

# 令和6年5月分(小学校・中学校共通)使用食材原材料一覧表

食品名	卵	乳	大豆	小麦	ナッツ類	えびかに	原材料
<b>主食・デザート類(学校に直接配送される食品)</b>							
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、麦芽糖、いちごピューレ、砂糖、大豆油、米粉、水あめ、いちご果汁、大豆粉、レモン果汁、小麦不使用しょうゆ、加工でん粉、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、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素、酸味料、紅麴色素(＊)、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
かしわもち			○				上新粉、砂糖、小豆、水飴、食塩、寒天、麦芽糖、食用油脂、酵素(大豆成分を含む)
玄米入りごはん(2割ブレンド)							金芽米、ロウカット玄米
コッパン		○		○			小麦粉、砂糖、食塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング
背割コッパン		○		○			コッパンと原材料は同じ
たけのこごはん			○	○			水煮たけのこ、油揚げ、しょうゆ(小麦成分を含む)、魚介エキス、塩蔵にんじん、醸造調味料、砂糖、こんぶエキス、食塩、酵母エキス、かつお削りぶし、凝固剤
まるパン		○		○			コッパンと原材料は同じ
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)
<b>主菜</b> ※厚揚げおよび絹揚げは除く(その他の分類で)							
あじ松葉開きフライ				○			あじ、小麦粉、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、こしょう、加工でん粉、ピロリン酸第二鉄、炭酸カルシウム
かつお角切り(下味)			○	○			かつお、しょうゆ(小麦成分を含む)、酒、しょうが
カニカマ入りたまごやき	○		○	○			卵、たけのこ、かに風味かまぼこ(小麦・大豆成分を含む)、砂糖、にんじん、しいたけ、長ねぎ、大豆油、食塩、醸造酢、加工でん粉、酸味料、調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、ベニコウジ色素(＊)
国産ハンバーグ			○				豚肉、鶏肉、玉ねぎ、粒状植物性たん白(大豆成分を含む)、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、でん粉、粉末状植物性たん白、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン、加工でん粉、クエン酸鉄ナトリウム
五目野菜肉だんご			○	○			鶏肉、小麦粉、ぶどう糖、イースト、ショートニング、大豆粉、ごぼう、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、甘藷でん粉、ねぎ、砂糖、なたね油、粉末状大豆たんぱく、しょうゆ、食塩、おろししょうが、みりん、増粘剤、かつお節エキス、カラメル色素、ごま油、乳化剤
子持シシャモフライ(卵なし)			○	○			カラフトシシャモ、小麦粉、ショートニング、ぶどう糖、イースト、食塩、大豆粉、トウモロコシでん粉、なたね油、糊料
ちくわ(切)			○				魚肉、でん粉、ぶどう糖、砂糖、サフラワー油、米発酵調味料、食塩、大豆油
鶏むね肉(下味)【唐揚げ用】			○	○			鶏肉、しょうゆ(小麦成分を含む)、酒、しょうが
鶏ムネ肉(下味)【マーメレード焼用】			○	○			鶏肉、にんにく、しょうゆ(小麦成分を含む)、赤ワイン、マーメレード、塩、白こしょう
肉シューマイ			○	○			豚肉、玉ねぎ、ねぎ、しょうが、にんにく、でん粉、粉末状植物性たん白(大豆成分を含む)、粒状植物性たん白、砂糖、しょうゆ、合成清酒、ホタテエキス、ポークエキス、酵母エキス、食塩、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、植物性たん白、大豆油、酒精、pH調整剤
豚レバー(下味)							豚レバー、魚醤(アンチョビ、食塩)
フランクフルト							豚肉、食塩、砂糖、白こしょう、カルワイ、マスタード
メンチカツ				○			豚肉、鶏肉、玉ねぎ、小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ加工品、豚脂、砂糖、酵母エキス、こしょう、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、でん粉、香辛料、植物繊維、加工でん粉、増粘剤
やさいグラタン(乳小麦なし)			○				ショートニング、乾燥マッシュポテト、豆乳、おから、じゃがいも、玉ねぎ、米粉、にんじん、スイートコーン、粉末水あめ、ほうれんそう、水溶性食物繊維、植物油、ソテーオニオン、食塩、砂糖、大豆粉、酵母エキス、香辛料、加工デンプン、増粘多糖類、炭酸カルシウム、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、キサンタンガム

その他							原材料
食品名	卵	乳	大豆	小麦	ナッツ類	えびかに	
カクテルゼリー			○				砂糖・ぶどう糖果糖液糖、りんご果汁、砂糖、デキストリン、水溶性食物繊維、寒天、ブドウ果汁、もも果汁、豆乳、乳酸カルシウム、ゲル化剤、ビタミンC、香料、クチナシ黄色素、クエン酸鉄ナトリウム、クチナシ青色素、ビタミンB2、酸味料、紅麴色素(*）、クチナシ赤色素、ピロリン酸第二鉄
かまぼこ							魚肉すりみ(すけそうたら等)、馬鈴薯でん粉、食塩、砂糖、魚肉エキス
ささみフレーク							鶏肉、野菜エキス、食塩、馬鈴薯でん粉 <b>Aコースのみ使用</b>
サルサポモドーロ(トマトソース)			○				トマト、玉ねぎ、オリーブオイル、大豆油、にんにく、食塩、チキンブイヨン、香辛料、クエン酸 <b>Aコースのみ使用</b>
山菜水煮							わらび、みずな、えのきたけ、山うど、なめこ、たけのこ、pH調整剤
シオルダーベーコン(切)							豚肉、食塩、砂糖、海藻粉末、酵母エキス、香辛料
白みそ			○				米、大豆、食塩、酒精、ビタミンB2
チリパウダー							唐辛子、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック <b>Aコースのみ使用</b>
豆乳			○				大豆、食用油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン
トマト水煮							トマト、トマトピューレ、クエン酸
なめたけ			○	○			えのきたけ、しょうゆ(小麦成分含む)、砂糖、食塩、クエン酸
肉だんご			○				鶏肉、豚肉、玉ねぎ、でん粉、粉末状植物性たん白(大豆成分含む)、還元水あめ、食塩、チキンオイル、香辛料、大豆油、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム
白菜キムチ漬			○	○			はくさい、玉ねぎ、塩漬にんじん、砂糖、塩、りんご、にんにく、昆布エキス、しょうゆ(小麦成分含む)、かつおエキス(さば成分含む)、しょうが、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、トウガラシ色素、ホップ抽出物、シヨ糖脂肪酸エステル
りんご缶							りんご、砂糖、酸味料、酸化防止剤

★ 切干し大根(大根)、マカロニペンネ(小麦粉)、レモン汁(レモン)、ヨーグルト(生乳)、米粉(うるち米)、生クリーム(生乳)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。

☆ 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。

☆ 食品はアイウエオ順になっています。

☆ 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。

\*…5月給食に使用する食材の「紅麴色素」の原材料には、小林製薬株式会社製造の紅麴は使用していないことを確認しています。