

令和3年度1学期分 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
		五穀米	黒米、もちきび、あわ、押麦、アラマンサス	
		きび(精白粒)	もちきび	大豆：最終製造工場地で使用
		木綿豆腐	大豆、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)	
		冷凍豆腐(さいの目)	豆乳(大豆)、加工でん粉、塩化マグネシウム	
		冷凍焼き豆腐(さいの目)	豆乳(大豆)、加工でん粉、塩化マグネシウム	
		生揚げ(さいの目)	豆乳(大豆)、食用なたね油、加工でん粉、凝固剤製剤、酵素製剤	
		油揚げ	丸大豆、植物油、なたね油、粗製海水塩化マグネシウム、凝固剤、消泡剤	
		ホールコーン	スイートコーン、食塩、クエン酸	
		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	同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション：乳、大豆、もも、オレンジ、りんご
		みかんシロップ漬け 2kg	みかん、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、砂糖、ビタミンC、フィチン酸、クエン酸ナトリウム	同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション：乳、大豆、もも、オレンジ、りんご
		パインチビット シロップ漬け 2kg	パインアップル、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、砂糖、フィチン酸、クエン酸ナトリウム	同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション：乳、大豆、もも、オレンジ、りんご
		黄桃ダイスシロップ 漬け 2kg	黄桃、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、砂糖、ビタミンC、フィチン酸、クエン酸ナトリウム	同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション：乳、大豆、もも、オレンジ、りんご
		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C	
		わかめご飯の素 (減塩)200g	塩蔵わかめ、ぶどう糖、酵母エキス	本商品に使用しているわかめはえび、かにの生息域で採取しています。
		まぐろ水煮レトルト (フレーク、ライト)	まぐろ、食塩	
		まぐろ油漬レトルト (フレーク、ライト)	きはだまぐろ、米油、食塩	
	○	さつま揚げ	魚肉(イトヨリ、スケソウ、エソ)、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、揚げ油(なたね)	本品はえび、かにを食べている魚を使用しています。
	○	さつま揚げ(スライス) 500g	魚肉すり身(すけそうたら、たちうお)、でん粉(タピオカ)、揚げ油(なたね)、ぶどう糖(とうもろこし)、みりん(馬鈴薯)、砂糖、食塩	この製品はえび、かに、卵、いか、さば、大豆を使用する工場で製造しています。
		焼きちくわ (1/4カット)チルド	魚肉(スケソウタラ)、でん粉(馬鈴薯)、食塩、ぶどう糖(とうもろこし)、砂糖、サフラワー油、米発酵調味液、大豆油	本品はえび、かにを食べている魚を使用しています。
	○	粉チーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、セルロース	アレルギーコンタミネーション：卵
	○	バター(有塩)	生乳、食塩	
		ゆかりご飯の素	塩蔵赤しそ、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料	