

平成31年度1学期分 使用食材原材料

※「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	食品名	原材料名	備考
	板こんにゃく	こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム	
	こんにゃく(1.5cm角切り)	こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム	
	糸こんにゃくカット	こんにゃく精粉、海藻粉、水酸化カルシウム	
	三色サラダこんにゃく	こんにゃく粉、にんじん、青のり、水酸化カルシウム	
	しらたき カット	こんにゃく精粉、水酸化カルシウム	
	木綿豆腐	大豆、塩化マグネシウム、炭酸カルシウム	
	冷凍豆腐(さいの目)	大豆、豆乳、デキストリン、馬鈴薯でん粉、加工でんぶん、ゼラチン、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン) 消泡剤	
	生揚げ(さいの目)	豆乳、食用なたね油、加工でん粉、凝固剤製剤、酵素製剤	
	油揚げ(細切り)	大豆、植物油脂(菜種)、凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(レシチン、炭酸マグネシウム)	
	おから	大豆	
	むき枝豆(冷凍)	枝豆(大豆)、食塩	
	ホールコーン	スイートコーン、食塩、クエン酸	
	みかん(レトルト) 2kg	みかん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ビタミンC、フィチン酸、クエン酸ナトリウム	同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション: 乳、大豆、もも、オレンジ、りんご
	パインチビット(レトルト) 2kg	パインアップル、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、フィチン酸、クエン酸ナトリウム	同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション: 乳、大豆、もも、オレンジ、りんご
	ミックスフルーツ	りんご、黄桃、白桃、ラ・フランス、砂糖、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、ビタミンC	
	だし昆布	昆布	原料の昆布はえび、かにの生息域で採取されています。
	刻み昆布4cmカット	昆布	原料の昆布はえび、かにの生息域で採取されています。
	カットわかめ	湯通し塩蔵わかめ	原材料のわかめは小エビ、カニ類などが生息している海域で養殖されています。
	海藻ミックス	わかめ、昆布、茎わかめ、ふのり、白ふのり	
	煮干し だし用	かたくちいわし	漁法の関係でかに・いかの原料のコンタミの可能性がります。
	かつおぶし厚削りだし用	かつおのふし	同製造ラインではさばのふしを使用した商品を製造しております。
	かつおぶし薄削りだし用	かつおのふし	同製造ラインではさばのふしを使用した商品を製造しております。
	まぐろ水煮レトルト(フレーク、ライト)	きはだまぐろ、食塩	
	まぐろ油漬レトルト(フレーク、ライト)	きはだまぐろ、米油、食塩	
	蒸しかまぼこ(スライス)	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯でん粉、加工でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん	本製品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

通常のみ	食品名	原材料名	備 考
	焼きちくわ (1/4カット)	魚肉(すけそうたら)、馬鈴薯でん粉、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、米ぬか油、発酵調味料、魚肉エキス(エソ、グチ、ちりめん)	
	なると(スライス)	魚すり肉(すけそうたら、いとよりだい)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、着色料(紅麴)	工場内コンタミ原材料名:大豆、小麦、卵
	さつま揚げ	魚肉(スケソウダラ、タラ、イトヨリ、ホッケ、エソ)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、米油、菜種油	工場内コンタミ原材料:大豆
○	プレーンヨーグルト 1kg	生乳、脱脂粉乳、スターター	
○	ミックスシュレッド チーズ	生乳、食塩、セルロース	
○	粉チーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)	
○	バター(有塩)	生乳、食塩	
○	杏仁豆腐	砂糖、果糖、ぶどう糖、食用油脂(乳)、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、乳化剤(大豆)	
	ガラスープ濃縮	鶏骨、鶏肉スープ	