

## 令和6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
		押し豆腐 (80%)	大豆、にがり
		凍り豆腐 一口大	大豆、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)／消泡剤(炭酸カルシウム等)
		凍り豆腐(細切り)	大豆、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)／消泡剤(炭酸カルシウム等)
		ふき水煮 カット	山ぶき／pH調整剤(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)
		ちらしかまぼこ(桜ピンク)	魚肉(スケソウタラ)、ばれいしょでん粉、砂糖、発酵調味料、食塩／加工でん粉、トマト色素
		祝いなると(スライス) 160g	魚肉すり身(すけそうたら、イトヨリダイ)、馬れいしょでん粉、食塩、砂糖／着色料(紅麹)
		ガラムマサラパウダー 100g	ブラックペッパー、コリアンダー、赤唐辛子、カルダモン、ホワイトペッパー、クミン、クローブ、シナモン
		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、うめ果汁／ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、クエン酸第一鉄ナトリウム
○		はちみつ食パン粉 30g・40g・50g・60g	強力粉、脱脂粉乳、イースト、イーストフード、食塩、砂糖、マーガリン、はちみつ
○		胚芽丸パン(学)スライス粉30g・40g・50g・60g	小麦粉、ロースト胚芽、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、イーストフード
		お祝いゼリー(さくらのジュレ)	グラニュー糖、粉あめ、果糖、食用加工油脂、食塩、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、着色料(アントシアニン)、クエン酸第一鉄ナトリウム
		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