

配合割合一覧表(令和8年度・小学校)

食品名	赤飯	
配合割合（％）	もち米(国産)	67.55
	うるち米(国産)	28.95
	乾燥小豆	3.5
	小豆煮汁	-
	ビタミンB1	-
特定原材料28品目 △● ：：原材料に使用しているアレルギー	卵	△
	乳	△
	小麦※	△
	小麦醤油※	△
	そば	-
	落花生	
	えび	△
	かに	△
	くるみ	
	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	△
	ごま	△
	さけ	△
	さば	△
	大豆※	△
	大豆醤油※	△
	鶏肉	△
	バナナ	
	豚肉	△
	マカダミアナッツ	
	もも	
	やまいも	
	りんご	△
	ゼラチン	

配合割合一覧表(令和8年度・小学校)

クロワッサン					
1個当たりの小麦量:35g					
食品名					
配合割合(%)	小麦粉(学給)	100	(折込マーガリン)	(練込マーガリン)	
	砂糖	8	食用動物油	食用植物油	
	ショートニング	0	脂、食用植物油	脂、食用動物	
	脱脂粉乳	3	油脂、食用精	油脂、食用精	
	練込マーガリン	4	製加工油脂	製加工油脂	83.43
	折込マーガリン	45	またほ 食用	またほ 食用	
			植物油脂、食	植物油脂、食	
			用精製加工	用精製加工	
			油脂、食用動	油脂、食用動	
			物油脂	物油脂	
			脱脂粉乳	発酵乳	0.55
			乳化剤	食塩	0.3
			香料	乳化剤	0.2
			酸化防止剤	酸化防止剤	
			(ビタミンE)	(ビタミンE)	0.03
			安定剤	アナトー色素	0.002
			(ペクチン)	香料	0.002
			アナトー色素	水	15.486
			水		
特定原材料等28品目 △●:同一施設に使用しているアレルギー	卵	△			
	乳	●			
	小麦※	●			
	小麦醬油※				
	そば				
	落花生				
	えび	△			
	かに	△			
	くるみ	△			
	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	△			
	ごま	△			
	さけ	△			
	さば	△			
	大豆※	●			
	大豆醬油※				
	鶏肉	△			
	バナナ	△			
	豚肉	△			
	マカダミアナッツ				
	もも	△			
	やまいも				
	りんご	△			
	ゼラチン	△			