

令和6年度 10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。										
おさつパン	9	11	15		○		○			基本のコッパンの生地にさつまいも甘煮(さつまいも、砂糖、塩、酸化防止剤、焼ミョウパン)を加えて焼いたパン
栗ごはん	24	16	25							栗、砂糖、ビタミンC、クチナシ色素、亜硫酸塩
米粉パン	16	25	8		○	○	○			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
ぶどうゼリー	9	11	15							ぶどう果汁、糖類、難消化性デキストリン、ゲル化剤、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、香料 (内容量40g)
ブルーベリーロール (乳卵小麦なし)	28	31	2			○				豆乳、加工油脂、ブルーベリー果汁、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、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素、ピロリン酸第二鉄、酸味料、ベーキングパウダー、カロチノイド色素 (内容量35g)
わかめごはん	28									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)										
安曇野わさびコロッケ	7	8	16			○	○			じゃがいも、わさび茎、たまねぎ、豚肉、砂糖、しょうゆ(小麦の成分を含む)、ポテトフレークス、大豆油、塩、マルトデキストリン、こしょう、ワサビフレーバー(中学校のみ含む成分)、酵母エキス、パン粉、小麦粉、米粉
いわしおろし煮	18					○	○			いわし、大根おろし、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
いわしみぞれ煮		17	7			○	○			いわし、大根、砂糖、しょうゆ(小麦の成分を含む)、でんぷん、みりん、塩
国産豚バラ肉	21	2	31			○				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)、ドロマイド、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
鶏もも肉(下味) <山賊焼き>	28	31	2			○				鶏肉、しょうゆ、みりん、にんにく、しょうが、りんごジュース
鶏もも肉(下味) <タンドリーチキン>	23	30	1		○					鶏肉、生乳、脱脂粉乳、乳清パウダー、寒天、塩、砂糖、カレー粉、しょうが、にんにく
肉シューマイ	22	9	10			○	○			豚肉、たまねぎ、ねぎ、しょうが、にんにく、でんぷん、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、粒状植物性たんぱく(大豆、小麦の成分を含む)、砂糖、しょうゆ(小麦の成分を含む)、酒(大豆の成分を含む)、ホタテエキス、ポークエキス、酵母エキス、塩、こしょう、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、小麦粉、還元水あめ、植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、植物油(大豆の成分を含む)、酒精、pH調整剤
信田袋	11	7	21			○				豆腐、油揚げ、魚肉すり身、植物油、にんじん、でんぷん、ひじき、砂糖、トレハロース、だし、の素、塩、豆腐凝固剤
豚レバー(下味)	17	23	4			○				豚肝臓、魚醤、酒、しょうが、しょうゆ
ワンカツ	30	18	29							豚肉、塩、砂糖、白こしょう、カルワイ、マスタード
グリーンおムツ	4	1	23	○		○				鶏卵、砂糖、大豆油、塩、酢、加工でんぷん、酸味料
ホキ(下味)	16	25	8							ホキ、塩、こしょう
マスフライ	25					○	○			青ます、パン粉(大豆の成分を含む)、小麦粉、塩、こしょう
<b>その他</b> 二度目以降は記載しません。										
塩いか	7	8	16							するめいか、塩
ひきわり納豆	18	17	7			○				大豆、納豆菌
ホワイトルウ	2	4	22		○	○				小麦粉、脱脂粉乳、ラード、ポークエキス、バター、オニオンパウダー、ミルクベース、チーズパウダー、ぶどう糖、塩、砂糖、全脂粉乳、ホワイトペッパー

※「カスターソース、トウモロコシペースト」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。

4月	4月	5月	6月	7月
通年使用する調味料	副資材	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	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	こおり豆腐	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	さば缶	星型ナタデココ
ガラマサラ	祝なると(切)	山菜水煮	サタケコンヤク	
カレー粉	絵模様寒天(桜)	肉だんご	ジャインヌカッセル	
カレールウ	黄桃缶	ねり梅	シレットチーズ	
ケチャップ	オニオン	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	ぼたてフレーク	はちみつ	8月
しょうゆ	こんにゃく麺	ゆかり		副資材
白しょうゆ・白しょうゆP	塩こんぶ	ゆしどうふ		あきない団子
チキンガラスープ	ジャガイモ(切)	ゆで干大根ミックス		福神漬
チャツネ	突こんにゃく、こんにゃく、しらたき	ワンタン		【素材100%】
チリパウダー	ツナフレーク	【素材100%】		スパゲッティ
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			
ベジダシ	パイン缶			9月
みそ	白菜キムチ漬			
みりん	細切たくあん			副資材
りんごピューレ	マロニー			ウインナー(切)
【素材100%】	みかん缶			加糖ジャガイももちボール
油Pおよび揚げ油(ごめ油)	ローズハム(切)			ジャガイモ(トマトソース)
コーンペースト	【素材100%】			水餃子
でんぷん	大豆の華 粒およびフレーク			ぶどうゼリー
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				