

令和5年度7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	アレルギーのみ	食品名	原材料名	備考
○		そうめん(乾)	小麦粉(小麦(長崎県産))、食塩、食用植物油(遺伝子組換えでない)、でん粉(打ち粉)	
	○	コーンフレーク	コーングリッツ(国内製造)、水あめ、砂糖、食塩、モルトエキス/乳化剤	アレルギー物質(28品目)のコンタミネーション:小麦・乳・大豆・りんご
	○	玄米麺 200g	うるち米(岐阜県産ハツシモ)、米糠、増粘剤/アルギン酸エステル	
		豆腐のお肉	丸大豆(アメリカ産)(分別流通生産管理済み)、植物油、食塩/凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))、加工でん粉、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)	アレルギー物質:大豆
		生揚げ	国産大豆、菜種油、にがり	アレルギー物質:大豆
		凍り豆腐(粉豆腐)	大豆(アメリカ)/炭酸カリウム、豆腐用凝固剤	アレルギー物質:大豆
	○	豆乳ヨーグルト	豆乳(大豆(アメリカ))、食物繊維(イヌリン)、(一部に大豆を含む)	アレルギー物質:大豆
		なつみかんレトルト2kg(ブローケン)	甘夏、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、もも、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・桃・洋梨)	果実(山形県)(もも(黄・白)、りんご、洋なし(ラフランス))、砂糖/酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)	アレルギー物質:りんご、もも
		海藻ミックス	わかめ(国内産)、茎わかめ(国内産)、赤とさかのり(国内産)、白とさかのり(国内産)、昆布(国内産)、糸寒天(てんぐさ(国内産))	海藻類はえび、かにが生息している海洋から採取しております。
		ちらしかまぼこ(星)	魚肉(スケソウタラ)、南瓜、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩/加工澱粉	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。
		焼きちくわ(1/4カット)チルド	魚肉、でん粉(馬鈴薯)、食塩、ぶどう糖、砂糖、発酵調味液、醸造酢	この商品はえび、かに、小麦、卵を使用した商品と同じ設備で製造しています。
		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:菜種	本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。
○		ヨーグルト	乳製品、砂糖、ミルクカルシウム、寒天	アレルギー表示:乳成分
		炭酸飲料(サイダー)1.5L・430ml	砂糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)/炭酸、香料、酸味料	
		七タデザート	ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、グラニュー糖、粉あめ、ナタデココシロップ漬、レモン果汁、こんにゃく粉、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(クチナシ、紅花黄)、クエン酸第一鉄Na	工場内で使用しているアレルギー物質:乳、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、くるみ、落花生、小麦、ごま、アーモンド
		ポークハム 0.8cm色紙切り	豚肉、でん粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他(還元麦芽水飴、デキストリン)、水あめ、香辛料(ペパー、オニオン、メース、ジンジャー)	アレルギー特定原材料等:豚肉 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。
		まだこ(ゆで)そぎ切り	たこ、食塩、ミョウバン、酸化防止剤(V.C、エリソルビン酸ナトリウム、亜硫酸塩)、pH調整剤	
		かえり煮干し(いりこ)	かたくちいわし、食塩	アレルギーコンタミネーション:えび、かに、いか 本製品で使用するかたくちいわしは、えび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています。同一ラインにてごまを含む商品を製造しています。
		ちりめんじゃこ	しらす、食塩	アレルギーコンタミネーション:えび、かに、いか 本製品で使用するかたくちいわしは、えび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています。同一ラインにてごまを含む商品を製造しています。