

令和6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
○		ぎょうざの皮 15cm	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)
		打ち豆(乾)	大豆
		押し豆腐(80%)	大豆、にがり
		おから	大豆
	○	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(ベクチン)、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
	○	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
		刻み七草(乾燥) 50g袋	かぶ(すずな)、大根(すずしろ)、食塩、せり、はこべ、なすな、ほとけのざ、ごぎょう
	○	酒蒸しほたてがい(冷凍)	ほたて貝、清酒、食塩
		揚げボール	魚肉すりみ(たちうお、すけそうたら)、馬れいしょでん粉、揚げ油(食用なたね油)、砂糖、みりん、ぶどう糖、食塩
		国産日向夏ゼリー	ひゅうがなつ果汁、糖類(ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖)／ゲル化剤(増粘多糖類)、加工デンプン、乳酸Ca、酸味料、香料、ビタミンC、クエン酸鉄Na
○		ミルクパン(ねじり・塩1/2)粉30g・粉40g・粉50g・粉60g	小麦粉、加糖練乳、ショートニング、砂糖、イースト、脱脂粉乳、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)
		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)