

## 令和2年度5月分 使用食材原材料表

※「通常のみ」に〇のついている食品は、食物アレルギー対応給食には使用しません。

通常のみ	食品名	原材料名	備 考
	米粉めん（冷凍）	白米粉、発芽玄米粉、加工でんぷん、増粘剤（アルギン酸エステル、増粘多糖類）、着色料（クチナシ、紅麴）	
	大豆ミート（ミンチ）	大豆	
	むき枝豆（冷凍）	枝豆（大豆）、食塩	
○	スキムミルク	脱脂粉乳	
○	ミックスシュレッドチーズ	ナチュラルチーズ（生乳、食塩）、セルロース	
	桜もち（関西風）	こしあん（小豆、砂糖、還元水あめ、食塩）、道明寺粉（もち米）、砂糖、桜葉（桜の葉、食塩、ミョウバン、pH調整剤）	
	八丁味噌	大豆、食塩	
	ノンエッグマヨネーズ（エッグケア）	食用植物油脂（大豆、なたね）、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たんぱく（大豆）、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（有機酸等）、香辛料抽出物	
	塩こうじ	米、食塩、酒精（サトウキビ）	
	米粉丸パン	米粉、なたね油、砂糖、食塩、ドライイースト、トレハロース、増粘多糖類	
	米粉メープルかぼちゃパン	米粉、メープルシロップ、かぼちゃピューレ、なたね油、砂糖、食塩、ドライイースト、トレハロース、増粘多糖類	
	あさり水煮（冷凍）	あさり貝	原料のあさり貝はエビ、カニが生息する海域で漁獲されています
	さつま揚げ	魚肉すり身（たら、いとより、えそ）、馬鈴薯でん粉、ぶどう糖、みりん、食塩、砂糖、米油、なたね油	コンタミネーションに該当するアレルゲン物質名：大豆 本製品はエビ・カニを食べている魚を使用しております。
	さけ焼きほぐし（レトルト）	アトランティックサーモン、食塩	
	お祝いケーキ	豆乳、砂糖、加工油脂、米粉、水あめ、植物油脂、いちごピューレ、調整豆乳粉末、ぶどう糖果糖液糖、いちご果汁、清涼飲料水、粉砂糖、発酵調味料、加工でん粉、トレハロース、増粘剤（カドラン、アルギン酸エステル）、乳化剤（大豆）、膨張剤、ゲル化剤（加工でん粉、増粘剤多糖類）、安定剤、凝固剤、紅麴色素、酸味料、香料、メタリン酸Na、クチナシ赤色素	
	ベーコンせん切り（ばら）	豚ばら肉、砂糖、食塩、デキストリン、酵母エキス	本製造の製造ラインでは、小麦、大豆、乳、卵、牛肉、鶏肉を含む原材料を使用した製品も製造しています。
	カットウィンナー	豚肉、食塩、砂糖、香辛料（白コショウ、キャラウェイ）	