

令和6年度 11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
○		シェルマカロニ(小型)	デュラム小麦
		トッポキ	米粉、食塩、pH調整剤
		ビーフン	米、コーンスターチ
○		フォー(米粉の平打ち麺)	米、ばれいしょでん粉
		五穀米	黒米、もちきび、あわ、押麦、アマランサス
		凍り豆腐 一口大	大豆、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)/消泡剤(炭酸カルシウム等)
		おから	大豆
○		大豆ヨーグルト 400g	大豆粉、ぶどう糖
○		大豆飲料(ココア味) 125ml	ぶどう糖果糖液糖、砂糖、大豆、植物油脂、ココアパウダー、ドロマイト、食塩、乾燥パン酵母/トレハロース、安定剤(増粘多糖類)、香料、リン酸三カルシウム、ピロリン酸第二鉄、乳化剤
○		大豆飲料(紅茶味) 200ml	脱皮大豆、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、紅茶抽出液、食塩/pH調整剤、香料
		ちらしかまぼこ(いちょう)	魚肉(スケソウタラ)、かぼちゃ、ばれいしょでん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油/加工でん粉
		ガラムマサラパウダー 500g	ブラックペッパー、コリアンダー、赤唐辛子、カルダモン、ホワイットペッパー、クミン、クローブ、シナモン
		ラ・フランスゼリー	グラニュー糖、洋なしピューレ、洋なし果汁、粉あめ、果糖/ゲル化剤(増粘多糖類)、増粘剤(加工でん粉)、酸味料、香料、ビタミンC、クエン酸第一鉄Na
		山菜ミックス水煮	わらび、ふき、みず/pH調整剤(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)
○		ミルクティ 200ml	砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、乳製品、紅茶、砂糖、ココナッツオイル/香料、酸化防止剤(V.C)、乳化剤、pH調整剤
○		ミルクコッペパン(塩1/2)粉30g・40g・50g・60g	強力粉、加糖練乳、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、イーストフード
○		しゅうまいの皮(8cm角)	小麦粉、でん粉、食塩、食用植物油脂/酒精、リン酸三カルシウム、(一部に小麦、大豆を含む)
		プレスハム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)
		ベーコンせん切り 8mm幅	豚かた肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)
○		カットウインナー 4mm幅	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ、カルワイ、マスタード)
○		食パン粉30g・40g・50g・60g	小麦粉、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード
○		FD非常用野菜お味噌汁(乾燥具材)	乾燥キャベツ(キャベツ、水あめ、乳糖)、乾燥オニオン、乾燥わかめ、乾燥ほうれん草、乾燥もやし/トレハロース、(一部に乳成分を含む)