

令和6年4月～令和6年10月

半年使用食品原材料一覧

2024.3.29 更新

- ・令和6年3月の物資選定委員会で落札した、令和6年度4～10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11月～令和7年3月までの物資は、10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

物資名	でん粉	小麦粉	パン粉	焼きふ (白玉ふ)	そうめん	ウェーブワントン	大豆	白焼きちくわ	さつま揚げ
原材料	馬鈴しょ 馬鈴しょでん粉	小麦粉 小麦	小麦粉 イースト 塩 ショートニング イーストフード (V.C含有)	小麦粉 小麦たんぱく 白玉粉	小麦粉 食塩 食用植物油 (綿実油) でんぷん (コーンスターチ)	小麦粉 塩	大豆 たけのこ 筍	魚肉すりみ 馬れいしょでん粉 米油 みりん 食塩 砂糖	魚肉すりみ でん粉(タピオカ) 揚げ油(なたね油) ぶどう糖 本みりん 砂糖 食塩

物資名	ちりめんじゃこ	かまぼこ (板なし)	かまぼこ (スライス)	ほたて貝柱水煮	グリーンピース	むきえび	ハム	ぎょうざ	しゅうまい
原材料	いわし類の稚魚 食塩	魚肉 でん粉(死力) 食塩 砂糖 清酒	魚肉すりみ でん粉(馬れいしょ) 食塩 砂糖 魚介エキス	帆立貝柱 食塩	グリーンピース	えび 食塩 いか短冊 アメリカオオアカイカ	豚もも肉 食塩 砂糖 香辛料 (ナツメ、コリアンダー、 カダモ、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 玉葱 小麦粉 馬鈴薯澱粉 醤油 生姜 ごま油 食塩

物資名	ししゃもフライ	エビフライ	チキンカツ	トンカツ	ハンバーグ (高野豆腐)	メンチカツ (高野豆腐)	ミートボール	ベーコン	ウインナー (鉄分強化)
原材料	シシャモ(※子持ち) パン粉 バターミックス (小麦粉、 加工澱粉(馬鈴薯)、 乳化剤(さとうきび、 てん菜、パーム油)、 増粘多糖類(グア豆、 大豆、とうもろこし)) 塩、胡椒	えび パン粉 小麦粉 食塩 こしょう	鶏ささみ 白ドライパン粉 小麦粉 食塩 白胡椒	豚肉(ヒレ) パン粉 小麦粉 食塩 こしょう	豚肉 玉葱 パン粉 高野豆腐パウダー 三温糖 食塩 こしょう 乳化剤 イーストフード 酸化防止剤(V.C)	豚肉 玉葱 パン粉 小麦粉 高野豆腐パウダー 三温糖、食塩 こしょう 乳化剤 イーストフード 酸化防止剤(V.C)	豚肉 長ネギ パン粉 生姜 食塩 胡椒 揚げ油	豚バラ肉 食塩 砂糖 香辛料 (ナツメ、コリアンダー、 カダモ、オールスパイス)	豚肉(豚脂肪含) 食塩 砂糖 香辛料 (白コショウ、カワイ、 マスタード) パン酵母

※フライ類、ハンバーグ、ミートボールに使用しているパン粉のアレルゲンは「小麦」です。 ※高野豆腐パウダーのアレルゲンは「大豆」です。 ※VCはビタミンCの略称です。

【新食品:今年度新たに追加された食品】

物資名	濃口しょうゆ	薄口しょうゆ	プレーン ヨーグルト	バター	ももジュース
原材料	大豆 小麦 食塩 アルコール	食塩 小麦 脱脂加工大豆 大豆 ぶどう糖 小麦たんぱく 米 アルコール	生乳 乳製品	生乳 食塩	桃果汁、もも 果糖 酸味料 酸化防止剤 (L-アスコルビン酸、 ビタミンC) 香料、砂糖 クエン酸

星のふ	春巻き	白身魚のフライ
小麦粉 小麦たんぱく ビタミンE製剤 ミックストフェール グリセリン グリセリン脂肪酸エステル	豚肉 もやし、たけのこ 人参、馬鈴薯澱粉 醤油、干ししいたけ ごま油、食塩 生姜 コショウ 小麦粉	ホキ 小麦粉 パン粉 米粉 食塩 こしょう