

令和7年度10月分 使用食材原材料一覧表(小学校・中学校共通)

裏面あり

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)						
いちごクレープ (乳卵小麦なし)			○			豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、いちごピューレー、砂糖、大豆油、米粉、水あめ、いちご果汁、大豆粉、レモン果汁、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、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、着色料、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
コッペパン		○		○		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
パンプキンパン		○		○		コッペパンの材料に、無塩バター、パンプキンピューレ(かぼちゃのみ)を追加
ブルーベリースティックタルト (乳卵小麦なし)			○			さつまいも、マーガリン、米粉、砂糖、ブルーベリージャム、おからパウダー、食用植物油、ぶどう糖果糖液糖、還元麦芽糖、こんにゃく粉、水あめ、食塩、酸味料、乳化剤、香料、クエン酸鉄ナトリウム、トレハロース
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	揚げちりめん					いわし稚魚、食塩、なたね油
	いちようかまぼこ					魚肉、かぼちゃ、加工でんぷん、ばれいしょでんぷん、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂
	いももち					じゃがいも、加工でんぷん、ばれいしょでんぷん、マッシュポテト、食塩、グルコマンナン
	えだまめ(ムキ)		○			えだまめ、食塩
	(ス)オニオンソテー(MCC)		○			たまねぎ、大豆油
か	オリーブピクルス(スタッフド)					オリーブ、食塩、グルコン酸第一鉄
	海そうサラダ					乾燥わかめ、乾燥荳わかめ、乾燥昆布、乾燥赤とさかのり、乾燥白ふのり、乾燥白とさかのり
	かごかます(下味)					かごかます、塩こうじ(米こうじ、食塩)
	(ピ)カットトマト					トマト、トマトジュース、クエン酸
	カボチャおじゃがもちボール					かぼちゃ、加工でんぷん、ばれいしょでんぷん、じゃがいも、マッシュポテト、砂糖、食塩、グルコマンナン
	かんきつドレッシング					醸造酢、食用植物油、砂糖、水あめ、食塩、たまねぎ、発酵調味料、たんぱく加水分解物、みかん果皮、酵母エキスパウダー、みかん果汁、魚醤、赤ピーマン、こんぶエキス、梅肉、ゆず皮、増粘多糖類、香料
	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)
	クリームコーン					とうもろこし、コーンスターチ、食塩
	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
	さばみぞれ煮		○	○		さば、だいこん、砂糖、しょうゆ(小麦成分を含む)、でんぷん、本みりん、食塩
さ	しいら西京漬け		○			しいら、みそ、砂糖、米発酵調味料、食塩、豚ゼラチン、香辛料、増粘剤(加工でんぷん)
	塩いか					イカ、食塩
	シュレットチーズ		○			ナチュラルチーズ、セルロース
	ショーロンポー		○	○		キャベツ、たまねぎ、豚脂、豚肉、たけのこ水煮、しょうゆ、春雨、でんぷん、しいたけ、かきエキス調味料、砂糖、おろししょうが、発酵調味料、ごま油、食塩、香辛料、小麦粉、ショートニング、加工油脂、加工でんぷん、乳化剤

	食品名	卵	乳	大豆	小麦	えび かに	原材料
た	ちくわ(切)			○			魚肉、でんぷん、ぶどう糖、砂糖、サンフラワー油、米発酵調味液、食塩、大豆油
	ツナフレーク						きはだまぐろ、米油、食塩
	トマト肉団子				○		鶏肉、でんぷん、パン粉、たまねぎ、食用なたね油、しょうが、食塩、にんにく、香辛料、トマトピューレ、トマトケチャップ、水あめ、白湯スープ(豚骨)、食用オリーブ油、にんにく、魚醤、野菜濃縮液、モルトエキス
	鶏むね肉(下味) 【唐揚げ用】			○	○		鶏肉、しょうゆ(小麦成分を含む)、酒、しょうが
	鶏むね肉(下味) 【山賊焼き用】			○	○		鶏肉、しょうゆ(小麦成分を含む)、みりん、酒、しょうが、にんにく
	鶏もも肉(下味) 【きのこあんかけ用】			○			鶏肉、しょうゆ、みりん、砂糖
な	生クリーム		○	○			植物油脂、乳製品、乳化剤(大豆成分を含む)、PH調整剤
	なめたけ			○	○		えのきたけ、しょうゆ(小麦成分を含む)、水あめ、砂糖、発酵調味料、酵母エキス、食塩、こんぶエキス、魚醤、魚介エキス、pH調整剤、酸化防止剤
	なると						魚肉すりみ、ばれいしょでんぷん、食塩、砂糖、着色料
	ねり梅						梅、食塩
は	白菜キムチ漬			○	○		白菜、たまねぎ、塩漬にんじん、砂糖、食塩、りんご、にんにく、昆布エキス、しょうゆ(小麦成分を含む)、かつおエキス(サバの成分を含む)、しょうが、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、トウガラシ色素、ポップ抽出物、ショ糖脂肪酸エステル
	バター		○				生乳、食塩
	パン粉			○	○		小麦粉、イースト、ぶどう糖、食塩、ショートニング、製パン用生地改良剤製剤(大豆成分を含む)
	プレーンオムレツ	○		○			鶏卵、砂糖、大豆油、食塩、醸造酢、加工でんぷん、酸味料
	細切カマボコ						魚肉すりみ、食塩、砂糖、魚肉エキス、加工でんぷん
ま	マッシュルーム						マッシュルーム、酸化防止剤
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	りんごピューレ						りんご、酸化防止剤
	冷凍マカロニ				○		小麦粉、植物性たんぱく、加工でんぷん、アルギン酸エステル
	(鎌)ロースハム(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
わ	わさびコロッケ			○	○		じゃがいも、わさび茎、たまねぎ、豚肉、砂糖、しょうゆ、ポテトフレークス、大豆油、食塩、マルトデキストリン、こしょう、酵母エキス、無添加パン粉、小麦粉、米粉
	素材100%の食品	アスパラガスペースト(アスパラガス)、おから(大豆)、米粉(うるち米)、大豆の華粒(大豆)、トウモロコシペースト(とうもろこし)、ひじき(ひじき)、ポークガラスープ(豚骨)					

☆ 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。