

# 令和7年度1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(アレルギー対応食提供対象外)						
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
クロワッサン(卵入り)	○	○		○		小麦粉、マーガリン、砂糖、イースト、脱脂粉乳、食塩、鶏卵、乳化剤、香料、調味料(アミノ酸)、イーストフード、酸化防止剤(ビタミンE)、ビタミンC、着色料
コッペパン、まるパン		○		○		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
ふりかけ(のり)						砂糖、ぶどう糖、食塩、かつお節粉、とうもろこしでんぷん、デキストリン、抹茶、酵母エキス、海苔、かつお削り節、椎茸エキス、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤(ビタミンE)
リンゴタルト (乳卵小麦なし)			○			りんご、豆乳、米粉、砂糖、ショートニング、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、水あめ、大豆粉、こんにゃく加工品、加工でんぷん、炭酸カルシウム、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、膨張剤、ビタミンC、ピロリン酸第二鉄、乳酸カルシウム、増粘剤(キサンタンガム)、香料、酸化防止剤、着色料
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 いわしおかか煮			○	○		いわし、砂糖、しょうゆ(小麦成分を含む)、みりん、でんぷん、かつお節、食塩
か (ピ)カットトマト						トマト、トマトジュース、クエン酸
かにフレーク					○	紅ずわいがに、食塩、調味料(アミノ酸等)
かまぼこ						魚肉すりみ、ばれいしょでんぷん、食塩、砂糖、魚介エキス
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)
きんぴら包み焼			○			鶏肉、たまねぎ、ごぼう、豆腐、鶏皮、粒状植物性たん白、小麦不使用しょうゆ、にんじん、砂糖、みりん、ごま油、ぶどう糖、しょうがペースト、食塩、豚ゼラチン、酵母エキス、液状混合調味料、ごま、香辛料、加工でんぷん、セルロース、凝固剤、安定剤(グァーガム)、ピロリン酸第二鉄
銀ヒラス西京漬け			○			銀ヒラス、みそ、砂糖、米発酵調味料、食塩、豚ゼラチン、香辛料、増粘剤
クリスピーチキン			○			鶏肉、コーン粉末、とうもろこしでんぷん、植物性たん白(大豆成分を含む)、食塩、砂糖、ガーリックパウダー、ぶどう糖、こしょう、酵母エキス、香辛料、果実調味料(ぶどう)、植物繊維、加工でんぷん
クリームコーン						とうもろこし、コーンスターチ、食塩
コンソメ						食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンエキスパウダー、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、鶏脂、チキンコンソメパウダー、砂糖、魚醤パウダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、香辛料抽出物、酸味料
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

	食品名	卵	乳	大豆	小麦	えび かに	原材料
さ	サケ(下味)						鮭、食塩
	さつま揚げ			○			魚肉(ニシン、スケトウダラ、アジ、グチ、その他)、ばれいしょでんぱん、大豆たん白、ぶどう糖、魚介エキス、食塩、発酵調味料、砂糖、植物油
	しらす干し						いわし稚魚、食塩
た	たけのこ(切)						たけのこ、pH調整剤(クエン酸) 【Aコースのみ】
	チキンカツ			○			鶏肉、ポテトフレーク、米粉フレーク、食塩、香辛料、でんぱん、植物繊維、酵母エキス、砂糖、なたね油、パーム油、粉末状大豆たん白、加工でんぱん
	ツナフレーク						きはだまぐろ、米油、食塩
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
	なると						魚肉すりみ、ばれいしょでんぱん、食塩、砂糖、着色料
	野沢菜漬						野沢菜、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、ホップ抽出物、シヨ糖脂肪酸エステル
	バター		○				生乳、食塩
	花ふ				○		小麦粉、小麦たんぱく、着色料、酸化防止剤
	春巻き			○	○		キャベツ、豚肉、玉ねぎ、なたね油、ばれいしょでんぱん、オイスターソース(イカの成分を含む)、にんじん、砂糖、しょうゆ、ごま油、しょうが、干しいたけ、食塩、こしょう、チキンエキス、ピロリン酸第二鉄製剤、小麦粉、米粉
	ヒレカツ			○	○		豚肉、食塩、香辛料、でんぱん、植物繊維、酵母エキス、加工でんぱん、生パン粉(大豆成分を含む)
	細切カマボコ						魚肉すりみ、加工でんぱん、食塩、砂糖、魚介エキス
や	雪だるまかまぼこ						魚肉、ばれいしょでんぱん、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水あめ、なたね油、加工でんぱん、トマト色素
ら	りんごピューレ						りんご、酸化防止剤
	(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
アレルギー対応食のみ使用する食品							
	いももち						じゃがいも、加工でんぱん、ばれいしょでんぱん、マッシュポテト、食塩、グルコマンナン
	素材100%の食品	玄米だんご(玄米)、大豆の華フレーク(大豆)、豆乳(大豆)、ナツメグ(ナツメグ)、レモン汁(凍)(レモン)、冷凍液卵(鶏卵)					

☆ 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。