

令和7年度 12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
○		小町麩	小麦粉、小麦たんぱく
	○	米粉パンミックス 1kg	うるち米、でん粉、グラニュー糖、食塩／加工でんぶん、増粘剤(サイリウム)、HPMC
		一口こんにゃく(三角)	こんにゃく粉／海藻粉末、水酸化カルシウム
		打ち豆(乾)	大豆
		絞り豆腐	大豆、にがり
		冷凍生揚げ(さいの目・1cm角)	豆乳、でん粉、難消化性デキストリン、デキストリン、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)、リン酸カルシウム、豆腐用凝固剤、酸化防止剤(ビタミンC)、ピロリン酸第二鉄
○		大豆飲料(プレーン)200ml	大豆粉、砂糖、食物繊維、植物油脂、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
		結び昆布(半生)	こんぶ／酢酸
		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(雪だるま)	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、トマト色素
○		ドライイースト	ドライイースト／乳化剤、ビタミンC
○		ベーキングパウダー(100g)	炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、酸性ピロリン酸ナトリウム、第一リン酸カルシウム、d-酒石酸水素カリウム、ステアリン酸カルシウム、コーンスターク
		ナンプラー	カタクチイワシ、食塩
		クリスマスカップデザート	豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、砂糖、ぶどう糖、いちごシロップ(砂糖、いちご濃縮果汁)、いちごピューレ(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)／ゲル化剤(加工デンプン・増粘多糖類)、炭酸Ca、乳化剤、pH調整剤、香料、紅麹色素、セルロース、酸味料、増粘多糖類、安定剤(増粘多糖類)、ピロリン酸第二鉄
○		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
○	○	玄米シュレッド(200g)	米粉(玄米、白米)、植物油脂、澱粉分解物、食塩、粉末酒粕、粉末昆布エキス／安定剤(グーガム)、pH調整剤、香料
○		フランスパン(塩1/2)背割り粉40g・50g・60g・70g	小麦粉、砂糖、有塩バター、イースト、食塩、ドライイースト、モルトエキス、イーストフード
		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、マース、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)
		あらびきウインナー 40g 福生ドッグ用ウインナー(約60g)	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)
		揚げボール	魚肉すりみ(たちうお、すけそうたら)、馬れいしょでん粉、揚げ油(食用なたね油)、砂糖、みりん、ぶどう糖、食塩