

# 令和5年度12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
		一口こんにゃく(三角)	こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム	
		絞り豆腐	大豆/凝固剤、消泡剤	アレルギー物質：大豆
		国産ゆずピューレ 1kg	ゆず、砂糖	
		焼きのり(カット)	乾のり	原材料ののりは「えび・かに」の生息する海域で採取しています。
		結び昆布(半生)	棹前昆布、氷酢酸	
		なると(刻み)	魚肉(たら、イトヨリダイ、タチウオ)、食塩、砂糖、発酵調味料、オキアミエキス、加工でん粉、着色料(紅麴色素)	同一工場内で扱っているアレルギー物質：カニ、小麦、卵
	○	粒入りマスタード 90g	醸造酢、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：大豆、豚肉
		クリスマスケーキ(ショコラ)	豆乳加工品、グラニュー糖、米粉、植物性脂肪食品、ココアパウダー、食用加工油脂、調整豆乳粉末、ぶどう糖果糖液糖、食用乳化油脂、粗糖、チョコレートシロップ、水あめ、黒みりん、ぶどう糖、食塩、香料、膨張剤、着色料(カラメル、モナスカス)、増粘剤(CMC、増粘多糖類)、安定剤(増粘多糖類)	アレルギー物質：大豆
	○	冷凍炒り卵	液卵、植物油脂、還元水あめ、でん粉、醸造酢、食塩/加工でん粉、(一部に卵・大豆を含む)	アレルギー物質：卵、大豆
		ポークハム(ボンレス) 8mm角	豚肉、でん粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他(還元麦芽水飴、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)	アレルギー物質：豚肉 同一製造ラインで扱っているアレルギー物質：小麦、大豆、乳、卵、牛肉、鶏肉
		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	アレルギー物質：豚肉 同一製造ラインで扱っているアレルギー物質：小麦、大豆、乳、卵、牛肉、鶏肉
		カットウィンナー 4mm幅	豚肉、豚脂、でん粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他(還元麦芽水飴、デキストリン)	アレルギー物質：豚肉 同一製造ラインで扱っているアレルギー物質：小麦、大豆、乳、卵、牛肉、鶏肉
		焼き豚4mm角	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)	アレルギー物質：豚肉
		ちりめんじゃこ	鯛の稚魚、食塩	本製品に使用している原料は、エビ・カニ・イカ・その他の魚介類が混ざる漁法で採取していません。
		酒蒸しほたてがい(冷凍)	ほたて貝、清酒	
		揚げボール	魚肉すり身(たちうお、すけそうたら)、馬れいしょでん粉、揚げ油(食用なたね油)、砂糖、みりん、ぶどう糖、食塩	同一工場内で扱っているアレルギー物質：えび、かに、小麦、卵、乳、乳成分、いか、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン