

令和2年度3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	アレルギーのみ	食品名	原材料名	備 考
○		押麦	大麦	原材料の段階で小麦が混入している可能性があります。
○		すいとん	小麦粉、食塩、加工澱粉、酸味料	本品生産工場では、そば、卵を含む製品を製造しております。
○		ABCマカロニ	小麦	
	○	米粉マカロニ(星形)	米粉	本製品の製造ラインでは、小麦を含む製品を製造しております。
		豆腐のお肉	丸大豆、植物油、食塩、凝固剤(塩化マグネシウム)、加工澱粉、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)	本製品製造ラインに混入する恐れのあるもの 小麦、乳成分、牛肉、ごま、鶏肉、豚肉、りんご
		きな粉	大豆	
○		木綿豆腐(コンテナ)	大豆、粗製海水塩化マグネシウム	
	○	絹ごし豆腐(パック)	大豆、粗製海水塩化マグネシウム	
○		油揚げ 50g	大豆、粗製海水塩化マグネシウム、なたね油	
		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、大根、人参、ニラ、ネギ、昆布、唐辛子、食塩、ニンニク、砂糖、生姜、もち粉、食酢、酒糟	
		ちらしかまぼこ(梅)	魚肉(スケソウタラ)、加工澱粉(タピオカ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料(じゃがいも、とうもろこし)、食塩、つらごし人参、トマト色素	本品生産工場では、小麦、大豆を含む製品を製造しております。
	○	焼きちくわ (1/4カット)チルド	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯澱粉、糖類(砂糖、ブドウ糖)、食塩、米ぬか油、発酵調味料、魚肉エキス(エソ、グチ、ちりめん)	
		ハヤシフレーク(アレルギー用)	米粉、パーム油、デキストリン、砂糖、食塩、トマトパウダー、馬鈴薯澱粉、酵母エキス、粉末米酢、香辛料、カラメル色素	
		乾燥カリカリ梅 200g	塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)、ぶどう糖(とうもろこし)、でん粉(馬鈴薯)、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	
		くきわかめご飯の素 480g	わかめ(葉、莖)、還元水あめ、食塩、昆布エキス、酵母エキス、セルロース、ph調整剤、乳化剤	
		卒業祝いケーキ(いちごと豆乳クリーム)	豆乳、砂糖、加工油脂、米粉、水あめ、植物油脂、いちごピューレ(いちご、砂糖)、調整豆乳粉末、砂糖・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、加工デンプン、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、膨張剤、ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、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	アレルギー物質該当原材料 大豆
		ひな祭りゼリー	ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、じゃがいも)、グラニュー糖(てん菜)、粉あめ、果糖、ピーチ果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸第一鉄Na、着色料(クチナシ)	アレルギー物質該当原材料 もも
		スイートポテト	さつまいも、砂糖、植物油脂(なたね油、大豆油)、本みりん、ぶどう糖果糖液糖、水飴、食塩	
		さくらゼリー	さくらんぼ果汁、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、水あめ、ぶどう糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、ビタミンC、酸味料、クチナシ色素、紅麴色素、クエン酸鉄Na、レモン果汁、香料	
		国産ぶどうゼリー	ぶどう果汁、水あめ、砂糖、水溶性食物繊維、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、クエン酸鉄Na	
		ラー油	食用大豆油、唐がらし、香辛料	
		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。
		ベーコンせん切り(ばら)	豚ばら肉、砂糖(てん菜)、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、鶏肉を含む原材料も使用した製品を製造しております。