

令和6年度 原材料表【5月】

【様式109】(中学校)

○このリストの食品は、詳細献立表の「期」の列に「月」と記載されています。また「1ヶ月」間使用しますので、保管をお願いします。

○しょうゆ・みそ・酢に由来する『小麦』はアレルギー表示をしません。

○原材料が2つ以上の食品に限り記載しています。

○OHPにも掲載しています。

No.	品名	原材料	特定原材料 (8品目)
1	7種野菜の華やかごはんの素	塩蔵青菜（広島菜、京菜、大根葉）、食塩、乾燥とうもろこし、乾燥にんじん、砂糖、塩蔵梅（梅、食塩、赤しそ液）、乾燥かぼちゃ、ほうれん草フレーク、酵母エキス、ぶどう糖、鰹削り節粉末、でん粉、昆布エキス、デキストリン、酸味料、炭酸カルシウム、酸化防止剤（ビタミンE）	
2	わんたん皮(生)	小麦粉、食塩、酒精、食用植物油、大豆粉、かんすい、でん粉	小麦
11	マーマレード（低糖度）	糖類（砂糖、水あめ）、果実（いよかん、なつみかん）、還元水あめ、濃縮なつみかん果汁、ゆず果汁、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料	
42	りんご缶詰	りんご、ぶどう糖果糖液糖（コーンスターチ、タピオカでんぷん、馬鈴薯でんぷん、甘藷でんぷん）、クエン酸（甘藷でんぷん、タピオカでんぷん、米糠、クエン酸（とうもろこし））、ビタミンC	
49	さばほぐし身	さば、食塩	
53	ほたてがい（水煮）	ほたて貝柱、食塩	
55	糸かまぼこほぐし（赤）	魚肉すり身(スケソウダラ)、米粉、でん粉(タピオカ)、食塩、砂糖、着色料（トマト色素）	
57	焼き豚	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）	
68	鶏卵水煮	鶏卵、食塩、醸造酢	卵