

令和6年度 10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	アレルギのみ	食品名	原材料名
○		すいとん(冷凍)	小麦粉、食塩／加工でん粉、酸味料
○		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)
		押し豆腐(80%)	大豆、にがり
		おから	大豆
○		大豆ヨーグルト 400g	大豆粉、ぶどう糖
○		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
		いちごジャム 1kg	糖類(砂糖、水あめ)、いちご／ゲル化剤(ペクチン)、酸味料
		ペクチン	ペクチン(リンゴ由来)
		ちらしかまぼこ(もみじ)	魚肉(スケソウタラ)、人参、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
		ちらしかまぼこ(ハロウィン)	魚肉(スケソウタラ)、南瓜、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、着色料(クチナシ、ウコン)
		カットゼリー(りんご) 1kg袋	りんご果汁、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、難消化性デキストリン／ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料(一部にりんごを含む)
○		ミルクねじりパン(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
		青りんごゼリー	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、りんご5倍濃縮果汁、アップルピューレ／ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(クチナシ、紅花黄)
		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)
		カットウィンナー 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)