

令和8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
	○	大豆飲料(いちご味) 125ml	大豆、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、いちご果汁、イソマルオリゴ糖含有シロップ、植物油脂、ドロマイト、食塩、乾燥パン酵母/トレハロース、安定剤(増粘多糖類)、リン酸三カルシウム、pH調整剤、乳化剤、香料、ピロリン酸第二鉄
		ふき水煮(ロング)	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)、ばれいしょでん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油/加工でん粉、着色料(クチナシ、トマトリコピン)
		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(紅麴)
○		ヨーグルト(いちご)	脱脂粉乳、砂糖・異性化液糖、いちごソース(いちご、砂糖・異性化液糖、砂糖、いちご濃縮果汁、澱粉、増粘多糖類)、加糖練乳、イソマルオリゴ糖シロップ、砂糖、全粉乳、増粘多糖類、乳たんぱく質濃縮物、寒天、香料、紅麴色素
		山菜ミックス水煮	わらび、みず、ふき/乳酸Ca、pH調整剤、ビタミンC(酸化防止剤)
		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)、V.C、香料、酸味料、カロチノイド色素
○		冷凍錦糸卵	鶏卵、でん粉(とうもろこし)、砂糖、植物油(菜種)、食塩、みりん、鰹節エキス/加工でん粉、ゲル化剤(ぶどう糖多糖)、乳酸(Na)、酸味料
		お祝いデザート(いちごのジュレ)	ぶどう糖果糖液糖、グラニュー糖、いちご果汁、果糖、クランベリー果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸第一鉄Na
		トウバンジャン 1kg	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩/酒精、酸化防止剤(ビタミンC)
	○	米粉マカロニ(ハート形)	米粉
○		黒砂糖食パン(学) 粉 30g・40g・50g・60g	小麦粉、黒砂糖(または加工黒砂糖)、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード
○		コッペパン(学) 粉30g・ 40g・50g・70g	小麦粉、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード
		プレスハム 8mm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)
		ベーコンせん切り 8mm幅	豚かた肉、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)
		カットウインナー 1cm	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)
		じゃこ天 40g・50g	魚肉(スケソウタラ、アジ)、でん粉、植物油脂、砂糖、発酵調味料、食塩、かつおエキス、こんぶエキスパウダー、酵母エキス