

令和6年度3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
○		豆麩	小麦粉、小麦たんぱく、膨張剤
○		油ふ(スライス)	小麦粉、グルテン、植物油(大豆油)
		おから	大豆
	○	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
		クリームコーン 1kg	スイートコーン、砂糖、食塩/増粘剤(加工でん粉)
		わらび(水煮)	わらび/乳酸Ca、pH調整剤、ビタミンC(酸化防止剤)
		ちらしかまぼこ(梅)	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、人参、還元水飴、なたね油/加工澱粉、トマト色素
		炭酸飲料(サイダー)1.5L・430ml	砂糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)/炭酸、香料、酸味料
○		鶏ガラパック(冷凍)	鶏骨、(一部に卵・鶏肉を含む)
○		アイスクリーム	クリーム(生乳)、脱脂濃縮乳、砂糖、卵黄/バニラ香料(一部に乳成分・卵を含む)
○		冷凍炒り卵	鶏卵、なたね油、タピオカでん粉、穀物酢、砂糖、食塩、植物油(焼成用、なたね油)
○		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
	○	豆乳アイスクリーム	豆乳、水あめ、砂糖、デキストリン、植物油脂、みりん、食塩/乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)
		ベーコンせん切り 8mm幅	豚ばら肉、砂糖、食塩、デキストリン、酵母エキス