

令和7年8月1日金曜～令和7年8月31日日曜

## 令和7年度 8月分(小学校・中学校共通)使用食材原材料一覧表

食品名	卵	乳	大豆	小麦	えび かに	原材料
<b>主食・デザート類(学校に直接配達されるもの)</b>						
【基本】ごはん						松本市産コシヒカリ100%の無洗米(金芽米)です
【基本】背割りコッペパン		○		○		小麦粉、砂糖、塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング
豆乳みかんクレープ (乳卵小麦なし)			○			豆乳、加工油脂、うんしゅうみかん果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、砂糖、植物油(大豆の成分を含む)、米粉、水あめ、大豆粉、レモン果汁、しょうゆ、加工でんぶん、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、酸味料、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素、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)
わかめごはん						金芽米、塩蔵わかめ、塩、砂糖、酵母エキス
<b>副食</b>						
乾燥梅 【Aコース、Cコースのみ】						梅、塩、赤しそ液、ぶどう糖、でんぶん、昆布エキス、酵母エキス、デキストリン、酸味料、炭酸カルシウム
極細力マボコ白						魚肉すり身(すけそしたら、他)、米粉、タピオカでんぶん、塩、砂糖
コチュジャン			○			みそ、砂糖、唐辛子、植物油脂、塩、米麹、酒精、調味料
さば(下味) <さばの竜田揚げ> 【Aコースのみ】			○	○		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
さば(下味) <さばの塩焼き> 【Bコース、Cコースのみ】						さば、塩
ツナヨコムレツ	○		○	○		卵、まぐろ油漬(大豆の成分を含む)、砂糖、たまねぎ、大豆油、マヨネーズ(卵、大豆、りんごの成分を含む)、塩、 しょうゆ(小麦の成分を含む)、酢、加工でんぶん、酸味料
豆腐(凍)Fe添加			○			大豆、でんぶん、安定剤、凝固剤、ピロリン酸第二鉄
鶏もも肉(下味)			○			鶏肉、しょうゆ、みりん、砂糖
福神漬			○	○		だいこん、きゅうり、なす、れんこん、しょうが、しその葉、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、しょうゆ(小麦の成分を含む)、 アミノ酸液(小麦の成分を含む)、塩、梅酢、酢
豚レバー(下味)						豚肝臓、魚醤(アンチョビ、塩)
フランクフルト						豚肉、塩、砂糖、白こしょう、カルワイ、マスタード
細切かぼ						魚肉すり身(すけそいたら、他)、塩、砂糖、魚肉エキス、加工でんぶん
<b>素材100%のもの</b>						
刻みこんぶ(昆布)、冷凍液卵(卵)【Aコース、Cコースのみ】						

☆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。

☆上記はコンタミネーションに関する情報はありません。

☆食品はアイウエオ順になっています。

☆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。