

令和8年度11月分 使用食材原材料一覧表(小学校・中学校共通)

R8.10.22作成

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)			
五平餅		うるち米、たれ(砂糖、みそ、清酒)	大豆
みかんクレープ (乳卵小麦なし)		豆乳、うんしゅうみかん果汁、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、米粉、植物油、水あめ、砂糖、ぶどう糖、大豆粉、レモン果汁、小麦不使用しょうゆ、トレハロース、加工でんぷん、乳化剤、ゲル化剤、香料、ビタミンC、安定剤、酸味料、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素、カロチノイド色素	大豆
メロンパン		コッパパンにメロンビス(小麦粉、砂糖、マーガリン(乳・大豆成分を含む)、食塩、膨張剤、香料(乳成分を含む))を追加	小麦、乳、大豆
リンゴタルト (乳卵小麦なし)		りんご、米粉、砂糖、豆乳、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、加工でんぷん、炭酸カルシウム、ゲル化剤、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、香料、酸化防止剤、紅麴色素	りんご、大豆
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	揚げちりめん	しらす、植物油、食塩	
	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	
	いわし生姜煮	いわし、砂糖、しょうゆ、本みりん、でんぷん、しょうが、食塩	小麦、大豆
	(ス)オニオンソテー(MCC)	たまねぎ、大豆油	大豆
か	角チーズ	ナチュラルチーズ、でんぷん、乳たんぱく質、乳化剤、pH調整剤、セルロース、増粘剤	乳
	かごかます(下味)	かごかます、塩こうじ(米こうじ、食塩)	
	からし	からし粉、コーンスターチ、着色料、ビタミンC	
	乾燥梅	梅、食塩、赤しそ液、ぶどう糖、ばれいしょでんぷん、昆布エキス、酵母エキス、デキストリン、酸味料、炭酸カルシウム	
さ	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)	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
	きんぴら包み焼	鶏肉、たまねぎ、ごぼう、豆腐、鶏皮、粒状植物性たんぱく(大豆成分を含む)、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、加工でんぷん、セルロース、凝固剤、安定剤、ピロリン酸第二鉄	鶏肉、大豆、ごま、ゼラチン
	ささみフレーク	鶏肉、野菜スープ、食塩、ばれいしょでんぷん	鶏肉
	(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	豚肉
	白玉ふ	小麦粉、小麦たんぱく、白玉粉	小麦

裏面あり

	食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
た	たまごやき(ひじき)	鶏卵、ひじき、砂糖、にんじん、醸造酢、食塩、しょうゆ、風味調味料(小麦成分を含む)、かつお節エキス、植物油(大豆成分を含む)、加工でんぷん	卵、大豆、小麦
	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 【B、Cコースのみ】	
	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) 【山賊焼き用】	鶏肉、しょうゆ、酒、にんにく	鶏肉、小麦、大豆
	鶏むね肉(下味) 【照り焼きチキン用】	鶏肉、しょうゆ、みりん	鶏肉、小麦、大豆
な	納豆	納豆(丸大豆、納豆菌)、たれ(しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、かつお節エキス、醸造酢、かつおエキス、昆布エキス、かつお節、アルコール、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、ビタミンB ₁)、からし(からし、食塩、醸造酢、水あめ、酸味料、着色料、増粘多糖類、香料、ビタミンC)	大豆、小麦
	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
	肉だんごつくね	鶏肉、でんぷん、えんどう豆たん白、たまねぎ、砂糖、発酵調味料、海藻ミネラル、食塩、香辛料、酵母エキス、鉄含有酵母	鶏肉
	野沢菜漬	野沢菜、食塩	
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、果糖ぶどう糖果糖液糖、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(※)
	バサフィッシュ(下味)	バサフィッシュ、食塩、こしょう	
	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、食塩	小麦
	豚レバー(下味)	豚肝臓、魚醤(アンチョビ、食塩)	豚肉
	フランクフルト(Fe含)	豚肉、食塩、砂糖、白こしょう、カルワイ、マスタード、パン酵母	豚肉
	ホッケ(下味)	ほっけ、食塩	
	細切たくあん	塩押しだいこん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、発酵調味料、食塩、醸造酢、たんぱく加水分解物、梅酢	
	メンチカツ	豚肉、たまねぎ、食塩、砂糖、こしょう、ナツメグ、ばれいしょでんぷん、パン粉、小麦粉、とうもろこしでんぷん、粉末状大豆たん白、植物油脂(菜種)	小麦、大豆、豚肉
ま ら	りんごピューレ	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご
	素材100%の食品		
	うどん(小麦粉)、えのき氷(えのき茸)、コーンペースト(とうもろこし)、豆乳(大豆)		

☆ 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。

☆ 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。
 ☆ 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。