

令和8年度 8・9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
	○	米粉ワンタン	米粉、馬鈴薯澱粉
		打ち豆(乾)	大豆
○		国産ホールコーン固形 1 kg	スイートコーン、食塩/クエン酸
		ちらしかまぼこ(月見)	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油/加工澱粉、カロチノイド色素
○		マーブル食パン(ココア) 粉 30g・40g・50g・60g	強力粉、マーガリン、砂糖、加工黒砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、ココアパウダー、食塩、イーストフード
		国産なしゼリー	グラニュー糖、果糖、水あめ、ブドウ糖果糖液糖、梨果汁、こんにゃく粉、乳酸カルシウム、ゲル化剤(増粘多糖類)、ピロリン酸第二鉄、酸味料、香料、ビタミンD
○		はちみつ食パン 粉30g・40g・50g・60g	強力粉、砂糖、マーガリン、はちみつ、イースト、脱脂粉乳、食塩、イーストフード
○		きしめん(冷凍)	小麦粉、食塩、加工デンプン
		お月見ゼリー	うんしゅうみかん果汁、砂糖・ブドウ糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水あめ、粉末油脂、寒天、レモン果汁/乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料、乳化剤、ゲル化剤(キサンタンガム)
		ボークハム 8mm色紙切り・せん切り8mm幅	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(ペッパー、オニオン、メース、ジンジャー)
		ベーコン(シヨルダー)8mm幅	豚かた肉、砂糖、食塩、デキストリン、酵母エキス
		カットウィンナー4mm幅	豚肉、豚脂、澱粉、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)