

配合割合一覧表(令和7年度⑧・小学校) 1月以降追加食材②

食品名	ノンエッグタルタルソース
配合割合 (%)	28.0
特定原材料	△●
△ 同一材料に施設内での取り扱い	△
● 原料の使用目的	●
アレルゲン	
食用植物油脂	24.65
醸造酢	12.98
砂糖類	9.89
ピクルス	7.77
大豆粉	2.55
食塩	2.25
粉末状大豆	
たんぱく	1.70
乾燥玉ねぎ	1.45
香辛料	0.21
酵母エキス	0.21
レモン果汁	0.17
こんにゃく粉	0.020
乾燥バセリ	0.01
増粘多糖類	0.52
酸味料	0.20
香辛料抽出物	0.02
着色料	0.01
ミョウバン	0.005
水	35.39
卵	△
乳	△
小麦	
小麦醤油	
そば	
落花生	
えび	
かに	
アーモンド	
あわび	
いか	
いくら	
オレンジ	
カシューナッツ	
キウイフルーツ	
牛肉	
くるみ	
ごま	
さけ	
さば	
大豆	
大豆醤油	
鶏肉	
バナナ	
豚肉	
まつたけ	
もも	
やまいも	
りんご	
ザラチン	