

# 令和7年度 2月分 使用食材原材料表

※「通常のみ」に○のついている食品は、  
食物アレルギー対応給食には使用しません。

通常のみ	アレルギーのみ	食品名	原材料名
		打ち豆(乾)	大豆
		冷凍生揚げ(さいの目・1cm角)	丸大豆、植物油/安定剤(加工澱粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)
		ちらしかまぼこ(梅)	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、人参、還元水飴、なたね油/加工澱粉、トマト色素
○		ヨーグルト(りんご)	加糖練乳、脱脂粉乳、りんごソース(りんご、砂糖、りんご濃縮果汁、澱粉、増粘剤)、砂糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、果糖、全粉乳、増粘多糖類、乳たんぱく質濃縮物、ビタミンC、寒天、香料
		カットゼリー(りんご)(冷凍) 1kg袋	りんご果汁、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、難消化性デキストリン/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料(一部にりんごを含む)
○		マーブル食パン(ココア) 粉30g・40g・50g・60g	小麦粉、マーガリン、砂糖、加工黒砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、ココアパウダー、食塩、イーストフード
○		ミルクねじりパン(塩1/2) 粉30g・40g・50g・60g	小麦粉、加糖練乳、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、イーストフード
		パナコッタ風デザート(みかんソース)	豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、水あめ、砂糖、食塩、酵母エキス/ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳化剤、pH調整剤、セルロース、ピロリン酸第二鉄、うんしゅうみかん果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖/ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、酸味料、香料、カロチノイド色素
		プレスハム 8mm色紙切り	豚肉、でん粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他(還元麦芽水飴、デキストリン)、水あめ、香辛料(ペパー、オニオン、メース、ジンジャー)
		ベーコンせん切り 8mm幅	豚かた肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)
		カットウインナー 1cm	豚肉、豚脂、でん粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他(還元麦芽水飴、デキストリン)