

令和8年度7月分 使用食材原材料一覧表(小学校・中学校共通)

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

食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
主食、デザート等(アレルギー対応食提供対象外)		
セタゼリー	果糖ぶどう糖液糖、水あめ、砂糖、果糖、ぶどう糖、デキストリン、マイヤーレモン果汁、メロン果汁、豆乳加工食品、寒天、乳酸カルシウム、ゲル化剤、酸味料、加工でんぷん、香料、クエン酸鉄ナトリウム、着色料、乳化剤、pH調整剤、セルロース、塩化マグネシウム	大豆
チョコクレープ (乳卵小麦なし)	豆乳、加工油脂、麦芽糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物油、米粉、水あめ、砂糖、ココアパウダー、大豆粉、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、香料、安定剤、カラメル色素、メタリン酸ナトリウム、ピロリン酸第二鉄、膨張剤、カロチノイド色素	大豆
まるパン	コッペパンと同じ	小麦、乳
ミルクロールパン	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、無塩バター、加糖練乳	小麦、乳
ゆかりごはん	金芽米、ゆかりごはんの素(赤しそ、食塩、梅酢、砂糖、酵母エキス、酸味料)	
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 いも団子	ばれいしょ、ばれいしょでんぷん、食塩、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	
いわし梅煮	いわし、砂糖、しそ抽出液、しょうゆ、本みりん、でんぷん、梅、食塩、梅酢	大豆、小麦
うなぎ蒲焼き	うなぎ、しょうゆ、砂糖、発酵調味料、みりん	大豆、小麦
エッグケアマヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たんぱく(大豆成分を含む)、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物	大豆
えだまめ(ムキ)	えだまめ、食塩	大豆
(ス)オニオンソテー(MCC)	たまねぎ、大豆油	大豆
か (ピ)カットトマト	トマト、トマトジュース、クエン酸	
乾燥マッシュポテト	じゃがいも、乳化剤、ピロリン酸ナトリウム、クエン酸	
皮つきポテト	ばれいしょ、植物油脂(大豆成分を含む)	大豆
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	
クリームコーン	スイートコーン、食塩、加工でんぷん	
極細カマボコ白	魚肉すりみ、米粉、タピオカでんぷん、食塩、砂糖	
粉チーズ	ナチュラルチーズ、コーンスターチ、乳化剤	乳
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 さば(下味)	さば、食塩	さば
シュレットチーズ	ナチュラルチーズ、でんぷん、食塩、セルロース、乳化剤、増粘多糖類、pH調整剤	乳

裏面あり

	食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
さ	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、植物油脂(ごま成分を含む)、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	豚肉、小麦、大豆、ごま
た	たこ唐揚げ	たこ、小麦粉、砂糖、粉末しょうゆ、ぶどう糖、たん白加水分解物(大豆成分を含む)、食塩、酵母エキス粉末、香辛料、植物油脂、加工でんぷん、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、卵白粉、でんぷん、糊料、香辛料抽出物	大豆、小麦、卵
	チキンガラスープ	鶏骨、たまねぎ、にんじん、セロリ、ローリエ	鶏肉
	ツナフレーク	きはだまぐろ、米油、食塩	
	粒入りマスタード	醸造酢(りんご成分を含む)、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン(大豆成分を含む)、ポークエキスパウダー(大豆・小麦成分を含む)、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物	りんご、大豆、小麦、豚肉
	天ぷらまんじゅう	こしあん(砂糖、小豆)、小麦粉、砂糖、還元水あめ、食酢	小麦
	豆腐(凍)Fe添加	丸大豆、でんぷん、安定剤、凝固剤、ピロリン酸第二鉄	大豆
	鶏むね肉(下味) 【鶏天用】	鶏肉、しょうゆ、酒、しょうが、みりん	鶏肉、大豆
	鶏もも肉(下味) 【鶏唐揚げ用】	鶏肉、しょうゆ、酒、しょうが	鶏肉、大豆、小麦
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 【Aコースのみ】	乳、大豆
	なめたけ	えのきたけ、しょうゆ、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	小麦、大豆
	なると	魚肉すりみ、ばれいしょでんぷん、食塩、砂糖、着色料	
は	白菜キムチ漬	はくさい、漬け原材料(食塩、りんご、にんにく、たん白加水分解物、果糖ぶどう糖液糖、唐辛子、魚醤)(大豆・りんご・魚介類の成分を含む)、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、酸味料、アナトー色素、糊料、酒精、ビタミンB ₁ ※魚醤は網で無分別に捕獲した魚介類を原材料としています。	大豆、りんご、魚介類(※)
	バター	生乳、食塩 【Aコースのみ】	乳
	春巻き	にんじん、にら、ピーマン、さやいんげん、しょうが、豚肉、しょうゆ、なたね油、ばれいしょでんぷん、砂糖、みりん、ごま油、ラー油、ピロリン酸第二鉄製剤、小麦粉、食塩	豚肉、大豆、小麦、ごま
	ホキ(下味)	ホキ、食塩、こしょう	
	星形かまぼこ	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、カロチノイド色素	
	星のコロッケ	ばれいしょ、たまねぎ、鶏肉、豚肉、砂糖、豚脂、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料、酵母エキス、パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂、還元水あめ、でんぷん、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄、調味料(無機塩)	小麦、鶏肉、豚肉
	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	
	ほたて貝柱フレーク水煮	ほたて貝柱、食塩	
ま	マッシュルーム(水煮)	マッシュルーム、酸化防止剤 【Aコースのみ】	
や	焼ふ	小麦粉、小麦たんぱく、ビタミンE	小麦
ら	(鎌)ローズハム(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	豚肉
【素材100%の食品】			
ガーリックパウダー<にんにく>、コーンペースト<とうもろこし>、豆乳<大豆>、冷凍液卵<鶏卵>、冷凍みかん<みかん>			

☆ 食品はあいうえお順になっています。

☆ すべての海産物には「えび・かに・いか・たこ」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。

☆ ご不明な点等ありましたら、西部学校給食センター(TEL 86-1130)までご連絡ください。