

# 令和3年度6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	
		豆腐のお肉	丸大豆、植物油、凝固剤(塩化マグネシウム)、加工澱粉、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)	本製品製造ラインに混入する恐れのあるもの 小麦、乳成分、牛肉、ごま、鶏肉、豚肉、りんご
	○	絹ごし豆腐(パック)	大豆、粗製海水塩化マグネシウム	
	○	大豆飲料(フルーツミックス)200ml	大豆、砂糖、果汁(りんご・パイナップル・オレンジ・みかん)、米油、糊料(ベクチン)、酸味料、乳酸カルシウム、香料、カロチノイド色素、ビタミンD	アレルギー推奨表示品 大豆、りんご、オレンジ
		冷凍パイナップル(スライス)	パイナップル、グラニュー糖	無加熱摂取冷凍食品
○		プレーンヨーグルト 10kg	生乳、乳製品	
○		ダイスチーズ 5mm	ナチュラルチーズ、乳化剤	
		炒め焼きそばソース(粉末)500g	糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、たん白質加水分解物、麦芽エキス粉末、香辛料、酵母エキス、植物油(オリーブ油)	
		乾燥カリカリ梅 200g	塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)、ぶどう糖、でん粉、昆布エキス、酵母エキス、デキストリン、酸味料、炭酸カルシウム	
		穀物ふりかけ100g	でん粉、煎り米、米ぬか加工品、砂糖、にんじんフレーク、うるちひえパフ、黒のり、食塩、キヌアパフ、酵母エキス、クエン酸鉄ナトリウム、酸化防止剤(ビタミンC)、カロチン色素	本品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。
		なつみかんレトルト 2kg(ブロークン)	甘夏、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、酸化防止剤、酸味料、pH調整剤	本品製造工場では、乳、大豆、オレンジ、もも、りんごを含む製品を製造しております。
		青梅ゼリー	ぶどう糖果糖液糖、グラニュー糖、果糖、ポリデキストロース、つめ果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、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
		あじさいゼリー	ぶどう果汁(濃縮還元)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、水溶性食物繊維、砂糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、クエン酸鉄Na、香料、クチナシ色素、水あめ	
		はちみつレモンゼリー	糖類(異性化液糖、砂糖、水あめ、ぶどう糖)レモン果汁、デキストリン、寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)、V.C、香料、酸味料、カロチノイド色素	
○		マーブル食パン(コーヒー) 粉30・40・50・60g	強力粉、砂糖、マーガリン、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、ココア、コーヒー、イーストフード	・製品原材料中に小麦、乳(脱脂粉乳)、大豆(マーガリン)、ココアが含まれます。 ・本製品の製造ラインでは、アレルギー特定原材料28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。
		塩こうじ	米、食塩、酒精(さとうきび)	
		酒かす	米、米麴	
		ポークハム(ボンレス) 1cm色紙切り	豚肉、食塩、砂糖、水あめ、還元麦芽糖粉末末(還元麦芽糖、デキストリン)、香辛料(ペパー、オニオン、メース、ジンジャー)	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。
		ベーコンせん切り(ばら) ベーコン5mm角(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5mm	豚肉、食塩、砂糖、香料(白コショウ、カルワイ)	
		ちりめんじゃこ	かたくちいわし、食塩	えび、かに、いか、さばの原材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います
		あさり水煮(冷凍)	あさり	原料のあさり貝はエビ、カニが生息する海域で漁獲されています。