

令和8年度7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
○		そうめん(乾)	小麦粉、食塩、食用植物油、コーンスターチ
	○	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
	○	大豆飲料 (いちご味) 125ml	大豆、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、いちご果汁、イソマルトオリゴ糖含有シロップ、植物油脂、ドロマイト、食塩、乾燥パン酵母、トレハロース、安定剤(増粘多糖類)、リン酸三カルシウム、pH調整剤、乳化剤、香料、ピロリン酸第二鉄
		ちらしかまぼこ(星)	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油/加工澱粉、カロチノイド色素
		トウバンジャン 130g、500g	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)
		カットゼリー(りんご) (冷凍) 1kg袋	りんご果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、砂糖/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、乳酸Ca、香料、クエン酸鉄Na
		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
		セタデザート	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、レモン果汁、ぶどう果汁、うんしゅうみかん果汁、水あめ、粉末油脂、寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、乳酸Ca、クエン酸鉄Na、香料、ビタミンC、クチナシ赤色素、乳化剤、ゲル化剤(キサンタンガム)、カロチノイド色素
○		はちみつ食パン 粉30g・粉40g・ 粉50g・粉60g	強力粉、砂糖、マーガリン、はちみつ、イースト、脱脂粉乳、食塩、イーストフード
○		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
		ベーコンせん切り 8mm幅・ 5mm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 4mm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)