

令和7年度 11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
	○	玄米パスタ スパゲッティ	玄米粉／増粘剤、アルギン酸エステル
○		すいとん(冷凍)	小麦粉、でんぷん
○		ばち又はふしめん	小麦粉、食塩、食用植物油(なたね油)
	○	米粉マカロニ(ハート形)	米粉
	○	クイッティオ(平麺ビーフン)	米、ばれいしょでん粉
		五穀米	黒米、きび、あわ、押麦、ひえ
	○	絹ごし豆腐	大豆、にがり
		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)
		おから	大豆
	○	大豆飲料(プレーン)200ml	大豆粉、砂糖、食物繊維、植物油、食塩／炭酸Ca、pH調整剤、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、酸化防止剤(ヤマモモ抽出物)、ビタミンD
		ゆでぜんまい	ぜんまい／乳酸Ca、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤
		蒸しかまぼこ(スライス)	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん、還元水飴、なたね油／加工澱粉
		ちらしかまぼこ(いちょう)	魚肉(スケソウタラ)、南瓜、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
		ちらしかまぼこ(もみじ)	魚肉(スケソウタラ)、人参、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
		麦みそ	大麦、大豆、食塩
		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
○		コッペパン(塩1/2)粉 30g・40g・50g・60g	強力粉、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード
		はちみつレモンゼリー	糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖)、レモン果汁、はちみつ／ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、クエン酸鉄Na、香料、着色料(ビタミンB2)
		塩こうじ	米、食塩／酒精
○		冷凍錦糸卵	鶏卵、でん粉(とうもろこし)、砂糖、植物油(菜種)、食塩、みりん、鰹節エキス／加工でん粉、ゲル化剤(ぶどう糖多糖)、乳酸(Na)、酸味料
○		胚芽入り平焼きパン(丸)粉30g・40g・50g・60g	強力粉、小麦胚芽、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、イースト、食塩、サラダ油、イーストフード
		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、澱粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他(還元麦芽水飴、デキストリン)