

令和7年度3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)						
いなりずし			○	○		酢飯【うるち米、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、醸造酢、食塩、調味料(アミノ酸)、乳化剤】、食用植物油脂、味付け油揚げ【油揚げ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、しょうゆ(小麦成分を含む)、醸造酢、食塩、加工でんぷん、着色料、調味料(アミノ酸等)】
お祝いケーキ(乳卵小麦なし)			○			豆乳、砂糖、加工油脂、米粉、いちごピューレー、水あめ、いちご果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、大豆粉、植物油、清涼飲料水、粉砂糖、加工でんぷん、トレハロース、増粘剤、乳化剤、炭酸カルシウム、膨張剤、セルロース、ゲル化剤、ビタミンC、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄、酸味料、紅麴色素、香料、メタリン酸ナトリウム
コッパパン、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
ごま塩						ごま、食塩、コーンスターチ
赤飯						精米、もち米、小豆、アルコール、重曹、食塩、醸造酢
ひしもち						上新粉、砂糖、冷凍よもぎ、食塩、加工でんぷん、炭酸カルシウム、酵素、着色料、ピロリン酸鉄
ミルクロールパン		○		○		小麦粉、砂糖、食塩、脱脂粉乳、米粉調製品、イースト、ショートニング、無塩バター、加糖練乳
ヨーグルト		○				脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、乳酸カルシウム、香料、ピロリン酸鉄
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
祝なると(切)						魚肉すりみ、ばれいしょでんぷん、食塩、砂糖、着色料
えだまめ(ムキ)			○			えだまめ、食塩
えびフライ			○	○	○	ブラックタイガー、小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、大豆粉末、イーストフード、こしょう
(ス)オニオンソテー(MCC)			○			たまねぎ、大豆油
オリーブドツナ						きはだまぐろ、オリーブ油、野菜スープ(たまねぎ、にんじん、キャベツ)、食塩
おろしりんご(ピ)						りんご、香料、酸味料、酸化防止剤 【Aコースのみ】
か かんきつドレッシング						醸造酢、食用植物油脂、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 【Aコースのみ】
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)
さ 桜かまぼこ						魚肉、ばれいしょでんぷん、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水あめ、なたね油、加工でんぷん、着色料(クチナシ、トマトリコピン)
ささみフレーク						鶏肉、加工でんぷん、食塩、たまねぎエキス、にんじんエキス
ざらめ糖						砂糖、カラメル色素
シュレットチーズ		○				ナチュラルチーズ、セルロース
(鎌)ショルダーベーコン						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

	食品名	卵	乳	大豆	小麦	えび かに	原材料
さ	(ス)スペイン風オムレツ	○		○			液卵、じゃがいも、たまねぎ、ピーマン、植物油脂(大豆成分を含む)、食塩、ショルダーベーコン、ほうれんそう、香辛料、豚脂、トレハロース、加工でんぷん、リン酸ナトリウム、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、増粘剤、くん液、酸化防止剤、カロチノイド色素、発色剤
	雪中キャベツの肉団子			○	○		鶏肉、キャベツ、パン粉(小麦粉、ショートニング、イースト、食塩、ぶどう糖、アセロラ粉末)、たまねぎ、食用なたね油、食塩、砂糖、水あめ、しょうゆ、鶏ガラスープ、でんぷん、米酢
た	たい(下味)			○	○		たい、しょうゆ(小麦成分を含む)、酒、本みりん、三温糖、ゆず
	たけのこ(切)						たけのこ、pH調整剤(クエン酸)
	千鳥酢						米、アルコール、酒かす
	デミグラスソース			○	○		小麦粉、ひまわり油、羊肉、トマトペースト、たまねぎ、にんじんペースト、エキス(酵母、チキン、野菜)、赤ワイン、砂糖、でんぷん、食塩、香辛料、たん白加水分解物(大豆成分を含む) 【Aコースのみ】
	鶏もも肉(下味) 【アップルソース用】						鶏肉、食塩、こしょう 【Aコースのみ】
	鶏ムネ肉(下味) 【ソースチキンカツ用】						鶏肉、食塩、こしょう
	バター		○				生乳、食塩
は	花ふ				○		小麦粉、小麦たんぱく、着色料、酸化防止剤
	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)
	プロセスチーズ		○				ナチュラルチーズ、乳化剤 【Aコースのみ】
	ほたて貝柱フレーク水煮						ほたて貝柱、食塩
	メンチカツ				○		豚肉、キャベツ、たまねぎ、パン粉、バターミックス、ばれいしょでんぷん、食塩、砂糖、黒こしょう、小麦粉、加工でんぷん 【B・Cコースのみ】
や	焼き豆腐			○			大豆、豆腐用凝固剤
	焼ふ				○		小麦粉、小麦たんぱく、ビタミンE 【Aコースのみ】
ら	ラー油						食用ごま油、香辛料抽出物製剤
	りんごピューレ						りんご、酸化防止剤(ビタミンC)
	(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
	素材100%の食品	オレガノ(オレガノ)、きな粉(大豆)、白ねりごま(ごま)、大豆の華フレーク(大豆)、ナツメグ(ナツメグ)、生クリーム(生乳)、マカロニ〔米粉 星〕(米粉)					

☆ 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。
☆ 食品はあいうえお順になっています。

☆ 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。
☆ 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。