

## 令和2年度4月分 使用食材原材料表

※「通常のみ」に○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	同一製造ラインで小麦を使用しています。
	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	
	枝豆	枝豆(大豆)、食塩	
	クリームコーン	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	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。
	ふき水煮カット	ふき、乳酸カルシウム、ビタミンC、クエン酸	
	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Na、ビタミンO	
○	黄桃ダイスシロップ漬け 2kg	黄桃、ぶどう糖果糖液糖、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・りんごを使用しています。
	青のり	あおさのり	
○	スキムミルク	脱脂粉乳	
	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)	
	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(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)	
	米粉メープルかぼちゃパン（アレルギー）	米粉、メープルシロップ、かぼちゃピューレ、菜種油、砂糖、食塩、ドライイースト、トレハロース、増粘多糖類	
	ちらしかまぼこ（桜ピンク）	魚肉（スケソウタラ）、加工でん粉（タピオカ）、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、トマト色素	本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。
	祝いなると（スライス）	魚肉すり身（すけそうたら、いとよりだい）、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、着色料(紅麴)	工場内コンタミネーション：小麦、卵、大豆
	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	大豆
	サーモン焼きほぐし	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、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。