

令和7年度

2 月

配合表

## 2月配合表

No	商品名	原材料	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まっただけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
1・2	荒挽ボロニアステーキFeCa 小学校 40g 中学校 50g	鶏肉、豚脂、豚肉、でん粉、発酵調味料、砂糖、ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、食塩、酵母エキス、香辛料、鉄含有酵母、水																		○	○									
3	国産しょうがの入ったいわしのつみれ	いわしすり身、野菜(玉ねぎ)、野菜(しょうが)、いわし落とし身、でん粉加工品、砂糖、食塩、発酵調味料、こしょう、植物油、水、加工でん粉、乳化剤、製造用剤																												
4・5	チキンカツ 小学校 40g 中学校 60g	鶏肉(国産)、植物油、つなぎ(パン粉、小麦粉加工品、粉末状植物性たん白)、チキンエキス、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、植物油)／加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、調味料(アミノ酸)、香料、(一部に小麦、大豆、鶏肉を含む)	○																○	○										
6	黒糖大豆	大豆、砂糖、寒梅粉、小麦粉、でん粉、黒糖液、食用加工油脂、カラメル色素、膨張剤	○																○											
7・8	うの花コロッケ(ひじき入り) 小学校 40g 中学校 50g	野菜(じゃがいも 塊茎、生、ごぼう 根、生、にんじん 根、皮むき、たまねぎ りん茎、生、おから 乾燥、ほしひじき ステンレス釜 乾、車糖 上白糖、こいくちしょうゆ、イヌリン、発酵調味料、なたね油、塩)、衣(パン粉 乾燥、小麦粉、でん粉、粉末状大豆たん白、植物油、食塩、水)	○																○											
9・10	骨までやわらか 国産さばの味噌煮 小学校 50g 中学校 70g	さば(国産)、みそ、砂糖、発酵調味料、でん粉、(一部にさば・大豆を含む)																○	○											
11・12	野菜かき揚げ 小学校 30g 中学校 50g	野菜〔たまねぎ(国産)、にんじん(国産)、ごぼう(国産)、しゅんぎく(国産)〕、小麦粉、食塩、粉末状植物性たん白、揚げ油(パーム油)／調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー、カロチノイド色素(一部に小麦・大豆を含む)	○																○											
13・14	FM メンチカツ 小学校 40g 中学校 60g	具:鶏肉(国産)、たまねぎ(国産)、粒状植物たん白、豚脂、豚すり身(豚肉(国産)、水)、水溶性食物繊維、食塩、砂糖、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、香辛料、にんにくペースト、酵母エキス、水、(使用添加物)加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄、 衣:粒状植物性たん白、植物油、米粉、水、(使用添加物)加工デンプン、増粘多糖類 揚げ油(なたね油)																	○	○	○									

## 2月配合表

[illegible]

[illegible]