

令和2年度6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）	
	冷凍焼き豆腐（さいの目）	豆乳、加工でん粉、塩化マグネシウム	
	無調整豆乳200ml	豆乳	同一製造ラインで卵・乳を使用しています。
	蒸しひよこ豆	ひよこ豆	同一製造ラインで大豆製品（水煮・蒸し）を製造しています。
	冷凍さやいんげん 3cmカット	いんげん	同一製造ラインで大豆を使用しています。
	むき枝豆（冷凍）	枝豆（大豆）、食塩	
	クリームコーン 1kg袋	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤（加工でん粉）	
	カットトマト 3kg・1.5kg	トマト、トマトジュース	同一製造ラインで乳・大豆・桃・オレンジ・りんごを使用しています。
	ミックスフルーツ	りんご、黄桃、白桃、ラ・フランス、砂糖、クエン酸、クエン酸ナトリウム、ビタミンC	
○	黄桃ダイス（レトルト）	黄桃、砂糖、クエン酸、酸化防止剤（ビタミンC）	
○	ジョア（プレーン）	脱脂粉乳、砂糖、リン酸Ca、香料、安定剤（スクシノグリカン）、ビタミンD	
	乾燥カリカリ梅 200g	塩蔵梅（梅、食塩、赤しそ液）、ぶどう糖、でん粉、昆布エキス、酵母エキス、デキストリン、酸味料、炭酸カルシウム	
	粒入りマスタード 1kg・90g	醸造酢（りんご）、からし、ぶどう発酵調味料、食塩、濃縮ぶどう果汁、植物油脂（大豆）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ポークエキス、ポークエキスパウダー（小麦、大豆、豚肉）、ガーリックパウダー、ソテオニオン（大豆）、にんにく、香辛料、香辛料抽出物、調味料（アミノ酸等）	
	ノンエッグマヨネーズ（エッグケア）	食用植物油脂（大豆）、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白（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（一部に大豆を含む）	
	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	本製品の製造ラインでは、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。
	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	
	笹かまぼこ（チルド）	魚肉すり身（いとよりだい、すけそうたら、イシモチ、エソ、アジ）馬鈴薯澱粉、みりん、還元水飴、清酒、食塩	この製品は、小麦・卵・乳・えび・かに 使用の工場で作られております。
	さつま揚げ	魚肉すり身（すけそうたら、いとより、えそ、たちうお）、馬鈴薯でん粉、でん粉（タピオカ）、ぶどう糖、みりん、食塩、砂糖、米油、なたね油、発酵調味料、魚肉エキス（エソ、グチ、ちりめん）	この製品は、えび、かに、卵、乳、いか、さば、大豆を使用する工場で作られています。
	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）	

通常のみ	食品名	原材料名	備 考
	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	
	米粉パン粉	米粉、乾燥おから（大豆）	工場内で小麦を含む製品を製造しています。 工場内でごまの取り扱いがあります。
	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	