

※調味料や毎月よく使用する食品などをこちらに掲載しています。年度途中で原材料の変更があれば、その都度お知らせします。

以下の食品は、アレルギー症状誘発の原因となりにくく、主治医の指示がない限り、除去する必要がないものです。

【卵】卵殻カルシウム 【乳】乳糖、乳清焼成カルシウム 【小麦】しょうゆ、酢、みそ 【大豆】大豆油、しょうゆ、みそ 【ごま】ごま油 【魚類】かつおだし、いりこだし、魚醤 【肉】エキス

松本市西部学校給食センター

【主 食】		
食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
通年 ごはん	松本市産コシヒカリ100%の無洗米(金芽米)です。	
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	乳、小麦
【調味料系】		
食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
あ 赤ワイン	濃縮還元ぶどう果汁、濃縮ぶどう果汁、輸入ワイン、糖類、酸化防止剤、酸味料	
ウスターソースP	りんご、トマト、たまねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、醸造酢、食塩、しょうゆ、香辛料	りんご、小麦、大豆
オイスターソース	魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)、砂糖、かき、たんぱく加水分解物、こんぶエキス、酵母エキス、水あめ、食塩、酒精、増粘剤	
おろししょうが	しょうが、酸化防止剤、pH調整剤	
おろしにんにく	にんにく、pH調整剤	
おろしりんご(ピ)	りんご、香料、酸味料、酸化防止剤	りんご
か からし	からし粉、コーンスターチ、着色料、ビタミンC	
ガラムマサラ	コリアンダー、クミン、スターアニス、ターメリック、カルダモン、クローブス、唐辛子、ジンジャー、フェネグリーク、オレガノ、こしょう、シナモン、フェネル、ガーリック、ベイリーブス	
カレー粉	コリアンダー、陳皮(みかんの皮)、ターメリック、クミン、フェネグリーク、スターアニス、唐辛子、フェネル、甘草、ローレル、マスタード	
カレールウ	小麦粉、ラード豚脂、カレー粉、ポークエキス、オニオンパウダー、植物油パーム、フルーツチャツネ、ぶどう糖、食塩、砂糖、オールスパイス、ガーリックパウダー、砂糖カラメル	小麦、豚肉、りんご
ケチャップ	トマトピューレ、砂糖、水あめ、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	
米酢	米、アルコール、食塩	
さ 酒	米、米こうじ、醸造アルコール	
しょうゆ	小麦、大豆、食塩、アルコール	小麦、大豆

さ	白しょうゆP	食塩、小麦、大豆、アルコール、ビタミンB1	小麦、大豆
	白ワイン	濃縮還元ぶどう果汁、糖類、酸味料、酸化防止剤	
た	チャツネ	水あめ、ぶどう糖、砂糖、リンゴ加工品、デーツ(なつめやし)ピューレ、醸造酢、香辛料、にんにくペースト、食塩、酸味料	りんご
	チリパウダー	唐辛子、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック	
	中濃ソース	りんご、トマト、たまねぎ、にんにく、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、でんぷん、アミノ酸液(大豆成分を含む)、香辛料、カラメル色素	りんご、大豆
	中濃ソースP	りんご、トマト、たまねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、醸造酢、食塩、しょうゆ、でんぷん(小麦成分を含む)、香辛料	りんご、小麦、大豆
	トウバンジャン	唐辛子、食塩、塩漬唐辛子、発酵調味料、みそ、パプリカ、そら豆粉、調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤	大豆
な	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油脂、水あめ、砂糖、醸造酢、食塩、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス、増粘剤	大豆
は	ベジダシ	しょうゆ、砂糖、食塩、玉ねぎ、発酵調味料、セロリ、にんじん、酵母エキス	小麦、大豆
ま	みそ	大豆、米、食塩、酒精	大豆
	みりん	もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類	
【大豆製品】			
	食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
あ	厚揚げ	大豆、食用植物油脂、豆腐用凝固剤	大豆
	油揚げ	大豆、食用植物油脂、豆腐用凝固剤	大豆
	おから	大豆	大豆
か	凍り豆腐	大豆、凝固剤、重曹	大豆
た	豆腐 (絞り豆腐、焼き豆腐)	大豆、豆腐用凝固剤	大豆
や	ゆし豆腐	大豆、果糖、粗製海水塩化マグネシウム、豆腐用凝固剤	大豆
【その他の食品】			
	食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
か	海藻サラダ	若布、昆布、白ミル・白とさか、赤とさか	
	こんにゃく (つきこん、しらたき)	こんにゃく精粉、こんにゃく用凝固剤	
	コンニャク寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類	
さ	塩こんぶ	昆布、しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素	小麦、大豆
た	トマト水煮	トマト、トマトピューレ、クエン酸	

は	バターミックス	食塩、香辛料、でんぷん、植物繊維、酵母エキス、加工でんぷん、増粘剤	
ま	マロニー	じゃがいもでんぷん、コーンスターチ、増粘剤	
や	ゆかり	赤しそ、食塩、梅酢、砂糖、酵母エキス、酸味料	
	ゆで干し大根ミックス	ゆで干し大根、乾燥人参、昆布	
わ	わかめ	湯通し塩蔵わかめ	
	ワンタン	小麦粉、食塩	小麦
【 緊急時に使用する食材 】			
	低アレルゲンハンバーグ デミグラスソース	豚肉、鶏肉、たまねぎ、豚脂、米粉、タピオカでんぷん、砂糖、食塩、パーム油、デキストリン、トマトパウダー、ばれいしょでんぷん、 酵母エキス、粉末米酢、香辛料、カラメル色素	豚肉、鶏肉
【 素材100%の食品 】			
<p>【だし系】 チキンガラパック〈鶏がら〉、ポークガラパック〈豚骨〉、ポークガラスープ〈豚骨〉 【パスタ系】 スパゲッティ、マカロニ(ペンネ・ABC・ツイスト・シエル)〈小麦〉 【片栗粉】 でんぷん〈ばれいしょ〉 【海産物系】 糸寒天〈海藻〉、きざみのり〈乾のり〉 【調味料】 一味唐辛子〈唐辛子〉 【野菜・果物加工品】 トマトピューレ〈トマト〉、レモン汁〈レモン〉、レモン汁(凍)〈レモン〉</p> <p style="text-align: right;">【大豆】 大豆の華(粒・フレーク)〈大豆〉 【小麦粉】 小麦粉〈小麦〉</p>			

☆ 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、西部学校給食センター（86-1130）へお問い合わせください。