

# 令和6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	アシのみ	食品名	原材料名
○		そうめん(乾)	小麦粉、食塩、食用植物油、でん粉
		押し豆腐(80%)	大豆、にがり
	○	大豆飲料(フルーツミックス味) 200ml	大豆、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
	○	りんごジャム 15g	りんご、糖類(水あめ)、糖類(砂糖)、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料
		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
		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
	○	ノンエッグマヨネーズ 305g	食用植物油、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー/増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、(一部に大豆を含む)
		七タデザート	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、レモン果汁、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸鉄Na、ぶどう果汁、ビタミンC、香料、クチナシ赤色素、うんしゅうみかん果汁、水あめ、粉末油脂、寒天、乳化剤、ゲル化剤(キサンタンガム)、カロチノイド色素
		はちみつレモンゼリー	糖類(異性化液糖、砂糖、水あめ、ぶどう糖)、レモン果汁、デキストリン、寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、香料、酸味料、カロチノイド色素
○		はちみつ食パン 粉30g・粉40g 粉50g・粉60g	強力粉、砂糖、マーガリン、はちみつ、イースト、脱脂粉乳、食塩、イーストフード
○		ソフトフランスパン (塩1/2) 粉40g 粉50g・粉60g 粉70g	強力粉、砂糖、バター、イースト、食塩、モルトエキス、イーストフード
		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)
		たこ(ゆで)そぎ切り	たこ、食塩、ミョウバン、酸化防止剤(V.C、エルソルビン酸ナトリウム、亜硫酸塩)、pH調整剤