

令和6年度

2学期（8月～12月） 物資配合表

番号	食品名	原材料／添加物	アレルゲン (28品目)
1	中華スープの素	食塩 ぶどう糖 ラード 香辛料 チキンエキスパウダー 澱粉分解物 ごま油 たん白加水分解物 調味料(核酸等) カラメル色素	大豆・鶏・ ご・麦
2	こんぶだし	食塩 砂糖 風味原料(こんぶ粉末 こんぶエキス) / グルタミン酸ナトリウム 塩化カリウム マンニト リボヌクレオチドナトリウム コハク酸ナトリウム	—
3	サラダ油	食用大豆油 食用なたね油	大豆
4	ハヤシフレーク	小麦粉 豚脂 砂糖 食塩 ブラウンルウ トマトパウダー でんぷん 粉末ソース トマト調味料/着色料(カラメル パプリカ色素) 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 酸味料	麦・大豆・豚
5	シチューミクス	小麦粉 植物油脂 砂糖 でんぷん 食塩 デキストリン 全粉乳 脱脂粉乳 玉ねぎ加工品 オニオンパウダー チキンブイヨンパウダー チーズパウダー 酵母エキス 野菜エキス ポークエキス しょう油加工品 香辛料 調味油 バターミルクパウダー/調味料(アミノ酸等) 香料 乳化剤 酸味料 酸化防止剤(ビタミンE ビタミンC)	乳・麦・大豆・ 鶏・豚
6	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 ナツメック 白コショウ ガーリック	—
7	ノンエッグマヨネーズ (エッグケア)	食用植物油脂 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白 香辛料 酵母エキスパウダー/増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物	大豆
8	味付けメンマ	メンマ 濃口醤油(混合) 砂糖 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 食塩 唐辛子 調味料(アミノ酸等) 酸化防止剤(ビタミンC) カラメル色素 酸味料 甘味料(甘草) 水	麦・大豆
9	春雨(マロニー)	じゃがいも澱粉 コーンスターチ/増粘剤(CMC) 増粘多糖類	—
10	ワンタンの皮	小麦粉 グルテン(小麦たん白) 食塩	麦
11	トック	うるち米粉/馬鈴薯澱粉 塩 グリシン pH調整剤 水	—
12	塩昆布	昆布 しょうゆ たんぱく加水分解物 砂糖 昆布エキス 食塩/調味料(アミノ酸等)	麦・大豆
13	ライトツナフレーク	きはだまぐろ 大豆油 野菜エキス 食塩/調味料(アミノ酸)	大豆
14	いり卵	鶏卵 だし汁【醤油 糖類 風味原料(かつおエキス 濃縮煮干だし) 食塩】 澱粉 砂糖 食塩 植物油脂/貝殻未焼成カルシウム(ホタテ) 鉄分強化剤	卵・麦・大豆

* 原料名は、メーカーより提出された書類をもとに、記載しています。

* 加工品・半加工品を主体に、献立表・材料表ではアレルゲンが特定しにくい食材について記載してあります。

* 表示義務のないもの、コンタミネーション(混入)については、表記しておりません。表記されるアレルゲンは、下記の28品目です。

卵《卵》、乳・乳製品《乳》、小麦《麦》、エビ《エ》、カニ《カ》、そば《そ》、ピーナッツ《落》、アワビ《アワビ》、イカ《イ》

いくら《い》、オレンジ《オ》、キウイフルーツ《キ》、牛肉《牛》、くるみ《く》、サケ《鮭》、サバ《鯖》、大豆・大豆製品《大豆》

鶏肉《鶏》、バナナ《バ》、豚肉《豚》、まつたけ《松》、もも《桃》、やまいも《山》、りんご《リ》、ゼラチン《ゼ》

カシューナッツ《カシュ》、ごま《ご》、アーモンド《ア》