

令和6年度 1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。										
伊予柑ゼリー	10	14	15							伊予柑果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、乳酸カルシウム、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム、香料 ※内容量40g
フヨクレープ(乳卵小麦なし)	16	20	23			○				豆乳、加工油脂、麦芽糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物油(大豆の成分を含む)、米粉、水あめ、砂糖、ココアパウダー、大豆粉、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)、香料、安定剤、カラメル色素、メタリン酸ナトリウム、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30g
ふりかけ(のり)	30	17	27							砂糖、ぶどう糖、塩、鰹節粉、とうもろこしでんぷん、デキストリン、抹茶、酵母エキス、のり、鰹削り節、椎茸エキス、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤
メロンパン	22	31	21		○	○	○			基本のコッ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)
わかめごはん	16	20	23							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)										
かにクリームコロッケ		22	31		○	○	○		○	小麦粉、バターオイル、かに、牛乳、脱脂粉乳、植物油、砂糖、塩、粉末がらすープ、酵母エキス、デキストリン、香料、パン粉、コーンフラワー、大豆粉、でんぷん(大豆の成分を含む)、還元水あめ、ぶどう糖、加工でんぷん、調味料(かに・小麦・乳・大豆の成分を含む)、乳化剤、膨張剤、香料、着色料
かクリームコロッケ 【Aコースのみ、えび・卵の成分を含む】	21			○	○	○	○		○	牛乳、たまねぎ、かに、小麦粉、植物油(乳・大豆の成分を含む)、全粉乳、かに風味かまぼこ(えび・かに・小麦・卵の成分を含む)、バター、砂糖、でんぷん、マッシュルーム、マーガリン(乳・大豆の成分を含む)、ロブスターエキス(えびの成分を含む)、チキンコンソメ(小麦・乳・大豆の成分を含む)、塩、白ワイン、発酵乳、ミルポワ、コラーゲン、繊維状植物性たんぱく(小麦の成分を含む)、酵母エキス、香料、パン粉(乳・大豆の成分を含む)、植物油(大豆の成分を含む)、還元水あめ、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、加工でんぷん、調味料(かに・小麦の成分を含む)、乳化剤(大豆の成分を含む)、増粘剤、香料(かに・乳・大豆の成分を含む)、着色料、酸味料、焼成カルシウム、トレハロース
コーン焼売	24	28	16			○	○			豚肉、コーン、たまねぎ、デボンドポーク、パン粉、砂糖、塩、たんぱく加水分解物(大豆・小麦の成分を含む)、こしょう、ピロリン酸第二鉄、小麦粉、グルテン(小麦の成分を含む)
国産ハンバーグ	23	27	20			○				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、
さばみそ煮	31	21	22			○				さば、みそ、砂糖、発酵調味料、でんぷん
ちくわ(切) <ちくわの天ぷら>	30	17	27							魚肉すりみ(すけそうたら、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
鶏もも肉(下味) <ガーリックチキン>	17	29	30			○				鶏肉、しょうゆ、オリーブ油、塩、にんにく、ブラックペッパー
鶏もも肉(下味) <山賊焼き>	16	20	23			○				鶏肉、しょうゆ、みりん、にんにく、しょうが、りんごジュース
めだい(下味)	28	16	24			○	○			めだい、しょうゆ(小麦の成分を含む)、酒、みりん、砂糖、柚
その他 ※二度目以降は記載しません。										
キムチの素	8					○				塩、唐辛子、にんにく、酢、砂糖、りんごピューレ、アミノ酸液(小麦の成分を含む)、トマトペースト、魚醤、コーンスターチ、かつおエキス、香料、調味料、酸味料、増粘多糖類
ギョーザの皮特大	8					○				小麦粉、酒精、塩、発酵乳酸ナトリウム、トレハロース
酒かす	28	16	24							米、米こうじ、醸造アルコール
焼ちくわ(切)	31	21	22			○	○			魚肉すりみ、じゃがいもでんぷん、米油、植物性たんぱく(大豆・小麦の成分を含む)、塩、みりん、砂糖、ぶどう糖
ハヤシルウソフト	21	22	31			○				小麦粉、パーム油、砂糖、塩、トマトペースト、トマトケチャップ、たんぱく加水分解物、香料、酵母エキス、カラメル色素、酸味料

★玄米だんご(玄米)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。

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	11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	コーンスターチ	すいとん
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	みかんゼリー
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	絵模様寒天(桜)	肉だんご		
カレールウ	黄桃缶	ねり梅		
ケチャップ	オニオン	白桃缶	8月	12月
コチュジャン	海そうサラダ	春雨	副資材	副資材
ごま油	角チーズ	パン粉	あきない団子	アガー
酒	極細かまぼこ白	細切かまぼこ	福神漬	いももち
米酢	コンニャク寒天	ほたてフレーク	【素材100%】	星のふ
しょうゆ	こんにゃく麺	ゆかり	スパゲティ	みかんジュース
白しょうゆ・白しょうゆP	塩こんぶ	ゆしどうふ		【素材100%】
チキンガラスープ	シロガネ(切)	ゆで干大根ミックス		米粉マカロニ
チャツネ	突こんにゃく、こんにゃく、しらたき	ワンタン		
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)	かきおじゃがもちポール	
トマト水煮	豆腐(原型絞り)		カルパチオ(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	パイナップル		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(ごめ油)	ロースハム(切)	さば缶	副資材	
コーンペースト	【素材100%】	サラダコンニャク	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		