

令和6年度 11月分(小学校・中学校共通) 使用食材原材料一覧表

食品名	日にち(使用初日)			卵	乳	大豆	小麦	ナッツ類	えびかに	原材料
	A	B	C							
主食・デザート類 ※【基本】は二度目以降記載しません。										
いちごルー(乳卵小麦なし)	25	26	27			○				豆乳、加工油脂、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖、植物油(大豆の成分を含む)、米粉、いちご果汁、大豆粉、レモン果汁、しょうゆ、加工でんぷん、トレハロース、増粘剤、乳化剤(大豆の成分を含む)、ゲル化剤、香料、安定剤、ビタミンC、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素、酸味料、※紅麹色素、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー、カロチノイド色素 (内容量35g)
菜めし	7	12	6							塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根菜、砂糖、塩、酵母エキス、かつお削り節粉末
わかめごはん	25	26	27							塩蔵わかめ、塩、砂糖、酵母エキス
主菜 ※厚揚げおよび絹揚げは除く(その他の分類で)										
ギョーザ(蒸し)	14	18	7			○	○			キャベツ、たまねぎ、にら、豚肉、鶏肉、豚脂、でんぷん加工食品、しょうゆ(小麦の成分を含む)、塩、酵母エキス、砂糖、しょうがペースト、香辛料、小麦粉、植物油(大豆の成分を含む)、糖類、大豆粉、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、酢(小麦の成分を含む)、発酵調味料、加工でんぷん、炭酸カルシウム、調味料、ピロリン酸鉄、乳化剤(大豆の成分を含む)、トレハロース、pH調整剤
国産ハバーグ	20	1	26			○				豚肉、鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、でんぷん、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン、加工でんぷん、クエン酸鉄ナトリウム
さわら味噌漬	8	6	11			○				さわら、みそ、みりん、酒、砂糖
さんまかぼす味噌煮	11	21	18			○	○			さんま、砂糖、しょうゆ(小麦の成分を含む)、かぼす果汁、レモンペースト、みりん、ばれいしょでんぷん、レモン果汁、塩
信州バーグ	15	13	21			○	○			豚肉、たまねぎ、おから、しめじ、パン粉、ラード、バターミックス、ばれいしょでんぷん、しょうゆ(小麦の成分を含む)、発酵調味料、塩、砂糖、こしょう
たまごやき(凍り豆腐)	22	25	14	○		○	○			鶏卵、砂糖、凍り豆腐、ねぎ、にんじん、みそ、酢、塩、しょうゆ(小麦の成分を含む)、風味調味料(小麦の成分を含む)、かつお節エキス、植物油、加工でんぷん
ちくわ(切)	1	14	20							魚肉すりみ(すけとうたら、イトヨリダイ、キントキダイ、さんま、他)、ばれいしょでんぷん、米油、みりん、塩、全糖ぶどう糖、砂糖
鶏ムネ肉(下味)	12	11	13							鶏ムネ肉、塩、こしょう
鶏もも肉(下味) <鶏唐揚げ>	25	26	27			○	○			鶏もも肉、しょうが、しょうゆ(小麦の成分を含む)、酒
鶏もも肉(下味) <鶏肉の塩こうじ焼き>	19	5	22							鶏もも肉、塩(花椒、塩、酒精)、酒
豚レバー(下味)	21	19	15			○				豚肝臓、魚醤(アンチョビ、塩)、酒、しょうが、しょうゆ
ワンコト	27	8	12							豚肉、塩、砂糖、白こしょう、カルワイ、マスタード
マダイ(下味)	18	7	8							マンダイ、塩、こしょう
メンチカツ	6	22	5				○			豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、豚脂、砂糖、塩、酵母エキス、こしょう、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、でんぷん、香辛料、植物繊維、酵母エキス、加工でんぷん、増粘剤
その他 ※二度目以降は記載しません。										
すいとん	19	5	22				○			小麦粉、ばれいしょでんぷん
みかんゼリー	26	20	29							みかん果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖、ゲル化剤、酸味料、香料、クエン酸鉄ナトリウム

- ☆ すべての海産物には「えび・かに」が含まれる可能性があることをご承知おきください。
- ☆ コンタミネーションに関する情報はありません。
- ☆ 主食・デザート類～その他については、食品はアイウエオ順になっています。
- ☆ 年度内で同じ食品を使用する場合、二度目以降は記載しません。一年間、毎月の明細献立表を大切に保管してください。
- ☆ ご不明な点等ありましたら、給食センターまでご連絡ください。
- ※原材料中の紅麹色素は安全なものであることを確認しています。

使用食材原材料一覧表掲載記録R6.4月～

4月	4月	5月	7月
通年使用する調味料	副資材	副資材	副資材
ウスターソースP	揚げちりめん	油揚げ	コーンスターチ
オイスターソース	厚揚げ、絹揚げ	かまぼこ	デミグラスソース
おろしりんご	いも団子	ささみフレーク	星型ナタデココ
ガラムマサラ	祝なると(切)	山菜水煮	
カレー粉	絵模模寒天(桜)	肉だんご	
カレールー	黄桃缶	ねり梅	
ケチャップ	白桃缶	白桃缶	8月
コチュジャン	海そうサラダ	春雨	副資材
ごま油	角チーズ	パン粉	あきない団子
酒	極細かぼこ白	細切カマボコ	福神漬
米酢	コンヤク寒天	ほたてフレーク	【素材100%】
しょうゆ	こんにゃく麵	ゆかり	スパゲッティ
白しょうゆ・白しょうゆP	塩こんぶ	ゆしどうふ	
チキンガラスープ	ショウガ・大根(切)	ゆで干大根ミックス	
チャツネ	突こんにゃく、こんにゃく、しらたき	ワントン	
チリパウダー	ツナフレーク	【素材100%】	9月
中濃ソース	つぼ漬	うどん	副資材
中濃ソースP	豆腐	豚レバーチップ	ウインナー(切)
トウバンジャン	豆腐(凍) Fe添加	ヨーグルト(生乳)	かぼちゃおじゃかもちボール
トマト水煮	豆腐(原型絞)		サルサド・マト(トマトソース)
ノンエッグマヨネーズ(サラダ)	なると		水餃子
ベジタシ	パイン缶		ぶどうゼリー
みそ	白菜キムチ漬	6月	
みりん	細切たくあん	副資材	
りんごピューレ	マロニー	甘夏みかん缶	
【素材100%】	みかん缶	こおり豆腐	10月
油Pおよび揚げ油(こめ油)	ロースハム(切)	さば缶	副資材
コーンペースト	【素材100%】	サラダコンヤク	塩いか
でんぷん	大豆の華 粒およびフレーク	シャインマスカットゼリー	ひきわり納豆
ねりごま	マカロニ	シュレットチーズ	ホワイトルウ
レモン汁		粒入りマスタード	【素材100%】
にんじんペースト		なめたけ	アスパラガスペースト
かぼちゃペースト		野菜入りソーセージ(切)	トウモロコシペースト
トマトピューレ		【素材100%】	
ポークガラスープ		はちみつ	