

配合割合一覧表(小学校) 【令和5年1月以降使用食材・追加分】

食品名	白菜キムチ		じゃがいももち(いも団子)		鱈の西京漬け		細切り昆布		型抜きチーズ		
		白菜	86.8	じゃがいも	68.3	サワラ	80	昆布	100	ナチュラルチーズ	社外秘
	鯉節エキス	3.3	加工でん粉	12.6	米味噌	8			乳化剤	社外秘	
	ぶどう糖果糖液糖	3	でん粉	10.1	砂糖	7			pH調整剤(重曹)	社外秘	
	食塩	2.8	食塩	0.4	みりん風調味料	4			水	社外秘	
	昆布エキス	1.7	グルコマンナン	0.2	料理酒	1					
	パプリカ	1	水	8.4							
	一味唐辛子	0.7									
	にんにく	0.7									
配合割合(%)											
	特定原材料28品目 △:同一施設内で使用しているアレルギー		卵	卵	△	卵		卵		卵	●
			乳	乳	△	乳		乳		乳	
			小麦	小麦	△	小麦	△	小麦	△	小麦	
			小麦醤油	小麦醤油		小麦醤油	△	小麦醤油	△	小麦醤油	
			そば	そば		そば		そば		そば	
			落花生	落花生		落花生		落花生	△	落花生	
		えび	えび		えび		えび		えび		
		かに	かに	△	かに		かに		かに		
		アーモンド	アーモンド		アーモンド		アーモンド	△	アーモンド		
		あわび	あわび		あわび		あわび		あわび		
		いか	いか		いか	△	いか	△	いか		
		いくら	いくら		いくら		いくら		いくら		
		オレンジ	オレンジ		オレンジ		オレンジ		オレンジ		
		カシューナッツ	カシューナッツ		カシューナッツ		カシューナッツ		カシューナッツ		
		キウイフルーツ	キウイフルーツ		キウイフルーツ		キウイフルーツ		キウイフルーツ		
		牛肉	牛肉		牛肉		牛肉		牛肉		
		くるみ	くるみ		くるみ		くるみ		くるみ		
		ごま	ごま	△	ごま	△	ごま	△	ごま		
		さけ	さけ		さけ	△	さけ		さけ		
		さば	さば		さば	△	さば	△	さば		
		大豆	大豆	△	大豆	●	大豆	△	大豆		
		大豆醤油	大豆醤油	△	大豆醤油	△	大豆醤油	△	大豆醤油		
		鶏肉	鶏肉	△	鶏肉		鶏肉		鶏肉		
		バナナ	バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		
		豚肉	豚肉	△	豚肉		豚肉		豚肉		
	まつたけ	まつたけ		まつたけ		まつたけ		まつたけ			
	もも	もも		もも		もも		もも			
	やまいも	やまいも		やまいも		やまいも		やまいも			
	りんご	りんご	△	りんご	△	りんご		りんご			
	ゼラチン	ゼラチン		ゼラチン		ゼラチン	△	ゼラチン			

- 白菜キムチは、
Aブロックは 1/3 1 に、
Bブロックは 2/ 1 に使用します。

- じゃがいももちは2月に使用します。
※「じゃがいももち」は
「いも団子」と同物資です。
名称変更のため、再掲します。

- 鱈の西京漬け
- 細切り昆布
- 型抜きチーズは
は3月に使用します。