

令和6年度 5月分(小学校・中学校共通) 使用食材原材料一覧表

食品名	日にち(使用初日)			卵	乳	大豆	小麦	ナッツ類	えびかに	原材料
	A	B	C							
<b>主食・デザート類</b> ※【基本】は二度目以降記載しません。										
かしわもち	2	7	1			○				砂糖、米粉、小豆、水あめ、本葛粉、大豆 (内容量30g)
たけのこごはん	2	7	1			○	○			水煮たけのこ、油揚げ、凝固剤、しょうゆ(小麦の成分を含む)、魚介エキス、塩蔵にんじん、醸造調味料、砂糖、こんぶエキス、塩、酵母エキス、かつお削りぶし
ふりかけ(のり)	24									砂糖、ぶどう糖、塩、経節粉、とうもろこしでんぷん、デキストリン、抹茶、酵母エキス、のり、鰹削り節、椎茸エキス、貝カルシウム、セルロース、ビタミンE
みかんクレープ(乳卵小麦なし)	21	15	29			○				豆乳、加工油脂、うんしゅうみかん果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、砂糖、植物油(大豆の成分を含む)、米粉、水あめ、大豆粉、レモン果汁、しょうゆ、加工でんぷん、トレハロース、増粘剤、乳化剤(大豆の成分を含む)、ゲル化剤、香料、安定剤、ビタミンC、酸味料、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー、カロチノイド色素 (内容量 35g)
ミルクパン	15	10	28		○		○			基本のコッパンの原材料に、無塩バターと加糖練乳を加えたもの
わかめごはん	21	15	29							塩蔵わかめ、塩、砂糖、酵母エキス
<b>主菜</b> ※厚揚げおよび絹揚げは除く(その他の分類で)										
赤魚(下味)	20	2	23							赤魚、塩麩(米、米こうじ、塩)
いわし味噌煮	13	20	9			○				いわし、砂糖、みそ、発酵調味料、塩、加工でんぷん
きんぴら肉団子	7	22	16			○				鶏肉、ごぼう、たまねぎ、にんじん、粒状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、豚肉、豚脂、ごま、砂糖、植物油(ごまの成分を含む)、みりん、しょうゆ、塩、酵母エキス、香辛料(大豆の成分を含む)、にんにくペースト、しょうがペースト、液状混合調味料、加工でんぷん、セルロース、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、なたね油、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、酒、酢、みりん、りんごジュース、増粘剤、カラメル色素
さば(下味)	30	16	13			○	○			さば、しょうゆ(小麦の成分を含む)、酒、みりん
ツナマヨムレツ	23	14	31	○		○	○			鶏卵、まぐろ油漬(大豆の成分を含む)、砂糖、たまねぎ、大豆油、半固形状ドレッシング(卵、大豆、りんごの成分を含む)、塩、しょうゆ(小麦の成分を含む)、酢、加工でんぷん、酸味料
鶏もも肉(下味)	21	15	29			○				鶏肉、しょうゆ、酒、しょうが、にんにく
肉シューマイ	9	21	8				○			豚肉、たまねぎ、パン粉、でんぷん、しょうがペースト、砂糖、塩、酵母エキス、ポークエキス、香辛料、小麦粉、還元水あめ
春巻き	17	23	10			○	○			キャベツ、たまねぎ、にんじん、豚肉、難消化性デキストリン、春雨、ポークオイル、ねぎ、ポークミートペースト、ひじき、おろししょうが、小麦粉、植物油(ごま、大豆の成分を含む)、みりん、還元水あめ、でんぷん、しょうゆ(小麦の成分を含む)、グラニュー糖、塩、オイスターソース(大豆の成分を含む)、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、加工でんぷん、ピロリン酸鉄、増粘剤、乳化剤、アミノ酸等
ハンバーグ	27	1	24							豚肉、たまねぎ、豚脂、白いんげん、塩
フランクフルト	29	31	14							豚肉、塩、砂糖、こしょう、カルワイ、マスタード
マンダイ(下味)	31	28	22							マンダイ、塩、こしょう
メンチカツ	16	13	27				○			豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、豚脂、砂糖、塩、酵母エキス、こしょう、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、でんぷん、香辛料、植物繊維、加工でんぷん、増粘剤
やさしいグラタン(乳小麦なし)	15	10	28			○				ショートニング、乾燥マッシュポテト、豆乳、おから、じゃがいも、たまねぎ、米粉、にんじん、スイートコーン、粉末水あめ、ほうれんそう、水溶性食物繊維、植物油、ソテーオニオン、塩、砂糖、大豆粉、酵母エキス、香辛料、加工でんぷん、増粘剤、炭酸カルシウム、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、安定剤
<b>その他</b> ※二度目以降は記載しません。										
油揚げ	7	22	16			○				大豆、食用植物油、豆腐用凝固剤、塩化マグネシウム、豆腐用消泡剤、食用油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン
かまぼこ	13	20	9							すけそうたら、じゃがいもでんぷん、塩、砂糖、魚介エキス
ささみフレーク	13	20	9							鶏肉、砂糖、塩、たんぱく加水分解物、香辛料、増粘剤、クエン酸ナトリウム
山菜水煮	7	22	16							わらび、みずな、えのき茸、山うど、なめこ、たけのこ、pH調整剤
肉だんご	24	30	20			○				鶏肉、豚肉、たまねぎ、でんぷん、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、還元水あめ、塩、チキンオイル、香辛料、大豆油、ドロマイド、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム
ねり梅	13	20	9							梅、塩
白桃缶	10	29	17							白桃、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、ビタミンC
春雨	28	27	30							さつまいもでんぷん、じゃがいもでんぷん
パン粉	31	28	22			○	○			小麦粉、塩、大豆粉、イースト、ぶどう糖、製パン用生地改良剤製剤(小麦、大豆の成分を含む)、酢酸
細切カマボコ	9	21	8							すけそうたら、じゃがいもでんぷん、塩、砂糖、魚介エキス
ほたてフレーク	24	30	20							ほたて貝柱、塩
ゆかり	27	1	24							赤しそ、塩、梅酢、砂糖、酵母エキス、酸味料
ゆしどうふ	16	13	27			○				大豆、豆腐用凝固剤
ゆで干大根ミックス	9	21	8							ゆで干しだいこん、乾燥にんじん、昆布
ワンタン	30	16	13				○			小麦粉、塩

★うどん(小麦)、豚レバーチップ(豚レバー)、ヨーグルト(生乳)は素材100%または素材と水です。

☆ 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。

☆ コンタミネーションに関する情報はありません。

☆ 主食・デザート類~その他については、食品はアイウエオ順になっています。

☆ 年度内で同じ食品を使用する場合、二度目以降は記載しません。一年間、毎月の明細献立表を大切に保管してください。

☆ 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。

使用食材原材料一覧表掲載記録R6.4月~

4月	4月
通年使用する調味料	副資材
ウスターソースP	揚げちりめん
オイスターソース	厚揚げ、絹揚げ
おろしりんご	いも団子
ガラムマサラ	祝なると(切)
カレー粉	絵模様寒天(桜)
カレールウ	黄桃缶
ケチャップ	おろし生姜
コチュジャン	海そうサラダ
ごま油	角チーズ
酒	極細かぼろ 白
米酢	コシヤ寒天
しょうゆ	こんにゃく麺
白しょうゆ・白しょうゆP	塩こんぶ
チキンガラスープ	シロタマゴ(切)
チャツネ	突こんにゃく、こんにゃく、しらたき
チリパウダー	ツナフレーク
中濃ソース	つぼ漬
中濃ソースP	豆腐
トウバンジャン	豆腐(凍) Fe添加
トマト水煮	豆腐(原型絞り)
ノンエッグマヨネーズ(サラダ)	なると
ベジタシ	パイ缶
みそ	白菜キムチ漬
みりん	細切たくあん
りんごピューレ	マロニー
【素材100%】	みかん缶
油Pおよび揚げ油(こめ油)	ロースハム(切)
コーンペースト	【素材100%】
でんぷん	大豆の華 粒およびフレーク
ねりごま	マカロニ
レモン汁	
にんじんペースト	
かぼちゃペースト	
トマトピューレ	
ポークガラスープ	