

令和5年度1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
○		すいとん(冷凍)	小麦粉、食塩、加工でん粉、酸味料	アレルギー物質：小麦 同一工場内で扱っているアレルギー物質：そば、卵
○		ぎょうざの皮 15cm	小麦粉、食塩、麵用乳化油脂、エタノール製剤、でん粉	アレルギー物質：小麦、大豆
		フォー(米粉の平打ち麺)	米、ばれいしよでん粉	
		押し豆腐(80%)	大豆/凝固剤	
○		おから	大豆	
		刻み七草(乾燥) 50g袋	大根(すずしろ)、かぶ(すずな)、食塩、せり、はこべ、なすな、ほとけのざ、ごぎょう	
	○	ココナッツミルク	ココナッツ	
○		ココナッツミルクパウダー	ココナッツ、モルトデキストリン/ガゼインナトリウム	アレルギー物質：乳
		ガラムマサラパウダー 100g	ブラックペッパー、コリアンダー、赤唐辛子、カルダモン、ホワイトペッパー、クミン、クローブ、シナモン	
○		ミルクねじりパン(塩1/2) 粉30g・粉40g・粉50g・粉60g	強力粉、脱脂粉乳、イースト、イーストフード、食塩、砂糖、ショートニング、加糖練乳	アレルギー物質：小麦、乳 同一製造ラインで扱っているアレルギー物質：小麦、卵、乳、オレンジ、ごま、大豆、豚肉、りんご
		ベーコンせん切り 8mm幅	豚ばら肉、砂糖、食塩、デキストリン、酵母エキス	アレルギー物質：豚肉 同一製造ラインで扱っているアレルギー物質：小麦、大豆、乳、卵、牛肉、鶏肉
○		しらす干し(微乾燥品)	いわしの稚魚、食塩	本製品の原材料のいわしの稚魚は、えび・かきが混ざる漁法で採取しており、またえび・かにを食べています。
		酒蒸しほたてがい(冷凍)	ほたて貝、清酒、食塩	
		揚げボール	魚肉すり身(たちうお、すけそうたら)、馬れいしよでん粉、揚げ油(食用なたね油)、砂糖、みりん、ぶどう糖、食塩	同一工場内で扱っているアレルギー物質：えび、かに、小麦、卵、乳、乳成分、いか、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン