

令和6年度 7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。										
キャロットピラフ	16	3	5			○				にんじん、食用植物油、コーン、鶏肉、赤ピーマン、塩、にんじん濃縮汁、チキンエキス、デキストリン、酵母エキス、白身魚エキス、香辛料、野菜エキス、トレハロース、大豆多糖類
米粉パン	10	19	9		○	○	○			米粉、小麦たんぱく、麦芽糖、マーガリン(乳、大豆の成分を含む)、砂糖、脱脂粉乳、イースト、塩
フコルプ(乳卵小麦なし)	11	16	18			○				豆乳、加工油脂、麦芽糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物油(大豆の成分を含む)、米粉、水あめ、砂糖、ココアパウダー、大豆粉、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)、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、ベーキングパウダー、カロチノイド色素 (内容量30g)
菜めし	8	4	1							塩蔵広島葉、塩蔵京菜、塩蔵大根葉、砂糖、塩、酵母エキス、かつお削り節粉末
メロンパン	17	12	2		○	○	○			基本のコッ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)
<b>主菜</b> ※厚揚げおよび絹揚げは除く(その他の分類で)										
いわし梅煮	4	10				○	○			いわし、梅肉、砂糖、しょうゆ(小麦の成分を含む)、発酵調味料、塩、加工でんぷん
えびシューマイ	5	11	19				○		○	えび、たまねぎ、たら、食用精製加工油脂、パン粉、でんぷん、デキストリン、砂糖、塩、ほたてエキス、還元水あめ、えびエキス、たんぱく加水分解物(小麦の成分を含む)、酵母エキス、香辛料、ピロリン酸鉄、小麦粉
国産ハンバーグ	11	16	18			○				豚肉、鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、でんぷん、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン、加工でんぷん、クエン酸鉄ナトリウム
笹かまぼこ	8	4	1							魚肉すりみ(すけそうたら、カナガシラ他)、ばれいしよでんぷん、発酵調味料、酒、塩
鶏もも肉皮つき(下味)	19	9	10			○				鶏肉、しょうゆ、みりん、カレー粉、塩
春巻き	12	18	17			○	○			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
プレーンオムツ	16	3	5	○		○				鶏卵、砂糖、大豆油、塩、酢、加工でんぷん、酸味料
ホキ(下味)	10	19	9							ホキ、塩、こしょう
星のコロッケ		2	11			○				じゃがいも、たまねぎ、鶏肉、豚肉、砂糖、豚脂、乾燥マッシュポテト、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、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
<b>その他</b> ※二度目以降は記載しません。										
コンスターチ	10	19	9							とうもろこし、酸化防止剤
デミグラスソース	16	3	5			○	○			小麦粉、ひまわり油、羊肉、トマトペースト、たまねぎ、にんじんペースト、酵母エキス、チキンエキス、野菜エキス、赤ワイン、砂糖、でんぷん、塩、香辛料(大豆の成分を含む)、たんぱく加水分解物(小麦、大豆の成分を含む)
星型ナタデココ	8	4	1					○		ナタデココ、砂糖、クエン酸、香料

※ナタデココはココナッツを原料とした食材です

- ☆ 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	5月	6月
通年使用する調味料	副資材	副資材	副資材
ウスターソースP	揚げちりめん	油揚げ	甘夏みかん缶
オイスターソース	厚揚げ、絹揚げ	かまぼこ	こおり豆腐
おろしりんご	いも団子	ささみフレーク	さば缶
ガラムマサラ	祝なると(切)	山菜水煮	サラダ コンヤク
カレー粉	絵模様寒天(桜)	肉だんご	シャインマスカットゼリー
カレールウ	黄桃缶	ねり梅	シュレットチーズ
ケチャップ	オニオンソース	白桃缶	粒入りマスタード
コチュジャン	海そうサラダ	春雨	なめたけ
ごま油	角チーズ	パン粉	野菜入りソーセージ(切)
酒	極細かまぼこ白	細切かまぼこ	【素材100%】
米酢	コンヤク寒天	ほたてフレーク	はちみつ
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	ソルダ-N'-コン(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	【素材100%】	
中濃ソース	つぼ漬	うどん	
中濃ソースP	豆腐	豚レバーチップ	
トウバンジャン	豆腐(凍) Fe添加	ヨーグルト(生乳)	
トマト水煮	豆腐(原形絞り)		
ノンエッグマヨネーズ(サラダ)	なると		
ベジタシ	パイン缶		
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			