

## 令和4年度4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
		押し豆腐(80%)	大豆、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)	
		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	
		ふき水煮 カット	山ふき/乳酸Ca、pH調整剤、ビタミンC(酸化防止剤)	
		ちらしかまぼこ(桜ピンク)	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩/加工澱粉、トマト色素	本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。
		祝いなると(スライス) 160g	魚肉(すけそうたら、いとよりだい)、馬れいしょでん粉、砂糖、食塩、着色料(紅麴)	この製品は小麦、卵、大豆を使用する工場では製造してあります。
○		飲むヨーグルト(カルシウム)	砂糖、異性化液糖、脱脂粉乳、イソマルトオリゴ糖、全粉乳、ポリデキストロース、乳たんぱく質濃縮物、ミルクカルシウム、ホエイパウダー、クリーム、香料、ピロリン酸鉄	アレルギー物質：乳 同工場内でもも、りんごを含む原材料を使用した製品を製造しているため、混入してしまうことが想定できます。
		お祝い紅白ゼリー	いちご、いちご果汁(濃縮還元)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、植物油脂、豆乳、水あめ、大豆粉、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、紅麴色素、乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄	アレルギー物質：大豆
		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)、ビタミンC、香料、酸味料、カロチノイド色素、	
		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。
		カットウィンナー 5mm	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ、カルワイ)	アレルギー物質：豚肉
		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	