

令和2年度9月分 使用食材原材料表

※「通常のみ」に〇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	アレルのみ	食品名	原材料名	備 考
○		無塩ナン	小麦粉、全粒粉、なたね油、砂糖、イースト、乳化剤、ビタミンC	卵、大豆、乳成分、豚肉、牛肉、鶏肉、りんご、オレンジ、くるみ、一部製品は、同一工場内でも独立した専用加工ラインで製造し、コンタミ防止に努めています。
	○	コーンフレーク	コーングリッツ、水あめ、砂糖、食塩、モルトエキス	コーングリッツの原料であるとうもろこしは「小麦」「大豆」と輸送施設が共通です。
	○	米粉めん(冷凍)	白米粉、発芽玄米粉、加工デンプン、増粘剤(アルギン酸エステル、増粘多糖類)、着色料(クチナシ、紅麴)	
		むぎ枝豆(冷凍)	枝豆(大豆)、食塩	
		クリームコーン 1kg袋	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)	
		カットトマト 3kg・1.5kg	トマト、トマトジュース	同一製造ラインで乳、大豆、桃、オレンジ、りんごを使用しています。(製品製造毎に洗浄)
○		黄桃ダイスシロップ 漬け(レトルト)	黄桃、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、砂糖、ビタミンC、フィチン酸、クエン酸ナトリウム	同一製造ラインで、乳、大豆、桃、オレンジ、りんごを含む製品を製造しています。(製品製造毎に洗浄)
○		杏仁豆腐(冷凍)	乳等を主要原料とする食品、水あめ、砂糖、加糖れん乳、ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、ぶどう糖、杏仁粉(あんず)、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料	アレルゲン：卵、乳成分
		粒入りマスタード 1kg・90g	醸造酢(りんご)、からし、ぶどう発酵調味料、食塩、濃縮ぶどう果汁、植物油脂(大豆・なたね)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、ポークエキス、ポークエキスパウダー(小麦、大豆、豚肉)、ガーリックパウダー、ソテーオニオン(大豆)、にんにく、香辛料、香辛料抽出物、調味料(アミノ酸等)	
		ラ・フランスゼリー	グラニュー糖、洋なしピューレ、洋なし果汁、粉あめ、果糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、増粘剤(加工でん粉)、酸味料、香料、ビタミンC、クエン酸第一鉄Na	工場内で使用しているアレルギー物質：乳、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、くるみ、落花生、小麦、ごま、アーモンド
	○	米粉蒸しパン (アレルギー用)	豆乳(大豆)、米粉、砂糖(ビート)、なたね油、食塩、ベーキングパウダー	
○		マーラーカオ	薄力粉、鶏卵、三温糖、黒糖、ベーキングパウダー、ベーキングソーダ、粉末油脂(小麦、卵、乳、大豆)、ショートニング(大豆)、マーガリン(ごま)	本製品の製造ラインでは、アレルギー特定原材料27品目に含まれる各食材(小麦、卵、乳、落花生、オレンジ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご)その他アーモンド、チョコレート、パイナップルなどを使用した製品も製造しています。
		こんにやく (1.5cm角切り)	こんにやく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム	
		糸こんにやく カット	こんにやく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム	
		三色サラダこんにやく	こんにやく粉、にんじん、青のり、水酸化カルシウム	
		しらたき カット	こんにやく粉、水酸化カルシウム	
		ちりめんじゃこ	かたくちいわし、塩	えび、かに、いか、さばの原料由来によるコンタミの可能性あり。煮干し類には魚卵を持った魚体が入ることがあります。選別工場内では、えび、ごま、くるみの製品を製造しております。
		焼きちくわ(1/4 カット)チルド	魚肉(すけそうたら)、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、米ぬか油、発酵調味料、魚肉エキス(エソ、クチ、ちりめん)	
		ベーコンせん切り (ばら)	豚ばら肉、砂糖、食塩、デキストリン、酵母エキス	本製品の製造ラインでは、小麦、大豆、乳、卵、牛肉、鶏肉を含む原材料を使用した製品も製造しています。