

令和7年度5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
		かしわもち	こしあん、上新粉、砂糖／酵素
	○	米粉ワンタン	米、でん粉
		米粉でん粉 1kg	でん粉、米粉
		凍り豆腐(細切り)	大豆／豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤製剤
		おから	大豆
		ちらしかまぼこ(かぶと)	魚肉(スケソウタラ)、馬れいしょでん粉、砂糖、南瓜、発酵調味料、食塩、還元水あめ、なたね油／加工でん粉
		炭酸飲料(サイダー) 1.5L・430ml	果糖ぶどう糖液糖／炭酸、香料、酸味料
○		かやきせんべい	小麦粉、食塩、膨張剤(重曹)
	○	中華めん(米粉)	米粉、食酢(梅肉・食塩)、増粘剤(キサンタンガム、アルギン酸)、クチナシ色素
	○	米粉丸パン	米粉(米)、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(ボンレス) せん切り	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)
○		食パン(学)・コッペパン(学) 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