

令和7年度 4月分 使用食品原材料配合表

月

中・配付用

※この表の食品は、献立細案に「月」と記載されています。

※原材料100%のものについては掲載していません。ただし、食品名だけでは判断しにくいものについては掲載しています。

No.1

食 品 名	内 容 等
マーガリンパン50g	強力粉 イースト イーストフード『小麦』 食塩 砂糖 マーガリン『大豆』
フレッシュパン60g	強力粉 脱脂粉乳 イースト イーストフード 食塩 砂糖 ショートニング『大豆』 生クリーム『乳・大豆』
豆乳パン60g	強力粉 脱脂粉乳 イースト イーストフード『小麦』 食塩 砂糖 マーガリン『大豆』 豆乳『大豆』

食 品 名	内 容 等
フランク30g11cm	豚肉 食塩 砂糖 香辛料『白コショウ・カルワイ・マスタード』
白焼き竹輪1/4	魚肉すりみ『すけそうたら・イトヨリダイ・キントキダイ・さんま他』 馬れいしょでん粉 米油 みりん 食塩 砂糖 水
たこ団子8g	たらすり身 たこ 小麦でん粉 生姜 ねぎ 大豆蛋白 砂糖 食塩 みりん風調味料 水
なると・祝模様(冷蔵)	魚肉『すけそうたら』 加工澱粉『タピオカ』 馬鈴薯澱粉 砂糖『さとうきび・甜菜』 食塩 加工油脂『還元水飴・なたね油』 トマト色素 発酵調味料『糖類・米・醸造アルコール・たん白質分解物・食塩』
ちらし蒲鉾・桜(ピンク)	魚肉『スケソウタラ』 加工澱粉『タピオカ』 馬鈴薯澱粉 砂糖『さとうきび・甜菜』 発酵調味料『液状ブドウ糖・米・一級アルコール・たん白加水分解物・米麴・食塩』 食塩 加工油脂『還元水飴・なたね油』 トマト色素
ちらし蒲鉾・桜(オレンジ)	魚肉『スケソウタラ』 うらごし人参 加工澱粉『タピオカ』 馬鈴薯澱粉 砂糖『さとうきび・甜菜』 発酵調味料『液状ブドウ糖・米・一級アルコール・たん白加水分解物・米麴・食塩』 食塩 加工油脂『還元水飴・なたね油』

令和7年度 4月分 使用食品原材料配合表

月

中・配付用

※この表の食品は、献立細案に「月」と記載されています。

※原材料100%のものについては掲載していません。ただし、食品名だけでは判断しにくいものについては掲載しています。

No. 2

食 品 名	内 容 等
細切昆布・飯用	昆布 酢酸
ラー油・大	食用大豆油 乾燥唐辛子 ねぎ 生姜 桂皮 八角
ふき葉柄(水煮)	山ぶき pH調整剤『クエン酸』 酸化防止剤『ビタミンC』 水
みかんレトルト	みかん 砂糖 ビタミンC フィチン酸 クエン酸ナトリウム 水
桜餅45g	小豆 砂糖 麦芽糖『とうもろこし・馬鈴薯・甘藷』 食塩 寒天 もち米 麦芽糖『とうもろこし・馬鈴薯・甘藷』 桜葉塩漬 食塩 水 トレハロース『とうもろこし・馬鈴薯・キャッサバ』 着色料(ビートレッド)『赤ビート・キャッサバ』