

令和3年度5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	備 考
		乾燥マッシュポテト	ばれいしょ、グリセリン脂肪酸エステル、酸性ピロリン酸ナトリウム、クエン酸	
		きな粉	大豆	
		生揚げ	大豆、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)、なたね油	
		白菜キムチ 刻み	白菜、かつお節エキス、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、こんぶエキス、パプリカ、唐辛子、ニンニク、でん粉、食塩	
○		プレーンヨーグルト 10kg	生乳、乳製品	
○		ミックスシュレッドチーズ	ナチュラルチーズ、セルロース	
○		杏仁豆腐(冷凍)	乳等を主原料とする食品(卵、乳成分)、水あめ、砂糖、加糖れん乳、ドロマイド(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、ぶどう糖、杏仁粉、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料	一部に卵、乳製品を含む
○		ピタパン60g・80g	小麦粉、砂糖、ショートニング、植物油脂、食塩、麦麴製剤、小麦たん白(PH調整剤)、イースト、脱脂粉乳	本品製造工場では、卵を含む製品を生産しています。
		みかんゼリー	みかん果汁、グラニュー糖、粉あめ、みかん果肉、ポリデキストロース、レモン果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、酸味料、香料、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名 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
		さくらんぼゼリー	糖類(砂糖、水あめ、果糖、ぶどう糖)、さくらんぼ果汁/乳酸Ca、加工デンプン、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸Na、ヘニコウジ色素、ビタミンC	本品製造工場では、小麦、卵、乳製品を含む製品を製造致しております。
		青りんごゼリー	青りんご果汁、糖類(ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、水あめ、砂糖)、デキストリン、寒天、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、クチナシ色素	アレルギー(りんご、大豆)
		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。
		カットウインナー 1cm	豚肉、食塩、砂糖、香料(白コショウ、カルワイ)	
○		焼き豚せん切り	豚肉、水あめ、砂糖、粉末醤油、乳清たん白濃縮物、食塩、たん白加水分解物、ジンジャー、オニオン、食用油脂	アレルギー特定原材料等(乳、大豆、小麦) 本製品の製造ラインでは、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。