

令和8年度6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
	○	大豆飲料(ココア味) 125ml	ぶどう糖果糖液糖、砂糖、脱皮大豆、植物油脂、ココアパウダー、ドロマイト、食塩/セルロース、リン酸三カルシウム、香料、乳化剤、安定剤(ジェラン)、ピロリン酸第二鉄
		きな粉(青大豆)	青大豆
○		フローズンヨーグルト (レモン)	乳製品(クリーム、加糖練乳、脱脂粉乳、全粉乳)、トレハロース、果糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、ミルクカルシウム、砂糖・異性化液糖、難消化性デキストリン(食物繊維)、増粘多糖類、香料、透明レモン果汁(4倍濃縮)、乳たんぱく質濃縮物、コンニャクイモ抽出物、寒天、ピロリン酸鉄
		トウバンジャン 500g・130g	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩/酒精、酸化防止剤(ビタミンC)
		乾燥カリカリ梅 200g	塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)、ぶどう糖、でん粉、昆布エキス、酵母エキス、デキストリン/酸味料、炭酸カルシウム
	○	米パン粉	うるち米、でん粉、グラニュー糖、食塩/加工でん粉、増粘剤(サイリウム)、HPMC
○		ミルクねじりパン (塩0.85)粉30g・ 粉40g・粉50g・ 粉60g	強力粉、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
		ブロックゼリー(ぶどう)	糖類[果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖]、ぶどう果汁/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、着色料(クチナシ、紅麹)、クエン酸鉄Na
○		胚芽食パン 粉30g・粉 40g・粉50g・粉60g	小麦粉、ロースト胚芽、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
		ポークハムせん切り8mm 幅	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)、水飴、香辛料(ペッパー、オニオン、メース、ジンジャー)
		ベーコンせん切り 8mm 幅・4mm角切り	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 8mm幅	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)