

## 令和6年度 12 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							
<b>主食・デザート類</b> ※【基本】は二度目以降記載しません。										
いちごループ (乳卵小麦なし)	19	16	9			○				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、紅麴色素※、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)
豆乳チョコレートケーキ(乳卵小麦なし)	10	12	16			○				豆乳加工品、グラニュー糖、米粉、植物性脂肪食品(大豆の成分を含む)、ココアパウダー、食用加工油脂(大豆の成分を含む)、調整豆乳粉末、食用乳化油脂、砂糖、水あめ、黒みりん、ぶどう糖、塩、香料(大豆の成分を含む)、膨張剤、着色料、増粘剤、安定剤 (内容量:30g)
メロンパン	18	13	3		○	○	○			基本のコッペパンの生地を丸型に成型し、メロンビスをのせて焼いたパン メロンビスの原材料は小麦粉、砂糖、マーガリン(乳、大豆の成分を含む)、塩、膨張剤、香料(乳の成分を含む)
ゆかりごはん	12	10	20							赤しそ、塩、梅酢、砂糖、酵母エキス、酸味料
<b>主菜</b> ※厚揚げおよび絹揚げは除く(その他の分類で)										
あじ松葉開きフライ	6	23	13				○			あじ、小麦粉、パン粉、塩、こしょう
いわしゆずみそ煮	23	11	19			○				いわし、砂糖、みそ、発酵調味料、塩、ゆず果汁、ゆず果皮、加工でんぷん
きんぴら肉団子	20	17	5			○				鶏肉、ごぼう、たまねぎ、にんじん、粒状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、豚肉、豚脂、ごま、砂糖、植物油(ごまの成分を含む)、みりん、しょうゆ、塩、酵母エキス、香辛料(大豆の成分を含む)、にんにくペースト、しょうがペースト、液状混合調味料、加工でんぷん、セルロース、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、なたね油、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、酒、酢、りんごジュース、増粘剤、カラメル色素
さば(下味)	17	4	11			○	○			さば、しょうゆ(小麦の成分を含む)、酒、みりん、しょうが、にんにく
ちくわ(切)	12	10	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)、じゃがいもでんぷん、米油、みりん、塩、全糖ぶどう糖、砂糖
鶏むね肉(下味)	19	16	9			○	○			鶏肉、しょうが、にんにく、しょうゆ(小麦の成分を含む)、酒
鶏モモ(皮付き下味)	10	12	16			○				鶏肉、しょうゆ、みりん、砂糖
春巻き	3	2	18			○	○			キャベツ、たまねぎ、にんじん、豚肉、難消化性デキストリン、春雨、ポークオイル、ねぎ、ポークミートペースト、ひじき、おろししょうが、小麦粉、植物油(ごま、大豆の成分を含む)、みりん、還元水あめ、でんぷん、しょうゆ(小麦の成分を含む)、グラニュー糖、塩、オイスターソース(大豆の成分を含む)、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、加工でんぷん、ピロリン酸鉄、増粘剤、乳化剤、アミノ酸等
ハンバーグ	5	19	23							豚肉、たまねぎ、豚脂、白いんげん、塩
ぶり(下味)	2	9	4			○	○			ぶり、しょうゆ(小麦の成分を含む)、酒、みりん、砂糖
プレーンオムツ	11	20	17	○		○				鶏卵、砂糖、大豆油、塩、酢、加工でんぷん、酸味料
松本一本ねぎまんじゅう	16	5	6			○	○			豚肉、松本一本ねぎ、豚脂、粒状大豆たんぱく、たまねぎ、米みそ、にら、コーンスターチ、しょうゆ(小麦の成分を含む)、しょうが、酵母エキス、発酵調味液、砂糖、小麦粉、こんにゃく粉、大豆粉末、塩、小麦でんぷん、粉末状小麦たんぱく
<b>その他</b> ※二度目以降は記載しません。										
アガー	24	24	24							ぶどう糖、寒天、ゲル化剤
いももち	23	11	19							じゃがいも、加工でんぷん、じゃがいもでんぷん、マッシュポテト、塩、グルコマンナン
星のふ	9	18	12				○			小麦粉、小麦たんぱく、酸化防止剤
みかんジュース	24	24	24							うんしゅうみかん、オレンジ、香料

★ 米粉マカロニ(米粉)は素材100%です。

☆ 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。

※原材料中の紅麴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	6月	9月
通年使用する調味料	副資材	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	甘夏みかん缶	ウインナー(切)
オイスターソース	厚揚げ、絹揚げ	かまぼこ	こおり豆腐	かぼちゃおじゃがもちボール
おろしりんご	いも団子	ささみフレーク	さば缶	カルシウム入りトマトソース
ガラムマサラ	祝なると(切)	山菜水煮	サラダコンニャク	水餃子
カレー粉	絵模様寒天(桜)	肉だんご	ジャイマスカットゼリー	ぶどうゼリー
カレールウ	黄桃缶	ねり梅	シュレットチーズ	
ケチャップ	おろし生姜	白桃缶	粒入りマスタード	
コチュジャン	海そうサラダ	春雨	なめたけ	
ごま油	角チーズ	パン粉	野菜入りソーセージ(切)	
酒	極細かまぼこ白	細切かまぼこ	【素材100%】	10月
米酢	コンニャク寒天	ほたてフレーク	はちみつ	副資材
しょうゆ	こんにゃく麺	ゆかり		塩いか
白しょうゆ・白しょうゆP	塩こんぶ	ゆしどうふ		ひきわり納豆
チキンガラスープ	シロダマ(切)	ゆで干大根ミックス		ホワイトルウ
チャツネ	突こんにゃく、こんにゃく、しらたき	ワンタン	7月	【素材100%】
チリパウダー	ツナフレーク	【素材100%】	副資材	アスパラガスペースト
中濃ソース	つぼ漬	うどん	コーンスターチ	トウモロコシペースト
中濃ソースP	豆腐	豚レバーチップ	デミグラスソース	
トウバンジャン	豆腐(凍) Fe添加	ヨーグルト(生乳)	星型ナタデココ	
トマト水煮	豆腐(原型絞り)			
ノンエッグマヨネーズ(サラダ)	なると			
ベジダシ	パイン缶		8月	11月
みそ	白菜キムチ漬		副資材	副資材
みりん	細切たくあん		副資材	すいとん
りんごピューレ	マロニー		あきない団子	みかんゼリー
【素材100%】	みかん缶		福神漬	
油Pおよび揚げ油(こめ油)	ロースハム(切)		【素材100%】	
コーンペースト	【素材100%】		スパゲッティ	
でんぷん	大豆の華 粒およびフレーク			
ねりごま	マカロニ			
レモン汁				
にんじんペースト				
かぼちゃペースト				
トマトピューレ				
ポークガラスープ				