

## 令和7年度4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
		凍り豆腐(細切り)	大豆/豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤製剤
		ふき水煮	山ふき/乳酸Ca、pH調整剤、ビタミンC(酸化防止剤)
		ちらしかまぼこ(桜ピンク)	魚肉(スケソウタラ)、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、トマト色素
		山菜ミックス水煮	山ふき、みず、わらび/乳酸Ca、クエン酸、ビタミンC
○		はちみつ食パン 粉30g・40g・50g・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
		お祝いゼリー(さくらのジュレ)	グラニュー糖、粉あめ、果糖、食用加工油脂、食塩、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、着色料(アントシアニン)、クエン酸第一鉄Na
		黒はんぺん 30g・40g	魚肉(いわし、たら)、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩
	○	米粉丸パン	米粉、なたね油、砂糖、食塩、ドライイースト/トレハロース、増粘多糖類
		ポークハム8mm色紙切り	豚肉、でん粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他(還元麦芽糖水飴、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)
○		コッペパン 粉30g・40g・50g・60g	小麦粉、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード
○		黒砂糖食パン 粉30g・40g・50g・60g	小麦粉、黒砂糖(または加工黒砂糖)、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード