

令和6年度 3 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。										
お祝いケーキ (乳卵小麦なし)	14	13	12			○				豆乳、砂糖、加工油脂、米粉、いちご、水あめ、いちご果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、大豆粉、植物油、粉砂糖、加工でんぷん、トレハロース、増粘剤、乳化剤、炭酸カルシウム、膨張剤、セルロース、ゲル化剤、ビタミンC、安定剤、ピロリン酸第二鉄、酸味料、※紅麴色素、香料、メタリン酸ナトリウム (内容量28g)
赤飯	14	13	12							米、もち米、小豆、アルコール、重曹、酢
ちらしずし	10	4	6			○	○			砂糖、にんじん、酢(小麦成分を含む)、たけのこ、れんこん、塩、しょうゆ(小麦の成分を含む)、かんぴょう、干しいたけ、経節エキス、昆布エキス、醸造調味料、みりん
ノンeggタルトソース	14	13	12			○				食用植物油脂、酢、水あめ、砂糖、きゅうり、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、塩、香辛料、大豆粉、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、乾燥たまねぎ、からし、酵母エキス、レモン果汁、こんにゃく精粉、乾燥パセリ、増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物、着色料、ミョウバン
ひしもち	10	4	6			○				もち粉、砂糖、塩、粉末よもぎ、じゃがいもでんぷん、酵素(大豆の成分を含む)、着色料、加工でんぷん (内容量35g)
主菜 ※厚揚げおよび絹揚げは除く(その他の分類で)										
えびシューマイ	10	4	6				○		○	えび、たまねぎ、たら、食用精製加工油脂、パン粉、でんぷん、デキストリン、砂糖、塩、ほたてエキス、還元水あめ、えびエキス、たんぱく加水分解物(小麦の成分を含む)、酵母エキス、香辛料、ピロリン酸鉄、小麦粉
かつお柔らかフライ	4	11	7				○			かつお、小麦粉、パン粉、塩、こしょう、調味料製剤
さば(下味)		6	13							さば、塩、カレー粉
チーズオムレツ	12	14	4	○	○	○				鶏卵、プロセスチーズ、砂糖、大豆油、塩、酢、加工でんぷん、酸味料
国産ハンバーグ	7	3	10			○				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
豚もも肉(下味)	17									豚肉、塩、こしょう
フランクフルト	5	7	11							豚肉、塩、砂糖、白こしょう、カルワイ、マスタード
その他 ※二度目以降は記載しません。										
花ふ	10	4	6				○			小麦粉、小麦グルテン、着色料、膨張剤、酸化防止剤、
桃ジュース	18									桃、酸化防止剤

☆ 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	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		12月
ケチャップ	オリーブオイル	白桃缶	8月	副資材
コチュジャン	海そうサラダ	春雨	副資材	アガー
ごま油	角チーズ	パン粉	あきない団子	いももち
酒	極細かぼち白	細切カマボコ	福神漬	星のふ
米酢	コンニャク寒天	ほたてフレーク	【素材100%】	みかんジュース
しょうゆ	こんにゃく麺	ゆかり	スパゲティ	【素材100%】
白しょうゆ・白しょうゆP	塩こんぶ	ゆしどうふ		米粉マカロニ
チキンガラスープ	シロガネー(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	1月
中濃ソースP	豆腐	豚レバーチップ	ウインナー(切)	副資材
トウバンジャン	豆腐(凍) Fe添加	ヨーグルト(生乳)	加糖おじゃがもちボール	キムチの素
トマト水煮	豆腐(原型絞リ)		カルパチー(トマトソース)	ギョーザの皮特大
ノンエッグマヨネーズ(サラダ)	なると		水餃子	酒かす
ベジタシ	バイン缶		ぶどうゼリー	焼ちくわ(切)
みそ	白菜キムチ漬	6月		ハヤシルウソフト
みりん	細切たくあん	副資材		【素材100%】
りんごピューレ	マロニー	甘夏みかん缶		玄米だんご
【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%】	サラダコンニャク	塩いか	
でんぷん	大豆の華 粒およびフレーク	ジャイマスカットゼリー	ひきわり納豆	2月
ねりごま	マカロニ	シュレットチーズ	ホワイトルウ	副資材
レモン汁		粒入りマスタード	【素材100%】	いちごゼリー
にんじんペースト		なめたけ	アスパラガスペースト	白玉だんご
かぼちゃペースト		野菜入りソーセージ(切)	ゆめしほペースト	野沢菜漬
トマトピューレ		【素材100%】		ハート型なると(切)
ポークガラスープ		はちみつ		