

令和6年11月～令和7年3月

半年使用食品原材料一覧

※令和7年2月～追加有

(追加物資は最終ページ：白玉粉)

2025.1.21 更新

- ・令和6年10月の物資選定委員会で落札した、令和6年度11～3月に半年間使用する予定の食品の原材料一覧です。
(令和7年4月～10月までの物資は、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

物資名	でん粉	小麦粉	さつま揚げ	ちりめんじゃこ	かまぼこ (板なし)	かまぼこ (スライス)	ベーコン	ウイナー (鉄分強化)	白玉麩
原材料	馬鈴しょ 馬鈴しょでん粉	小麦粉(小麦)	魚肉 でん粉 揚げ油(なたね油) ぶどう糖 砂糖 食塩	いわし稚魚 食塩	魚肉 でん粉(馬れいしょ) 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	豚バラ肉 食塩 砂糖 香辛料 (ツマゲ、コリアンダ - カダモン、オールパイン)	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	小麦粉 小麦たんぱく 白玉粉 重曹 ビタミンE

物資名	大豆	ほたて貝柱水煮	むきえび	いか短冊	紫芋の粉	ボンレスハム	ぎょうざ	しゅうまい	ももジュース
原材料	大豆	帆立貝柱 食塩	えび 食塩 PH調整剤	アメリカオオアカイカ (ペルー、チリ紫仿)	ムラサキ芋	豚もも肉 食塩 砂糖 香辛料 (ツマゲ、コリアンダ -、 カダモン、 オールパイン)	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(皮) 馬鈴薯澱粉 醤油 生姜 ごま油 食塩	桃果汁 果糖 酸味料 酸化防止剤(L-アスコ ルビン酸) 香料 砂糖 クエン酸

物資名	濃口しょうゆ	薄口しょうゆ	プレーン ヨーグルト	ししゃもフライ	白身魚フライ	福豆	クリームチーズ	すいとん	メンチカツ※ (高野豆腐)
原材料	大豆 小麦 食塩 アルコール	食塩 脱脂加工大豆 小麦 アルコール PH調整剤(乳酸)	生乳 乳製品	シシャモ 食塩 パン粉 小麦粉 こしょう	ほき 小麦粉 パン粉 食塩 胡椒 こしょう	大豆	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(加工助剤)	小麦粉 食塩 加工澱粉(サゴ椰子) 酸味料	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)

※11月1日のみ

物資名	ワンタンの皮	餃子の皮	白焼ちくわ	パン粉	バター	グリンピース(冷凍)	筍水煮	にんじんピューレ	大和市内産味噌
原材料	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	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 イースト 食塩 ショートニング イーストフード (V.C.含有)	生乳 食塩	グリンピース	筍・孟宗竹	にんじん	大豆 米 塩

※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。

【R7年1～3月追加の食品】

物資名	ゆかり	クミン	サワラ西京漬	Fe・Ca・食物繊維強化豆腐 (冷凍)
原材料	塩蔵赤しそ (赤しそ、食塩、梅酢) 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	クミン	サワラ 白味噌 砂糖 みりん風調味料 酒	豆乳 難消化デキストリン 加工澱粉 焼成カルシウム ピロリン酸第二鉄製剤 凝固剤製剤

【R7年2月～3月追加の食品】

物資名	白玉粉
原材料	もち米