

## 令和2年度8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
	糸こんにゃく カット	こんにゃく精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム	
	無調整豆乳(200ml)	大豆	同一ラインで乳の使用があります。同製造工場内で卵、乳、オレンジ、キウイフルーツ、クルミ、ごま、大豆、バナナ、もも、りんご、ゼラチン、アーモンドの取り扱いがあります。
	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）	
	白菜キムチ 刻み	白菜、鰹節エキス、ぶどう糖果糖液糖（コーン）、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく	
	黄桃ダイスシロップ 漬け （レトルト）	黄桃、ぶどう糖果糖液糖（コーン）、砂糖、ビタミンC、フィチン酸、クエン酸ナトリウム	同一製造ラインで、乳、大豆、桃、オレンジ、りんごを含む製品を製造しています。
	ラー油	食用大豆油、唐がらし、香辛料	
	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。