

令和7年度 1月使用 納用食材 配合表

1月に使用する予定食材です。

八王子市給食センター元横山

分類	食品名	原材料
パン	コッペパン	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
	ミルクパン	小麦粉 加糖練乳 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 アルファベットベット マカロニ・ペンネ	デュラム小麦
調味料	カレー粉	ターメリック 陳皮 クミン コリアンダー フェンネル フェヌグリーイブ ナツメグ クローブ カルダモン キャラウェイ チリペッパー アジョワン オールスパイス ホワイトペッパー ブラックペッパー
	粉がらし	からし ウコン 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
	黒こしょう	ブラックペッパー
	七味唐辛子	赤唐辛子 ちんぴ いり白ごま 青のり 山椒 ゆず 青しそ
	トウバンジャン	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	トマト 砂糖 食塩 醸造酢 クエン酸 オニオン 香辛料 ブドウ糖果糖液糖 ぶどう糖
	バター	生乳 食塩
	白ワイン	ぶどう
	調理用牛乳	生乳
	生クリーム	生乳
	しょうゆ	大豆 小麦 食塩 アルコール
	酒	米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水
	酢(米酢)	米
	みりん	米 もち米 米こうじ 醸造アルコール 糖類
	みそ(白・赤)	大豆 米 食塩 酒精
こんにゃく	ウスターーソース	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) 醸造酢 砂糖 食塩 香辛料
	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) 醸造酢 砂糖 食塩 香辛料
豆腐製品	レモン果汁	レモン果汁
	こんにゃく	こんにゃく粉 海藻粉末 水酸化カルシウム
練り製品	糸こんにゃく・しらたき	こんにゃく粉 水酸化カルシウム
	油揚げ	大豆 植物油 豆腐用凝固剤 膨張剤
	豆腐 焼き豆腐	大豆 豆腐用凝固剤
缶詰類	1/2絞り豆腐	大豆 豆腐用凝固剤
	白焼きちくわ	魚肉 でんぶん 食塩 ブドウ糖 砂糖 米発酵調味料 醸造酢
	笹かまぼこ	魚肉すり身 でんぶん 砂糖 食塩 みりん 清酒
缶詰類	型抜きかまぼこ	魚肉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 還元水飴 なたね油 加工澱粉 トマト色素
	トマトピューレ	トマト
	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
	りんご缶	りんご 砂糖 クエン酸 ビタミンC
	黄桃缶	黄桃 砂糖 クエン酸 ビタミンC
	ホールトマト	トマト トマトジュース 食塩 クエン酸
	ツナ	まぐろ 米油 食塩 野菜エキス(にんじん、馬鈴薯、玉ねぎ、とうもろこし、食塩)、水

その他	パン粉	小麦粉 イースト 食塩
	黒つきごま・黒いりごま 黒すりごま	黒ごま
	白つきごま・白いりごま 白すりごま	白ごま
	冷凍白玉団子(上新粉)	うるち米 もち米
	きりたんぽ	うるち米 食塩
	さつまいもフレンチ	さつまいも(国産)
	きな粉	国内産丸大豆
	国産菜飯の素	塩蔵青菜 砂糖 食塩 酵母エキス 鰹削り節粉末
	干しひじき	ひじき
	桑の葉粉	桑の葉
	かつおぶし粉	かつお
	削り節	さば いわし
	煮干し	かたくちいわし 食塩
	ちりめんじやこ	しらす 食塩
	でんぶん	馬鈴薯でん粉
	パセリ	パセリ
	ナチュラルチーズ	生乳 食塩
	はちみつ	はちみつ
	干しほたて	ほたて 食塩
	オレンジジュース	うんしゅうみかん濃縮果汁 みかんフレーバー オレンジオイル 純粋 活性炭処理水 香料
	角切り昆布	昆布