

# 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
<b>主食、デザート等(アレルギー対応食提供対象外)</b>						
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、加工でんぶん、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、とうもろこしでんぶん、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)
りんごタルト (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、加工でんぶん、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)
<b>副食に使用する食品</b>						
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、でんぶん、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、ばれいしょでんぶん、食塩、砂糖、魚介エキス
ぎょうざ(蒸し)			○	○		キャベツ、たまねぎ、にら、豚肉、鶏肉、豚脂、でんぶん加工食品、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、でんぶん、大豆粉、ぶどう糖、加工でんぶん、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、加工でんぶん、セルロース、凝固剤、安定剤(グーガム)、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、とうもろこしでんぶん、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、加工でんぶん
クリームコーン						とうもろこし、コーンスター、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)、ばれいしょでんぶん、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、でんぶん、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、加工でんぶん
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、ばれいしょでんぶん、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、ショ糖脂肪酸エステル
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、ばれいしょでんぶん、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、でんぶん、植物繊維、酵母エキス、加工でんぶん、生パン粉(大豆成分を含む)
細切カマボコ						魚肉すりみ、加工でんぶん、食塩、砂糖、魚介エキス
や 雪だるまかまぼこ						魚肉、ばれいしょでんぶん、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水あめ、なたね油、加工でんぶん、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、加工でんぶん、ばれいしょでんぶん、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。