

令和7年度 3月使用 給食用食材 配合表

3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	スパゲティ・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
	ワンタン皮	小麦粉 食塩 かん水 馬鈴薯でんぷん
	中華めん	小麦粉 食塩 かん水
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owan 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	マスタード粉末 リン酸架橋デンプン ターメリックパウダー
	マヨネーズ	食用植物油 醸造酢 卵黄 食塩 砂糖 香辛料
	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
	赤ワイン	ぶどう
	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
	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) 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
	レモン果汁	レモン果汁
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
	しらたき	こんにゃく粉 水酸化カルシウム
加工肉	ベーコン	豚かた肉 砂糖 食塩 デキストリン 酵母エキス
	ロースハム	豚肉 でん粉 食塩 砂糖 還元麦芽糖粉末他 水あめ 香辛料
	ウインナー	豚肉 食塩 砂糖 香辛料
豆腐製品	油揚げ 生揚げ	大豆 植物油 豆腐用凝固剤 膨張剤
	豆腐	大豆 豆腐用凝固剤
練り製品	白焼きちくわ	魚肉 でんぷん 食塩 ブドウ糖 砂糖 米発酵調味料 醸造酢
	かまぼこ	魚肉 加工でんぷん 馬鈴薯でんぷん 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂
	小田原かまぼこ	魚肉 食物繊維 砂糖 清酒 食塩 利尻昆布だし 魚介エキス 発酵調味料 加工でん粉 炭酸カルシウム 調味料(アミノ酸等) 酢酸Na グリシン
	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
	なると	魚肉 でんぷん 砂糖 食塩 発酵調味液 トマト色素
缶詰・ パウチ類	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
	白桃缶	白桃 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	白つきごま・白いりごま 白すりごま	白ごま
	黒つきごま・黒いりごま 黒すりごま	黒ごま
	冷凍白玉団子(メルト)	もち米 加工でん粉
	わかめご飯の素	わかめ 還元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキスパウダー
	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
	ちりめんじゃこ	しらす 食塩
	干しほたて貝柱	ほたて 食塩
	でんぷん	馬鈴薯でん粉
	乾燥パセリ	パセリ
	乾燥バジル	バジル
	チンタンスープ	豚骨 酵母エキス
	濃縮だし(合わせ)	煮干いわし いわし節 かつお節 むろ節 かつおエキス そうだかつお節 酵母エキス
	バター	生乳 食塩
	ナチュラルチーズ 粉チーズ	生乳 食塩
	調理用牛乳	生乳
	タバスコ	食酢 唐辛子 食塩
	あられ	もち米 あおさ ベニコウジ色素 クチナシ黄色素 ベニバナ黄色素 アナトー色素 クチナシ青色素
	ベーキングパウダー	膨張剤 コーンスターチ
りんごジュース(個人用)	りんご果汁 ビタミンC 香料	