

令和6年度 2 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。										
クロワッサン	26	28	10		○		○			小麦粉、マーガリン、砂糖、イースト、脱脂粉乳、塩、乳化剤、香料、調味料、イーストフード(小麦の成分を含む)、酸化防止剤、ビタミンC、着色料
米粉パン	19	21	18		○	○	○			米粉、小麦たんぱく、麦芽糖、マーガリン(大豆の成分を含む)、上白糖、脱脂粉乳、イースト、塩
ショコラ大福 (乳卵小麦なし)	7	5	14			○				砂糖、植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、でんぷん、塩、もち粉、コーンスターチ、でんぷん、ココアパウダー、こんにゃく粉加工品、乳化剤(大豆の成分を含む)、増粘剤、pH調整剤、クエン酸鉄ナトリウム、セルロース、トレハロース、酸化防止剤 (内容量:25g)
野沢菜ごはん	3	6	5			○				野沢菜、塩、発酵調味料(大豆の成分を含む)、L-グルタミン酸ナトリウム、ジンジャーペースト、砂糖、調味料
みかんグループ (乳卵小麦なし)	28	27	26			○				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)
ミルメークココア (液状タイプ)	／	7	4			○				果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ココアパウダー、ぶどう糖、塩、香料、植物レシチン(大豆の成分を含む) ※並柳小学校・旭町小学校・源池小学校のみ
ミルメークココア (粉末タイプ)		5	7	4		○				砂糖、ぶどう糖、ココア、塩、炭酸カルシウム、植物レシチン(大豆の成分を含む)、香料、ビタミンC、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂
わかめごはん	28	27	26							塩蔵わかめ、塩、砂糖、酵母エキス
主菜 ※厚揚げおよび絹揚げは除く(その他の分類で)										
いわし開きフライ	6	4	3				○			いわし、小麦粉、パン粉、塩、こしょう、加工でんぷん、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄
ギョーザ(蒸し)	7	5	14			○	○			キャベツ、たまねぎ、にら、豚肉、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(大豆の成分を含む)、酢、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、トレハロース、pH調整剤
国産ハンバーグ	12	14	25			○				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、ボークエキス、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
さわら (下味)	3	6	5							さわら、塩麴
さんま甘露煮	10	12	13			○	○			さんま、砂糖、しょうゆ(小麦の成分を含む)、みりん、でんぷん、グラニュー糖、糖蜜、塩
鶏モモ(皮付き下味)	17	20	19			○				鶏肉、しょうゆ、みりん、砂糖
鶏むね肉(下味)	28	27	26			○				鶏肉、しょうゆ、みりん、にんにく、しょうが、りんごジュース
信田袋	20	25	17			○				豆腐、油揚げ、魚肉すりみ、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、豆腐用凝固剤
グリーンオムレツ	26	28	10	○		○				鶏卵、砂糖、でんぷん、加工でんぷん、植物油(大豆の成分を含む)、塩、ブイヨン、酸味料、増粘剤、ピロリン酸鉄
松本SOYメンチ	25	17	20			○	○			しほり豆腐、パン粉、たまねぎ、信州福味鶏、しょうゆ(小麦の成分を含む)、乾燥おから、豚脂、発酵調味料、しょうが汁、にんにく粉末、砂糖、でんぷん、塩、こしょう、ピロリン酸第二鉄、小麦粉、米粉、着色料製剤
その他 ※二度目以降は記載しません。										
いちごゼリー	／	26	28							水あめ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、いちご、ぶどう糖、ゲル化剤、酸味料、紅麴色素※、香料
白玉だんご	21	／	／			○				もち米粉、加工でんぷん、加工助剤(大豆の成分を含む)
野沢菜漬	20	25	17							野沢菜、塩
ハート型なると(切)	7	5	14							魚肉すりみ(すけそうたら、イトヨリダイ)、じゃがいもでんぷん、塩、砂糖、着色料

- ☆ 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。
- ※原材料中の紅麴色素は安全なものであることを確認しています。

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	9月	12月
通年使用する調味料	副資材	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	ウインナー(切)	アガー
オイスターソース	厚揚げ、絹揚げ	かまぼこ	ごおり豆腐	加糖 じゃおじゃがもちボール	いももち
おろしりんご	いも団子	ささみフレーク	さば缶	加糖 トマトソース	星のふ
ガラムマサラ	祝なると(切)	山菜水煮	サラダ コニャク	水餃子	みかんジュース
カレー粉	絵模模寒天(桜)	肉だんご	ジャイマスカットゼリー	ぶどうゼリー	【素材100%】 米粉マカロニ
カレールー	黄桃缶	ねり梅	ジュレットチーズ		
ケチャップ	オオツゲ	白桃缶	粒入りマスタート		
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)	10月	
酒	極細かきコ白	細切カマボコ	【素材100%】		
米酢	コンニャク寒天	ほたてフレーク	はちみつ	副資材	
しょうゆ	こんにゃく麺	ゆかり		塩いか	1月
白しょうゆ・白しょうゆP	塩こんぶ	ゆしどうふ	7月	ひきわり納豆	
チキンガラスープ	ジャガイモ-コン(切)	ゆで干大根ミックス		ホワイトルー	副資材
チャツネ	突こんにゃく、こんにゃく、しらたき	ワンタン	副資材	【素材100%】	キムチの素
チリパウダー	ツナフレーク	【素材100%】	コーンスターチ	アスパラガス-スト	ギョーザの皮特大
中濃ソース	つぼ漬	うどん	デミグラスソース	トウモロコシ-スト	酒かす
中濃ソースP	豆腐	豚レバーチップ	星型ナタデココ		焼ちくわ(切)
トウバンジャン	豆腐(凍) Fe添加	ヨーグルト(生乳)			ハヤシルウソフト
トマト水煮	豆腐(原型絞リ)				【素材100%】
ノンエッグマヨネーズ(サラダ)	なると		8月	11月	玄米だんご
ベジタシ	パイン缶				
みそ	白菜キムチ漬		副資材	副資材	
みりん	細切たくあん		あきない団子	すいとん	
りんごピューレ	マロニー		福神漬	みかんゼリー	
【素材100%】	みかん缶		【素材100%】		
油Pおよび揚げ油(こめ油)	ロースハム(切)		スパゲティ		
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					
ボークガラスープ					