

令和8年度 10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
○		ばち又はふしめん	小麦粉、食塩、食用植物油(なたね油)
○		ぎょうざの皮 15cm	小麦粉、澱粉、食塩、食用植物油、大豆粉/酒精、リン酸三カルシウム、(一部に小麦・大豆を含む)
	○	フォー(米粉の平打ち麺)	米、ばれいしょでん粉
	○	ライスペーパー(25枚入り)	タピオカでん粉、米粉、食塩
		おから	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
		ペクチン	ペクチン(リンゴ由来)
		ちらしかまぼこ(いちょう)	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
		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
○		ヨーグルト(りんご)	加糖練乳、脱脂粉乳、りんごソース(りんご、砂糖、りんご濃縮果汁、砂糖・異性化液糖、澱粉、増粘多糖類)、砂糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、果糖、全粉乳、増粘多糖類、乳たんばく質濃縮物、ビタミンC、寒天、香料
		ガラマサラパウダー 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
		カットゼリー(みかん)(冷凍) 1kg袋	みかん果汁、糖類(果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖)/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸鉄Na
		カットゼリー(巨峰)(冷凍) 1kg袋	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、ぶどう果汁/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、着色料(クチナシ、紅麴)、クエン酸鉄Na
		ブルーベリーゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ブルーベリー果汁、ぶどう糖/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、乳酸Ca、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料、ビタミンA
○		ココアコッペパン(学) 粉40g・50g・60g・70g	小麦粉、砂糖、有塩マーガリン、ココア粉末、イースト、脱脂粉乳、食塩、イーストフード
○		ミルクねじりパン(塩0.85) 粉30g・40g・50g・60g	強力粉、加糖練乳、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
		ポークハム 8mm角・せん切り 8mm幅	豚肉、でん粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他(還元麦芽水飴、デキストリン)、水飴、香辛料(ペッパー、オニオン、メース、ジンジャー)
		ベーコン(ショルダー)せん切り 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 1cm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)