

給食用食材 配合表

令和7年度3学期分

八王子市給食センター南大沢

分類	食品名	原材料	使用期間
パン	米粉パン	米粉ミックス粉 ショートニング 砂糖 脱脂粉乳 イースト 食塩 イーストフード	1年
	国産小麦パン	小麦粉 ショートニング 砂糖 脱脂粉乳 イースト 食塩 イーストフード	
麺	スペゲティ・マカロニ	デュラム小麦	学期
調味料	カレー粉 1kg	ターメリック コリアンダー粉碎品 陳皮粉末 クミンパウダー その他香辛料	学期
	粉がらし 350g	マスター粉末 リン酸架橋デンプン ターメリックパウダー	
	豆板醤	塩蔵唐辛子 そら豆加工品 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)	
	トマトケチャップ 1k 3k	トマト 砂糖 食塩 醤造酢 クエン酸 オニオン 香辛料 ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖	
	しょうゆ	大豆 小麦 食塩 アルコール	
	みそ	大豆 米 食塩 酒精 酵母 種麹菌	
	みりん	米 もち米 米こうじ 醤造アルコール 糖類	
	ウスターソース	野菜 果実(トマト、たまねぎ、セロリ、にんじん、にんにく、みかん) 醤造酢 砂糖 食塩 香辛料	1年
	中濃ソース	野菜 果実(トマト、りんご、みかん、たまねぎ、にんじん、にんにく) 醤造酢 砂糖 食塩 香辛料	
加工肉	バラベーコン	豚肉 砂糖 食塩 香辛料	学期
豆腐製品	油揚げ	大豆 植物油 豆腐用凝固剤	月
	豆腐	大豆 豆腐用凝固剤	
こんにゃく	こんにゃく	こんにゃく粉 海藻粉末 水酸化カルシウム	学期
	しらたき	こんにゃく粉 水酸化カルシウム	
練り製品	焼きちくわ	魚肉 でん粉 食塩 ブドウ糖 砂糖 米発酵調味料 醤造酢	学期
	さつま揚げ	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種)	
	かまぼこ	魚肉 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 米醸調味料 食塩 みりん 加工油脂	
	笹かまぼこ	魚肉 澱粉 砂糖 食塩 みりん 清酒 水	
	型抜きかまぼこ	スケソウタラ 加工澱粉(タピオカ) 馬鈴薯澱粉 さとう 発酵調味料 食塩 加工油脂 黄色(かぼちゃ)桃色(トマト色素)オレンジ(にんじん)緑色(クチナシ・ウコン色素)茶色(フラボノイド色素)	
缶詰等	削り節	いわしの煮干し さばのふし	学期
	ツナ	まぐろ 米油 食塩 野菜エキス	
	トマトピューレ3kg	トマト クエン酸	
	フルーツミックス缶	黄桃 白桃 りんご みかん 砂糖 クエン酸	
	ホールトマト	トマト トマトジュース 食塩 クエン酸	
その他	パン粉	小麦粉 イースト 食塩	学期
	ゆかり粉	塩蔵赤しそ(赤しそ・食塩・梅酢) 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	
	冷凍白玉団子	もち米 うるち米	
	きりたんぽ	うるち米 食塩	