

令和5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
	○	コーンフレーク	コーングリッツ、水あめ、砂糖、食塩、モルトエキス/乳化剤	アレルギー物質(28品目)のコンタミネーション：小麦・乳・大豆・りんご
	○	玄米麺 200g	うるち米、米糠、増粘剤/アルギン酸エステル	
		きな粉	大豆	アレルギー物質：大豆
		木綿豆腐(コンテナ)・300g	大豆、凝固剤、消泡剤	アレルギー物質：大豆
		押し豆腐(80%)	国産大豆、塩化マグネシウム、硫酸カルシウム	
	○	豆乳ヨーグルト	豆乳(大豆)、食物繊維(イヌリン)、(一部に大豆を含む)	アレルギー物質：大豆
	○	いちごジャム 15g	いちごジャム(いちご、砂糖、水あめ)/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料	
	○	ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	果実(国産)(もも(黄・白)、りんご、洋梨)、砂糖/酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)	アレルギー物質：りんご、もも
	○	レモン汁120ml	レモン/香料	
		刻みのり 20g袋	乾海苔	原材料の海苔は、エビ・カニが生息する海域で採取しております。本品製造工場では小麦・海老・かに・大豆・さば・豚肉を含む製品(味付のり)を製造しています。
		塩昆布(刻み)1kg・300g	醤油、昆布、発酵調味料、砂糖、食塩、酵母エキス	原料の一部に大豆・小麦を含む 28品目アレルギー：大豆・小麦
		もずく	もずく(沖縄県産)	海藻類は、えび、かにが生息している海洋から採取しています。
		海藻ミックス	わかめ、昆布、茎わかめ、赤とさか、白とさか	
	○	ヨーグルト	乳製品、砂糖、ミルクカルシウム、寒天	アレルギー表示：乳成分
	○	飲むヨーグルト 180ml	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(食物繊維)、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。
	○	ダイスチーズ 5mm角	ナチュラルチーズ、乳化剤	アレルギー物質：乳成分
	○	粒入りマスタード 90g	醸造酒(国内製造)、からし、ぶどう発酵調味料、食塩、濃縮ぶどう果汁、植物油脂、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ポークエキス、ガーリックパウダー、(一部に大豆・豚肉を含む)	アレルギー物質情報：大豆・豚肉
		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	
		あじさいゼリー	<ぶどうゼリー>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、クチナン色素<ダイスゼリー>ぶどう果汁(濃縮還元)、水あめ、砂糖、水溶性食物繊維/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、クチナン色素、香料	
		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	
		ポークハム 0.8cm色紙切り	豚肉、でん粉、食塩、砂糖、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 8mm幅	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。
		ちりめんじゃこ	しらす、食塩	アレルギーコンタミネーション：えび、かに、いか 本製品で使用するたたくいわしは、えび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています。同ラインにてごまを含む商品を製造しています。