

令和5年11月～令和6年3月

半年使用物資原材料一覧

R5.10.20更新

- ・令和5年10月の物資選定委員会で落札した、令和5年11月～令和6年3月に半年間使用する予定の食品の原材料一覧です。
(令和6年4月～10月までの物資は、令和6年3月末に決定予定です。)
- ・業者から提出された規格表をもとに、原材料のみを記載しました(量は提示不可)。
- ・規格に変更があった場合は、その都度情報公開いたします。
- ・**コンタミネーションの有無については、下記注意書きの理由から、お知らせいたしません。**

【注意】

- ・調味料の原材料の公開は、あくまで参考として提示するものです。
- ・**微量なアレルギー(調味料の原材料や食品の注意書き、コンタミネーションなど)の混入レベルの除去はできません。**

※調味料の原材料やコンタミネーションの有無、注意喚起レベルの微量の混入でもアレルギーの症状が発症してしまうほど重篤なアレルギーをお持ちの場合は、安全に給食を食べていただくことが難しいため、家庭からのお弁当持参対応をお願いしております。
必ず主治医の指示に従い、学校とご相談の上、給食を食べることが出来るのかについてご判断いただきますようお願いいたします。

大和市学校給食の
食物アレルギー対応についてはこちら



お問い合わせ先
大和市教育委員会 保健給食課
電話 046(260)5206

令和5年11月～令和6年3月

半年使用物資原材料一覧

R5.10.20更新

物資名	ホタテ貝柱水煮	むきえび	くじら角切	いか短冊	ししゃもフライ	つみれ	さつま揚げ	ちりめんじゃこ	かまぼこ (スライス)	かまぼこ (板なし)
原材料	帆立貝柱 食塩	えび 食塩 pH調整剤	くじら	イカ	塩干カラフトシヤモ 食塩 パン粉 小麦粉 こしょう (子持ちのため魚 卵を含んでいます)	いわし 発酵調味料 でん粉 砂糖 しょうが 食塩 トレハロース	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油：菜種	いわし類の稚魚 食塩	魚肉すりみ でん粉(馬れいしょ) 食塩 砂糖 魚介エキス	魚肉 でん粉(タピオカ) 食塩 砂糖 清酒

物資名	白焼ちくわ	ワンタンの皮	餃子の皮	ベーコン (バラ)	ウインナー (鉄分強化)	ハム	ぎょうざ	しゅうまい	にんじんピューレ
原材料	魚肉すりみ 馬れいしょでん粉 米油 みりん 食塩 砂糖	小麦粉 澱粉 植物油脂 醸造酢 小麦たん白 酒精 かんすい クチナシ色素	小麦粉 澱粉 植物油脂 食塩 小麦たん白 醸造酢 酒精	豚バラ肉 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)	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 (白コショウ、加ワイ、 マスタード) パン酵母	豚もも肉 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)	キャベツ 小麦粉(皮) 豚肉 長ねぎ ニラ 醤油 ニンニク ごま油 食塩	豚肉 たまねぎ でん粉 しょうゆ ごま油 食塩 しょうが 小麦粉	にんじん

物資名	濃口しょうゆ	薄口しょうゆ	大豆	福豆	プレーンヨーグルト	クリームチーズ	でん粉	すいとん	小麦粉	紫芋の粉
原材料	大豆 小麦 食塩 アルコール	大豆 食塩 小麦 米 米発酵調味料	大豆	大豆	生乳 乳製品	生乳 クリーム 乳酸菌 乳たん白 乳化剤 食塩 クエン酸 レンネット	馬れいしょでん粉	小麦粉 食塩 加工澱粉 酸味料	小麦粉	ムラサキ芋

※フライに使用しているパン粉のアレルゲンは「小麦」です。