

令和4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
		豆腐のお肉	丸大豆、植物油、食塩/凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))、加工でん粉、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)	アレルギー物質：大豆
		きな粉	大豆	アレルギー物質：大豆
		ナタデココ 1.5kg レトルトパック	ナタデココ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖/クエン酸	
		まぐろ油漬レトルト (フレック、ライト)	きはだまぐろ、米油、食塩	
		ほぐし鶏ささ身水煮	鶏肉(ササミ)、植物油脂(米油)、チキンブイヨン	アレルゲン：鶏肉
○		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、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。
		炒め焼きそばソース (粉末)500g	糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、たん白加水分解物、麦芽エキス粉末、香辛料、酵母エキス、植物油脂(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	
○		ダイスチーズ5mm角	ナチュラルチーズ、乳化剤	アレルゲン：乳成分
		なつみかんレトルト2kg (ブローケン)	甘夏、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、酸化防止剤、酸味料、PH調整剤	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
		塩こうじ	米、食塩/酒精	
		ポークハム(ボンレス) 0.8cm色紙切り	豚肉、でん粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他(還元麦芽糖水飴、デキストリン)、水あめ、香辛料(ペパー、オニオン、メース、ジンジャー)	アレルギー特定原材料等：豚肉 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) 1cm幅 ベーコン4mm角切り(ばら)	豚ばら肉、砂糖、食塩、デキストリン、酵母エキス	アレルギー特定原材料等：豚肉 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。
		さば水煮 (レトルト・フレック)	さば、食塩	アレルギー表示：さば
		備蓄乾燥具材 (わかめ・ほうれん草・油揚げ)100g	乾燥わかめ、乾燥油揚げ、乾燥ほうれん草(ほうれん草、麦芽糖)	アレルギー特定原材料：大豆