

令和8年度8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)		
巨峰っこゼリー	巨峰果汁、砂糖、マルチトール、トレハロース、ゲル化剤、クエン酸、クエン酸ナトリウム、ビタミンC、香料	
ひろしごはん	金芽米、ひろしごはんの素(塩蔵広島菜、砂糖、食塩、酵母エキス、水酸化カルシウム) 【A・Bコースのみ】	
まるパン	コッペパンと同じ(小麦粉、上白糖、食塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング)	小麦、乳
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	あきない団子	上新粉、砂糖、でんぷん、酵素、着色料(クチナシ、モナスカス)
	甘夏みかん缶	なつみかん、砂糖、クエン酸、ナリンギナーゼ
	えだまめ(ムキ)	えだまめ、食塩 【A・Bコースのみ】
	(ス)オニオンソテー(MCC)	たまねぎ、大豆油 【A・Bコースのみ】
か	カットゼリー(サイダー風)	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、レモン果汁、乳酸カルシウム、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム、香料、クチナシ青色素、紅花色素
	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、植物油脂(大豆成分を含む)、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)
	ごまドレッシング	食用植物油脂(ごま成分を含む)、砂糖、水あめ、たん白加水分解物、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキス、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤、香料 【A・Bコースのみ】
さ	さばみそ煮	さば、みそ、砂糖、発酵調味料、でんぷん
	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、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤 【A・Bコースのみ】
	(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
た	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
	豆腐(凍)Fe添加	丸大豆、でんぷん、安定剤(加工でんぷん)、凝固剤、ピロリン酸第二鉄
	鶏もも肉(下味) 【マーマレード焼き用】	鶏肉、食塩、こしょう

	食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
は	パイン缶	パインアップル、砂糖	
	春巻き	キャベツ、豚肉、たまねぎ、なたね油、ばれいしょでんぷん、オイスターソース(いかの成分を含む)、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	小麦、鶏肉、豚肉、大豆、いか、ごま
	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) 【A・Bコースのみ】	小麦、大豆
	ひまわりかまぼこ	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(フラボノイド、カロチノイド)	
	(ス)プレーンオムレツ	液卵、油脂加工品【植物油脂、卵黄、食塩】(大豆成分を含む)、植物油脂(大豆成分を含む)、でんぷん発酵調味料、食用卵殻粉、加工でんぷん、増粘剤、ピロリン酸鉄	卵、大豆
ま	マーマレード	水あめ、砂糖、みかん、オレンジ、なつみかん、酸味料、ゲル化剤、pH調整剤、香料	オレンジ
素材100%の食品			
えのき氷(えのき茸)、刻みこんぶ(昆布)、バジル(乾)(バジル)、マッシュポテト(ばれいしょ)			

☆ 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 8 6－1 1 3 0）までご連絡ください。

【通年使用食材の変更】 ★R 8・8月から以下の原材料の商品に変わります

食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
調味料系		
おろししょうが	しょうが、酸味料、ビタミンC、ターメリック色素	