

# 令和6年度 原材料表【2学期】

○このリストの食品は、詳細献立表の「期」の列に「学」と記載されています。また「1学期」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	からし・粉(洋)	からし、ウコン	
2	ゆかり	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料	
3	デミグラスソース	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)、トマトペースト、ソテードオニオン(玉ねぎ、大豆油)、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、でん粉、食塩、香辛料	小麦
4	トマトケチャップ	トマト、砂糖、食塩、醸造酢、クエン酸、オニオン、赤唐辛子、ローレル、シナモン、ナツメグ、白コショウ、ガーリック	
5	トマトチリソース	トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料、にんにく	
6	トマトピューレー	トマト、クエン酸	
7	液体塩麹	米こうじ、食塩、酒精	
8	清酒 本醸造酒	米、米こうじ	
9	煮干しだし(粉末)	いわし煮干、食塩、酸化防止剤(抽出ビタミンE)	
10	甜麺醤	味噌(大豆、米、食塩)、砂糖(さとうきび、でんさい)、醤油(大豆、小麦、食塩)、植物油脂(ごま、なたね)	
11	米酢	米、食塩	
12	粒入りマスタード	マスタード(からし)、醸造酢(てん菜)、白ワイン(ぶどう)、食塩(岩塩)、香辛料(スパイスオイル(しょうが、シナモン、タラゴン、クローブ))、酸味料(クエン酸、ビート)、着色料(ウコン)	
13	菜めしの素	塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉)、砂糖、食塩、酵母エキス、鰹削り節粉末	
14	ワンタン皮(三角)	小麦粉、食塩	小麦
15	ワンタン皮(短冊)	小麦粉、グルテン(小麦たん白)、食塩	小麦
16	冷凍うどん(大袋)	小麦粉、食塩	小麦
17	八丁みそ	大豆、食塩、香煎、種麹	
18	押し豆腐30%(水なし・つぶし)	大豆、にがり	
19	押し豆腐70%	大豆、にがり	
20	押し豆腐70%・カット	大豆、にがり	
21	生揚げ 巾1/2カット揚げ	大豆、にがり、白絞菜種油	
22	トマト缶詰	トマト、トマトジュース	
23	たくあん漬(塩押しだいこん漬)	大根、糖類(異性化液糖、砂糖)、食塩、小麦蛋白酵素分解物、醸造酢、酒精、とうがらし、ぬか類、酸味料、酸化防止剤(V.C)	小麦
24	冷凍えだまめ	枝豆、食塩	
25	みかん缶詰	みかん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖(異性化液糖(コーンスターチ、甘藷澱粉))、酸味料(クエン酸)	
26	りんご缶詰	りんご、砂糖(サトウキビ、甜菜)、クエン酸(甘藷、タピオカ、米、クエン酸(甘藷、タピオカ、とうもろこし))、ビタミンC(とうもろこし)	
27	パインアップル缶詰	パインアップル、砂糖	

# 令和6年度 原材料表【2学期】

○このリストの食品は、詳細献立表の「期」の列に「学」と記載されています。また「1学期」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)
28	乾燥カリカリ梅	塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)、ぶどう糖、でん粉、昆布エキス、酵母エキス、デキストリン、酸味料、炭酸カルシウム	
29	黄桃缶詰	黄桃、砂糖、クエン酸、酸化防止剤(ビタミンC)	
30	わかめご飯の素	塩蔵わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス	
31	乾燥せん切り芽かぶ	めかぶ、還元水あめ、乳化剤	
32	塩昆布	昆布、醤油、発酵調味料、砂糖、ぶどう糖、食塩、椎茸、酵母エキス	
33	なると	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、みりん、トマト色素	
34	ほたてがい(水煮)	ほたて貝柱、食塩	
35	冷凍むきエビ	えび、食塩	えび
36	焼き竹輪	魚肉すりみ、でん粉、食塩、ぶどう糖、砂糖、米発酵調味料、醸造酢	
37	白焼き竹輪1/4カット	魚肉すりみ、でん粉、食塩、ぶどう糖、砂糖、米発酵調味液、醸造酢	
38	子持ちししゃも	からふとししゃも、食塩	
39	ショルダーベーコン(色紙)	豚肩肉、食塩、砂糖、香辛料、ナツメグ、セージ、ローレル、グロブ、シナモン	
40	うずら卵水煮(レトルト)	うずら卵、食塩	卵
41	ピザチーズ	ナチュラルチーズ、セルロース	乳・乳製品
42	ノンエッグマヨネーズ	植物油、醸造酢、砂糖類(砂糖、粉末水あめ)、食塩、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	
43	有塩バター	生乳、食塩	乳・乳製品