

令和2年度 調味料・加工品等の原材料一覧表

廿日市市立廿日市学校給食センター

	食品名	原材料	アレルギー物質		
			特定7品目	その他の20品目	
調味料	しょうゆ	大豆 小麦 食塩 アルコール	小麦	大豆	
	酒	米 米麹 醸造アルコール 糖類 酸味料 水	—	—	
	みりん	糖類(水飴) もち米 醸造アルコール 米 米麹 水	—	—	
	赤ワイン	ぶどう(コンコード種)	—	—	
	白ワイン	ぶどう(ナイアガラ種)	—	—	
	米酢	米 上白糖 食塩 水	—	—	
	ウスターソース	醸造酢 砂糖類 食塩 トマト 玉ねぎ にんにくパウダー 蛋白加水分解物 カラメル色素 香辛料 調味料(アミノ酸等) 水 デキストリン 酵母エキス	小麦	大豆	
	お好みソース	野菜・果実 糖類 醸造酢 アミノ酸液 食塩 酒精 醤油 香辛料 オイスターエキス 肉エキス 酵母エキス 昆布 蛋白加水分解物 しいたけ 水 増粘剤 調味料(アミノ酸等) カラメル色素	小麦	大豆・鶏肉・豚肉 もも・りんご	
	カキエキス	かき煮汁 食塩	—	—	
	鶏がらスープ(冷)	鶏ガラ 玉ねぎ 水	—	鶏肉	
ポークブイヨン(缶)	濃縮豚ガラエキス 鶏骨 豚骨 玉ねぎ にんじん ねぎ しょうが ガーリックパウダー 水	—	豚肉・鶏肉		
乳類	無糖ヨーグルト	生乳 脱脂粉乳 クリーム 乳たんぱく 調合水 乳酸菌(スタータ)	乳	—	
	生クリーム	生乳	乳	—	
肉類	ロースハム	豚ロース肉 食塩 砂糖 海藻ミネラル 酵母エキス 香辛料 水	—	豚肉	
	ベーコン	豚ばら肉 糖類(水あめ) 糖類(砂糖) 食塩 でん粉 たん白加水分解物 加工でん粉 甘味料(カンゾウ抽出物) 食品素材(デキストリン) カラギナン クエン酸三ナトリウム タラガム	—	豚肉・ゼラチン	
	ポークウィンナー	豚肉 豚脂肪 還元水あめ 大豆たん白 食塩 水あめ ポークエキス 粉末醸造酢 酵母エキス 香辛料 野菜エキス 貝カルシウム 香辛料抽出物 水	—	豚肉・大豆	
練り製品	さつま揚げ	すり身 澱粉 食塩 みりん 菜種白絞油 魚介エキス 水	小麦	—	
	ちくわ	すり身 澱粉 食塩 魚介エキス 水	小麦	—	
	かまぼこ	すり身 澱粉 食塩 魚介エキス 水	小麦	—	
ごはんの素	しょうゆごはんの素	醤油 みりん 食塩 水	小麦	大豆	
	わかめごはんの素	塩蔵わかめ 食塩 砂糖 乳酸カルシウム	えび・かに	—	
	酢飯の素	醸造酢 グラニュー糖 食塩 発酵調味料 蛋白加水分解物 調味料(アミノ酸)	—	大豆	
パン	コッペパン	小麦粉(小麦 ビタミン(ビタミンB1, ビタミンB2)) 砂糖 ショートニング(パーム油 ナタネ油 パーム核油 ヤシ油) 脱脂粉乳 イースト 食塩	小麦・乳	—	
麺	1食用 ゆでソフトスパゲティ	小麦粉 食塩 かん水	給食で使用する麺は、いずれも <u>そば・卵</u> を使用した麺と同じ製造ラインで作られたものです。	小麦・そば・卵	—
	1食用 ゆでうどん	小麦粉 食塩		小麦・そば・卵	—
	1食用 冷麦	小麦粉 食塩		小麦・そば・卵	—
	1食用 ゆで中華麺	小麦粉 食塩 かん水		小麦・そば・卵	—
	蒸し焼きそば麺	小麦粉 食塩 かん水 食用なたね油 シリコン		小麦・そば・卵	—
大豆製品	木綿豆腐、白生地豆腐 焼き豆腐	大豆 塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン シリコン)	—	大豆	
	生揚げ	大豆 塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン シリコン) 植物油脂	—	大豆	
	油揚げ	大豆 塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン) 植物油脂	—	大豆	
	おから	大豆	—	大豆	
こんにゃく	板こんにゃく	水 こんにゃく生芋 水酸化カルシウム	—	—	
	しらたき	水 こんにゃく生芋 水酸化カルシウム	—	—	
	きんぴらこんにゃく	水 こんにゃく精粉 海藻粉 水酸化カルシウム	—	—	
塩	塩	海水	—	—	

※この「令和2年度 調味料・加工品等の原材料一覧表」は納入業者から提出された原材料配合表に基づいて作成していますので、食材ごとに表現が異なっている場合があります。

※アレルギー物質の特定7品目とは「卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに」、その他20品目とは「あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ」のことを示します。

※食材によっては、同一製造ラインで別の製品を作る際にアレルゲンとなる食材を使用している場合がありますので、ご注意ください。

※給食の揚げ油は何度か使用します。

※給食で使用するわかめ・しらす干し・かえりいりこ・あさりなどは、えび、かきの生息域で採取しています。

※パンは、コッペパンにその他の食材を加えて作られています。加えているものについては、毎月の「献立別使用食材一覧表」をご覧ください。

※ご質問は、給食センター栄養士までご連絡ください。

TEL 39-0661