

平成29年度 3月使用物資 加工食品配合表

| 日付 | 食品 | 配合 | アレルギー |
|-----------------------------|-------------|---|----------------|
| 2日 | ひし形三色ゼリー | 水あめ 砂糖 粉あめ ぶどう糖 豆乳クリーム いちご 還元水あめ 果糖 りんご果汁(還元) 寒天 水 ゲル化剤 加工でん粉 炭酸Ca 酸味料 香料 乳酸Ca 着色料 クエン酸鉄Na | 大豆 りんご |
| 5日 | エビフライ | えび パン粉 小麦粉 でん粉 小麦たん白 食塩 香辛料 水 | 小麦 えび |
| 5日 (中のみ) 22日 (小のみ) | お祝いケーキ ※ | 鶏卵 砂糖 乳又は乳製品を主要原料とする食品 小麦粉 でん粉 水あめ いちご ピューレ 植物油 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 還元水あめ いちご濃縮果汁 水 トレハロース 乳化剤 膨張剤 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類) ホエイソルト ビタミンC 安定剤(増粘多糖類) pH調整剤 紅麴色素 酸味料 香料 クチナシ赤色素 着色料(紅花黄) カロチノイド色素 | 卵 乳 小麦 大豆 |
| 12日 | ハンバーグ | 鶏肉 植物性たん白 玉ねぎ 豚脂 パン粉 水 醤油 食塩 砂糖 香辛料 リン酸塩 アミノ酸 着色料 | 鶏肉 大豆 豚肉 小麦 |
| | ももゼリー | 白桃ピューレ グラニュー糖 果糖 水あめ ぶどう糖 水 乳酸Ca ゲル化剤 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na | もも |
| 15日 | 菜の花しゅうまい | 豚肉 玉ねぎ 菜花 パン粉 でん粉 牛脂 砂糖 食塩 たん白加水分解物 こしょう ピロリン酸第2鉄 皮【小麦粉、グルテン、食塩、調合水】 | 豚肉 小麦 大豆 牛肉 |
| | いちごタルト | タルト生地【小麦粉、マーガリン、鶏卵、砂糖、食塩、卵殻Ca】 カスタード【チーズ風味カスタード、ホイップクリーム、加糖練乳、水、増粘剤(加工でん粉)】 いちご具【いちご、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、いちごシロップ、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC】 | 小麦 卵 乳 大豆 |
| 16日 | 鰯の梅煮 | いわし 梅肉 三温糖 醤油 発酵調味料 食塩 加工でん粉(とうもろこし) 加水 | 小麦 大豆 |
| 20日 | ロングウインナー | 豚肉 食塩 砂糖 香辛料(白こしょう、カルワイ) | 豚肉 |
| | ヨーグルト | 生乳 砂糖 乳製品 寒天 香料 (調合水) | 乳 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

※ お祝いケーキは、5日に中学校、22日に小学校で出します。

○コンタミネーションについては記載していません。