

令和3年度2学期分 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	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
		乾燥マッシュポテト	ばれいしょ、グリセリン脂肪酸エステル、酸性ピロリン酸ナトリウム、クエン酸	
	○	木綿豆腐 300g	大豆、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)	同じ工場内でえび、やまいも、ごまを扱っています。
○		木綿豆腐(コンテナ)	大豆、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)	同じ工場内でえび、やまいも、ごまを扱っています。
		冷凍豆腐(さいの目)	豆乳(大豆)、加工でん粉、凝固剤製剤	
		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	
		生揚げ	大豆、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)、なたね油	
	○	油揚げ 100g	大豆、植物油、凝固剤、消泡剤	
○		油揚げ 50g	大豆、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)、なたね油	
		油揚げ(細切り)	丸大豆、植物油、塩化カルシウム、消泡剤製材	
		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、桃、オレンジ、りんご 製品製造毎に洗浄
		ゆかりご飯の素	塩蔵赤しそ、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料	
		みかんシロップ漬け 2kg	みかん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、酸化防止剤、酸味料、pH調整剤	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、オレンジ、もも、りんご 製品製造毎に洗浄
		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、砂糖、酸味料、pH調整剤	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、オレンジ、もも、りんご 製品製造毎に洗浄
		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	同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション：乳、大豆、桃、オレンジ、りんご 製品製造毎に洗浄
		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、クエン酸三ナトリウム、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	本品で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、野菜エキス(にんじん、たまねぎ)	
	○	さつま揚げ	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、揚げ油(菜種)	
○		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(なたね油)、ぶどう糖、みりん、砂糖、食塩	この製品はえび、かに、卵、乳、いか、さば、大豆を使用する工場で作成しています。
		焼きちくわ(1/4カット)チルド	魚肉、でん粉、食塩、ぶどう糖、砂糖、サフラワー油、米発酵調味液、大豆油	
○		プレーンヨーグルト 10kg	生乳、乳製品	
○		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	