令和8年度12月分　使用食材原材料一覧表(小学校・中学校共通)

以下の食品は、アレルギー症状誘発の原因となりにくく、主治医の指示がない限り、除去する必要がないものです。
【卵】卵殻カルシウム 【乳】乳糖、乳清焼成カルシウム 【小麦】しょうゆ、酢、みそ 【大豆】大豆油、しょうゆ、みそ 【ごま】ごま油 【魚類】かつおだし、いりこだし、魚醤 【肉】エキス

松本市西部学校給食センター

	食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
	主食、デザート等(アレルギー対応食提供対象外)		
	キムタクごはん	金芽米、キムタクごはんの具(豚肉、★白菜キムチ漬、★つぼ漬、しょうゆ、ごま油) **※魚醤は網で無分別に捕獲した魚介類を原材料としています。** **★のついた原材料は副食に使用する食品に記載してあります。** 【A・Bコースのみ】	大豆、りんご、魚介類(※) 小麦、ごま
	米粉パン	米粉、小麦たんぱく、麦芽糖、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩	小麦、乳
	豆乳いちごクレープ (乳卵小麦なし)	豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、米粉、水あめ、植物油、いちごピューレー、砂糖、いちご果汁、ぶどう糖、大豆粉、レモン果汁、 小麦不使用しょうゆ、トレハロース、加工でんぷん、乳化剤、ゲル化剤、香料、ビタミンC、安定剤、酸味料、メタリン酸ナトリウム、 カラメル色素、紅麹色素、ピロリン酸第二鉄、膨張剤、カロチノイド色素	大豆
	豆乳チョコレートケーキ (乳卵小麦なし)	豆乳、砂糖、加工油脂、水あめ、米粉、ココアパウダー、大豆粉、植物油、こんにゃく加工品(水あめ、こんにゃく粉、でんぷん)、清涼飲料水、 加工でんぷん、トレハロース、増粘剤、乳化剤、炭酸カルシウム、膨張剤、セルロース、安定剤、香料、ピロリン酸第二鉄、メタリン酸ナトリウム	大豆
	まるパン	コッペパンと同じ(小麦粉、上白糖、食塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング) 【A・Bコースのみ】	小麦、乳
	わかめごはん	金芽米、わかめごはんの素(塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス)	
	ヨーグルト	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	乳、ゼラチン
	副食に使用する食品		
あ	揚げちりめん	しらす、植物油、食塩	
	いももち	じゃがいも、加工でんぷん、ばれいしょでんぷん、マッシュポテト、食塩、グルコマンナン	
	いわしカレーフライ	いわし、カレーフィリング(じゃがいも、にんじん、砂糖、小麦粉、ソテー・ド・オニオン、コーン油、粒状植物性たんぱく(大豆成分を含む)、 パン粉(小麦、大豆成分を含む)、ウスターソース、カレー粉、食塩、醸造酢、オニオンパウダー、香辛料、豚肉、香味油、増粘剤、調味料(アミノ酸等)、 PH調整剤、カラメル色素、香辛料抽出物、香料)、 カレーパウダー、増粘剤製剤	小麦、大豆、豚肉
	(鎌)ウインナー(切)	豚肉、食塩、砂糖、白こしょう、カルワイ、マスタード	豚肉
	えだまめ(ムキ)	えだまめ、食塩	大豆
	オリーブドツナ	きはだまぐろ、オリーブ油、野菜スープ(たまねぎ、にんじん、キャベツ)、食塩 【Aコースのみ】	
か	乾燥マッシュポテト	じゃがいも、乳化剤、ピロリン酸ナトリウム、クエン酸 【A・Bコースのみ】	
	国産カットトマト	トマト、トマトジュース、クエン酸	

裏面あり

	食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
か	粉チーズ	ナチュラルチーズ、コーンスターチ、乳化剤　【A･Bコースのみ】	乳
	コーンフレーク	コーングリッツ、砂糖、麦芽エキス、食塩、ぶどう糖果糖液糖、ビタミンC、鉄、酸化防止剤、乳化剤(大豆成分を含む)、ナイアシン、酸味料、ビタミンB2、ビタミンB1、ビタミンA、ビタミンD	大豆
	コンソメ	食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンエキスパウダー、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物(鶏肉、豚肉の成分を含む)、鶏脂、チキンコンソメパウダー、砂糖、魚醤パウダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、香辛料抽出物、酸味料　【A･Bコースのみ】	鶏肉、豚肉
さ	桜えび	桜えび、食塩	えび
	ささみフレーク	鶏肉、野菜スープ、食塩、ばれいしょでんぷん	鶏肉
	サラダコンニャク3色ミックス	こんにゃく粉、ほうれんそう粉末、加工でんぷん、水酸化カルシウム、パプリカ色素、クロレラ原末	
	さんま甘露煮	さんま、砂糖、しょうゆ、本みりん、でんぷん、グラニュー糖、糖蜜、食塩	小麦、大豆
	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ、セルロース	乳
	(鎌)ショルダーベーコン	豚肉、食塩、砂糖、ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス	豚肉
た	たまごそぼろ	液卵、砂糖、でんぷん(大豆成分を含む)、植物油脂、昆布だし、食塩、でんぷん発酵調味料、しょうゆ、香味油(大豆成分を含む)、加工でんぷん、増粘剤	卵、小麦、大豆
	チキンガラスープ	鶏骨、たまねぎ、にんじん、セロリ、ローリエ	鶏肉
	ちくわ(切)	魚肉、でんぷん、ぶどう糖、砂糖、サフラワー油、米発酵調味液、食塩、大豆油	大豆
	ツナフレーク	きはだまぐろ、米油、食塩　【B･Cコースのみ】	
	★つぼ漬	だいこん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、アミノ酸液、醸造酢、かつお節エキス、食塩、カラメル色素、酸味料、酒精　【A･Bコースのみ】	
	デミグラスソース	たまねぎ、にんじん、セロリ、牛肉、チキンブイヨン、トマト加工品、砂糖	牛肉、鶏肉
	豆腐(凍)Fe添加	丸大豆、でんぷん、安定剤、凝固剤、ピロリン酸第二鉄	大豆
	鶏むね肉(下味) 【ザクまめチキン用】	鶏肉、しょうゆ、酒、しょうが	鶏肉、小麦、大豆
	鶏むね肉(下味) 【山賊焼き用】	鶏肉、しょうゆ、酒、みりん、しょうが、にんにく	鶏肉、小麦、大豆
	鶏もも肉(皮付き下味) 【くわ焼き用】	鶏肉、しょうゆ、みりん、砂糖	鶏肉、大豆
	鶏もも肉(下味) 【ワインソース用】	鶏肉、食塩、こしょう	鶏肉
な	生クリーム	植物油脂、乳製品、乳化剤(大豆成分を含む)、pH調整剤	乳、大豆
	なると	魚肉すりみ、ばれいしょでんぷん、食塩、砂糖、着色料	
	肉シューマイ	たまねぎ、豚肉、でんぷん、豚脂、粒状植物性たんぱく(大豆成分含む)、砂糖、しょうゆ、植物油脂(ごま成分を含む)、おろししょうが、酵母エキス、ポークエキス、魚介エキス、食塩、香辛料、小麦粉、ピロリン酸第二鉄	豚肉、大豆、小麦、ごま

	食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
は	★白菜キムチ漬	はくさい、漬け原材料(食塩、りんご、にんにく、たん白加水分解物、果糖ぶどう糖果糖液糖、唐辛子、魚醤)(大豆・りんご・魚介類の成分を含む)、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、酸味料、アナトー色素、糊料、酒精、ビタミンB_1 **※魚醤は網で無分別に捕獲した魚介類を原材料としています。** 【A・Bコースのみ】	大豆、りんご、魚介類(※)
	バター	生乳、食塩	乳
	ハヤシルウ	米粉、パーム油、デキストリン、砂糖、食塩、トマトパウダー、ばれいしょでんぷん、酵母エキス、粉末米酢、香辛料、カラメル色素	
	春巻き	キャベツ、豚肉、たまねぎ、なたね油、ばれいしょでんぷん、オイスターソース(いかの成分を含む)、にんじん、砂糖、しょうゆ、ごま油、しょうが、干ししいたけ、食塩、こしょう、チキンエキス、ピロリン酸第二鉄製剤、小麦粉、米粉	小麦、鶏肉、豚肉、大豆、いか、ごま
	ぶり(下味)	ぶり、しょうゆ、酒、本みりん、三温糖	小麦、大豆
	ふんわり肉団子	鶏肉、たまねぎ、砂糖、水あめ、黒糖、パン粉(小麦成分を含む)、しょうゆ、鶏ガラスープ、でんぷん、食用なたね油、しょうが、米酢、食塩、にんにく、香辛料	小麦、鶏肉、大豆
	細切カマボコ	魚肉すりみ、食塩、砂糖、魚肉エキス、加工でんぷん	
	ほたて貝柱フレーク水煮	ほたて貝柱、食塩	
ま	マイルドマスタード	マスタード、レモン果汁、食塩、ワインビネガー、発酵調味料、ぶどう糖、コーン油、香辛料、調味料(アミノ酸等)(大豆成分を含む)、酸味料、増粘剤	大豆
	メンチカツ	豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉(小麦成分を含む)、豚脂、砂糖、食塩、酵母エキス、こしょう、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、バッターミックス(でんぷん、食塩、香辛料、植物繊維、酵母エキス、加工でんぷん、増粘剤)	小麦、豚肉、鶏肉
	みかんジュース	うんしゅうみかん、オレンジ、香料	オレンジ
や	焼きそば麺(凍)	小麦粉、植物油脂、小麦たんぱく、食塩、かんすい、乳化剤、クチナシ色素	小麦、大豆
	焼きそば粉末ソース	砂糖、ぶどう糖、食塩、たん白加水分解物、麦芽エキス粉末、香辛料、酵母エキス、オリーブ油	
	雪だるまかまぼこ	魚肉、ばれいしょでんぷん、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水あめ、なたね油、加工でんぷん、着色料	
ら	ラー油	食用ごま油、香辛料抽出物製剤	ごま
	(鎌)ロースハム(切)	豚肉、食塩、砂糖、ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス	豚肉
	素材100%の食品		
	青のり(あおさ)、えのき氷(えのき茸)、オールスパイス(乾)(オールスパイス)、かつお粉(かつお節)、米粉(うるち米)、コーンスターチ(とうもろこしでんぷん)、白ねりごま(いりごま)、豆乳(大豆)、ナツメグ(ナツメグ)、ひきわり大豆(大豆)、マカロニ<米粉 星>(米粉)、マッシュポテト(ばれいしょ)、ゆず果汁(ゆず)、冷凍液卵(鶏卵)	

☆ 食品はあいうえお順になっています。
☆ 上記にはコンタミネーションに関する情報はありません。

☆ すべての海産物には「えび・かに・いか・たこ」が含まれる可能性があることをご承知おきください。
☆ ご不明な点等ありましたら、西部学校給食センター(TEL８６－１１３０)までご連絡ください。