

令和6年度 8・9月分 使用食材原材料

※「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 | アレのみ | 食品名 | 原材料名 |
|------|------------------------------|-----------|---|
| | | 打ち豆(乾) | 大豆 |
| | | 凍り豆腐(細切り) | 大豆、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤製剤 |
| ○ | 大豆飲料 (フルーツミックス味) 200ml | | 大豆、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、りんご果汁、パインアップル果汁、オレンジ果汁、みかん果汁、米油／糊料(ペクチン)、酸味料、乳酸カルシウム、香料、カロチノイド色素、ビタミンD |
| | ラー油920g | | 食用大豆油、(大豆)、乾燥唐辛子、ねぎ、生姜、桂皮、八角 |
| | お月見ゼリー | | (みかんゼリー) うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖／乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料 (モチーフ) 水あめ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、粉末油脂、寒天、レモン果汁／乳化剤、酸味料、ゲル化剤(キサンタンガム)、香料 |
| | ポークハム(ボンレス) せん切り | | 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) |
| | カットワインナー4mm幅 | | 豚肉、豚脂、澱粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他(還元麦芽水飴、デキストリン) |
| ○ | 酒蒸しほたてがい(冷凍) | | ほたて貝、清酒、食塩 |
| ○ | 大豆ヨーグルト | | 大豆粉、ぶどう糖 |