

令和3年度4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	アシのみ	食品名	原材料名	備 考
○		豆麩	小麦粉、小麦たんぱく	
	○	絹ごし豆腐(パック)	大豆、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)	
		ふき水煮 カット	山ふき、乳酸カルシウム、クエン酸、ビタミンC	
		ちらしかまぼこ(桜ピンク)	魚肉すり身(スケソウタラ)、加工澱粉(タピオカ)、馬鈴薯澱粉、砂糖(さとうきび・甜菜)、発酵調味料(液状ブドウ糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米麴、食塩)、食塩、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。
	○	ちらしかまぼこ(桜オレンジ)	魚肉(スケソウタラ)、うらごし人参、加工澱粉(タピオカ)、馬鈴薯澱粉、砂糖(さとうきび・甜菜)、発酵調味料(液状ブドウ糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米麴、食塩)、食塩	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。
		祝なると(スライス) 160g	魚肉(すけそうたら、いとよりだい)、馬鈴薯澱粉、砂糖(甜菜)、食塩、着色料(紅麴、とうもろこし)	この製品は小麦、卵、大豆を使用する工場で製造しております。
○		プレーンヨーグルト 10kg	生乳、乳製品	
		冷凍パイন	パイナップル、砂糖	
○		ヨーグルト	乳製品、砂糖、ミルクカルシウム、寒天	
		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、桜葉漬(桜の葉、食塩、ミョウバン、PH調整剤)	
		お祝い紅白ゼリー	豆乳クリーム(大豆)、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、水あめ、ぶどう糖、いちご、ゲル化剤、炭酸Ca、香料、酸味料、着色料(ベニコウジ色素)	本品生産工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造しております。
○		抹茶プリン	糖類(ぶどう糖、水あめ、砂糖)、ホエイパウダー(乳)、加糖脱脂練乳(乳)、植物油脂(パーム油、ヤシ油)、デキストリン、クリーム(乳)、抹茶、ゼラチン、乳等を主要原料とする食品(乳)、寒天、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤	
		ポークハム(ボンレス) 1cm色紙切り	豚肉、食塩、砂糖、水あめ、還元麦芽糖粉末他(還元麦芽水飴、デキストリン)、香辛料(ペパー、オニオン、メース、ジンジャー)	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。
		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。
		あらびきウインナー 20・30・40g	豚肉、豚脂、澱粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他(還元麦芽水飴、デキストリン)	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。
		干しかいばしら	ほたて貝柱、食塩	原材料のほたては、えび、かに、いかの生息する海域で採取しています。
		ほたて貝柱水煮(シトルト) 1kg	帆立貝柱、食塩	