

令和7年度8月分 使用食材原材料一覧表(小学校・中学校共通)

松本市西部学校給食センター

食品名	卵	乳	大豆	小麦	えびかに	原材料
主食、デザート等(学校に直接配送されるもの)						
通年 ごはん						松本市産コシヒカリ100%の無洗米(金芽米)です。
アップルパン		○		○		小麦粉、砂糖、食塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング、無塩バター、ドライアップル(りんご、砂糖、クエン酸、ビタミンC)
チョコクレープ (乳卵小麦なし)			○			豆乳、加工油脂、麦芽糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物油、米粉、水あめ、砂糖、ココアパウダー、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、加工でんぷん、トレハロース、増粘剤、乳化剤、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
わかめごはん						金芽米、わかめごはんの素(塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス)
副食に使用する食品						
あ えだまめ(ムキ)			○			えだまめ、食塩 【Aコース、Cコースのみ】
(ス)オニオンソテー(MCC)			○			たまねぎ、大豆油
か ギョーザ(蒸し)			○	○		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、食塩、酵母エキス、砂糖、しょうがペースト、香辛料、小麦粉、小麦グルテン、大豆油、でんぷん、大豆粉、ぶどう糖、加工でんぷん、炭酸カルシウム、トレハロース、調味料(アミノ酸)、ピロリン酸鉄、乳化剤、安定剤(タマリンド)
こんにゃく麺						こんにゃく粉、かぼちゃ粉末、クチナシ色素、水酸化カルシウム
さ 三色ソウメンコンニャク						こんにゃく粉、にんじん粉末、かぼちゃ粉末、青海苔粉末、クロレラ粉末、パプリカ色素、クチナシ色素、水酸化カルシウム
シュレットチーズ		○				ナチュラルチーズ、セルロース
(鎌)シヨルダーベーコン(切)						豚肉、食塩、砂糖、ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス
た たらみそマヨオイル包み			○			スケソウタラ、みそ、大豆油、なたね油、食用パーム油、醸造酢、水あめ、食塩、砂糖、加工でんぷん、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス、タマリンドガム、キサントランガム、還元水あめ、でんぷん
チキンナゲット			○	○		鶏肉、鶏皮、コーンスターチ、パン粉(小麦粉、ショートニング、パン酵母、砂糖、食塩)、豚脂、粉末状大豆たんぱく、しょうゆ、チキンスープ、白こしょう、たんぱく加水分解物、にんにく、コーングリッツ、大豆油、なたね油、パーム油、炭酸カルシウム、加工でんぷん、増粘多糖類、ピロリン酸鉄
な なると						魚肉すりみ、ばれいしょでんぷん、食塩、砂糖、着色料
や 焼き豚						豚肉、食塩、砂糖、ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス
ら ラー油						食用ごま油、香辛料抽出物製剤 【Aコース、Cコースのみ】
わ ワンタン				○		小麦粉、食塩
素材100%の食品	えのき氷(えのきたけ)、刻みこんぶ(こんぶ)、茎わかめ(塩蔵茎わかめ)					

★ 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。

★ 上記にはコンタミネーションに関する情報はありません。

★ 食品はあいうえお順になっています。

★ 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。