

令和6年度 9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。										
黒パン		13	24		○		○			基本のコッペパンの生地に、黒砂糖とバターを加えて焼いたパン
ブルーベリー Yam	4	20	17							水あめ、砂糖、ブルーベリー、ゲル化剤、酸味料、pH調整剤
みかんルーア(乳卵小麦なし)	13	30	5			○				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、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
メロンパン	11	6	3		○	○	○			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)
わかめごはん	13	30	5							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)										
いか(下味)	19	24	9							赤いか、塩、酒
いわし甘露煮	6	11	30			○	○			いわし、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、しょうが
かつお素らかフライ	20	17	18				○			かつお、小麦粉、パン粉、塩、こしょう、調味料製剤
ギョーザ(蒸し)	24	12	27			○	○			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(大豆の成分を含む)、糖類、大豆粉、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、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	17	26	20			○	○			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、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
根菜入りメンチカツ	3	4	11			○	○			豚肉、れんこん、鶏肉、たまねぎ、粒状大豆たんぱく、ごぼう、にんじん、砂糖、塩、こしょう、パン粉、じゃがいもでんぷん、小麦粉、大豆たんぱく、とうもろこしでんぷん、なたね油脂
さば(下味)	30	2	6							さば、塩、カレー粉
ツナマヨムレツ	11	6	3	○		○	○			卵、まぐろ油漬(大豆の成分を含む)、砂糖、たまねぎ、大豆油、マヨネーズ(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(皮付き下味)	12	10	26			○	○			鶏もも肉、しょうゆ(小麦の成分を含む)、みりん、砂糖
鶏もも肉(下味)	13	30	5			○				鶏肉、しょうゆ、酒、しょうが
ハンバーグ	18	5	13							豚肉、たまねぎ、豚脂、白いんげん、塩
豚もも肉(下味)	27	27	10							豚肉、塩、こしょう
<b>その他</b> ※二度目以降は記載しません。										
ウインナー(切)	4	20	17							豚肉、塩、砂糖、白こしょう、カルワイ、マスタード
かぼちゃがもちボール	20	17	18							かぼちゃ、加工でんぷん、でんぷん、じゃがいも、マッシュポテト、砂糖、塩、グルコマンナン
トマトソース	4	20	17			○				トマト、たまねぎ、オリーブオイル、大豆油、にんにく、塩、チキンブイヨン、香辛料、クエン酸
水餃子	5	3	4			○	○			キャベツ、豚肉、鶏肉、豚脂、ねぎ、しょうがペースト、植物油(ごまの成分を含む)、みりん、酒、小麦粉、米粉、植物性たんぱく(小麦の成分を含む)、大豆粉、しょうゆ(小麦の成分を含む)、塩、砂糖、ポークエキス、香辛料、加工でんぷん、トレハロース、炭酸カルシウム、安定剤、ピロリン酸鉄、pH調整剤
ぶどうゼリー	19	24	9							果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、ぶどう果汁、ゲル化剤、酸味料、香料、ビタミンC、着色料、クエン酸鉄ナトリウム

☆ 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	7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	コーンスターチ
オイスターソース	厚揚げ、絹揚げ	かまぼこ	デミグラスソース
おろしりんご	いも団子	ささみフレーク	星型ナタデココ
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	白桃缶	白桃缶	
コチュジャン	海そうサラダ	春雨	8月
ごま油	角チーズ	パン粉	副資材
酒	極細かぼち白	細切カマボコ	あきない団子
米酢	コンヤク寒天	ほたてフレーク	福神漬
しょうゆ	こんにゃく麺	ゆかり	【素材100%】
白しょうゆ・白しょうゆP	塩こんが	ゆしどうふ	スパゲティ
チキンガラスープ	ショウガ・パ・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(原型絞り)		
ノンエッグマヨネーズ(サラダ)	なると		
ベジダン	パイン缶		
みそ	白菜キムチ漬	6月	
みりん	細切たくあん	副資材	
りんごピューレ	マロニー	甘夏みかん缶	
【素材100%】	みかん缶	こおり豆腐	
油Pおよび揚げ油(こめ油)	コースハム(切)	さば缶	
コーンペースト	【素材100%】	サラダコンヤク	
でんぷん	大豆の華 粒およびフレーク	ジャイマスカットゼリー	
ねりごま	マカロニ	シュレットチーズ	
レモン汁		粒入りマスタート	
にんじんペースト		なめたけ	
かぼちゃペースト		野菜入りソーセージ(切)	
トマトピューレ		【素材100%】	
ポークガラスープ		はちみつ	