

令和6年度 6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							
主食・デザート類 ※【基本】は二度目以降記載しません。										
あんずジャム	12	7	11							あんず、糖類、ゲル化剤、酸味料、酸化防止剤、pH調整剤
仔ゴ乳	11	12	7	○	○	○	○			小麦粉、マーガリン、砂糖、液全卵、塩、卵殻カルシウム、香料、フラワーペースト(卵、乳の成分を含む)、乳又は乳製品を主要原料とする食品(卵、乳、大豆の成分を含む)、加糖れん乳、増粘剤、グリシン、香料(卵、乳、大豆の成分を含む)、ポリリン酸ナトリウム、カロチノイド色素、いちご、いちご濃縮果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC (内容量40g)
メロンパン	19	14	18		○	○	○			基本のコッペパンの生地を丸型に成型し、メロンビスをのせて焼いたパン メロンビスの原材料は小麦粉、砂糖、マーガリン(乳、大豆の成分を含む)、塩、膨張剤、香料(乳の成分を含む)
ゆかりごはん	18	24	14							赤しそ、塩、梅酢、砂糖、酵母エキス、酸味料
ヨーグルト	18	24	14		○					脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、乳酸カルシウム、香料、ピロリン酸鉄 (内容量70g)
主菜 ※厚揚げおよび絹揚げは除く(その他の分類で)										
あじ松葉開きフライ	13	11	26				○			あじ、小麦粉、パン粉、塩、こしょう
イカカツ	7	20	6			○	○			赤いか、でんぷん、小麦粉、ドロマイト、植物油脂、砂糖、塩こうじ、酵母エキス、生パン粉(大豆の成分を含む)、ドライパン粉、小麦粉、加工でんぷん、調味料、pH調整剤、塩、膨張剤製剤、増粘剤、ピロリン酸第二鉄
いわしおかか煮	25	26	24			○	○			いわし、砂糖、しょうゆ(小麦の成分を含む)、みりん、でんぷん、かつお節、塩
ギョーザ(蒸し)	20	6	17			○	○			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(小麦の成分を含む)、塩、酵母エキス、砂糖、しょうがペースト、香辛料、小麦粉、植物油脂(大豆の成分を含む)、糖類、大豆粉、粉末状植物性たんぱく、酢(小麦の成分を含む)、発酵調味料、加工でんぷん、炭酸カルシウム、調味料、ピロリン酸鉄、乳化剤(大豆の成分を含む)、トレハロース、pH調整剤
五目野菜肉だんご	3	5	12			○	○			鶏肉、パン粉(大豆の成分を含む)、ごぼう、たまねぎ、にんじん、キャベツ、さつまいもでんぷん、ねぎ、砂糖、植物油脂、粉末状大豆たんぱく、しょうゆ(小麦の成分を含む)、塩、おろししょうが、なたね油、みりん、増粘剤、かつお節エキス、カラメル色素、ごま油
子持ちししゃも(でん粉付)	18	24	14							からふとししゃも、加工でんぷん
鶏むね肉(下味)	27	17	19			○				鶏肉、しょうゆ、しょうが、酒、にんにく
鶏もも肉(下味)	17	25	20							鶏肉、塩、こしょう
ハンバーグ	19	14	18							豚肉、たまねぎ、豚脂、白いんげん、塩
豚レバー(下味)	21	3	10							豚肝臓、魚醤
豚ロース肉(下味)	27	27	28							豚肉、塩、こしょう
ワンクワト	26	21	25							豚肉、塩、砂糖、白こしょう、カルワイ、マスタード
ホキ(下味)	6	4	5							ホキ、塩、こしょう
メンチカツ	5	28	4				○			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
その他 ※二度目以降は記載しません。										
甘夏みかん缶	4	10	21							夏みかん、砂糖、グラニュー糖、クエン酸、ナリンギナーゼ
こおり豆腐	20	6	17			○				大豆、凝固剤、重曹
さば缶	27	17	19							さば、塩
カラダコシヤク	7	20	6							こんにゃく粉、にんじん粉末、パプリカ色素、水酸化カルシウム、かぼちゃ粉末、クチナン色素、青のり粉末、クロレラ粉末
シャインマスカットゼリー	4	10	21							果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、ぶどう果汁、ゲル化剤、乳酸カルシウム、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、ビタミンC、着色料
シュレットチーズ	12	7	11		○					ナチュラルチーズ、セルロース
粒入りマスタード	17	25	20			○	○			酢(りんごの成分を含む)、からし、植物油脂、塩、ぶどう糖発酵調味料、ソテーオニオン(大豆の成分を含む)、ポークエキスパウダー(小麦、大豆の成分を含む)、香辛料、にんにく、調味料、香辛料抽出物
なめたけ	13	11	26			○	○			えのきたけ、しょうゆ(小麦の成分を含む)、砂糖、塩、クエン酸
野菜入りソーセージ(切)	4	10	21			○				豚肉、鶏肉、豚脂肪、還元水あめ、水あめ、塩、かぼちゃペースト、とうもろこしペースト、にんじんペースト、大豆たんぱく、こんぶエキス、しいたけエキス、酵母エキス、酢、ほうれんそう、たんぱく加水分解物、鉄含有酵母、貝カルシウム、香辛料抽出物

★ はちみつは素材100%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	5月
通年使用する調味料	副資材	副資材
ウスターソースP	揚げちりめん	油揚げ
オイスターソース	厚揚げ、絹揚げ	かまぼこ
おろしりんご	いも団子	ささみフレーク
ガラムマサラ	祝なると(切)	山菜水煮
カレー粉	絵模様寒天(桜)	肉だんご
カレールウ	黄桃缶	ねり梅
ケチャップ	むねり	白桃缶
コチュジャン	海そうサラダ	春雨
ごま油	角チーズ	パン粉
酒	極細かぼこ白	細切カマボコ
米酢	コシヤク寒天	ほたてフレーク
しょうゆ	こんにゃく麺	ゆかり
白しょうゆ・白しょうゆP	塩こんぶ	ゆしどうふ
チキンガラスープ	カラダコシヤク(切)	ゆで干大根ミックス
チャツネ	突こんにゃく、こんにゃく、しらたき	ワンタン
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	
ベジダン	バイン缶	
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(ごめ油)	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		