

## 令和8年度 5月使用 給食用食材 配合表

5月に使用する予定食材です。

八王子市学校給食センター元横山

分類	食品名	原材料
パン	コッパン	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 マカロニ・ペンネ	デュラム小麦
	中華麺	小麦粉 食塩 かん水
調味料	カレー粉	ターメリック 陳皮 コリアンダー クミン フェヌグリーク フェネル カルダモン チリペッパー ブラックペッパー アジワン オールスパイス キャラウエー クローブ ナツメグ ホワイトペッパー
	からし粉	からし ウコン 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
	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 オニオン 香辛料
	赤・白ワイン	ぶどう 上白糖 酵母
	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
	酢(米酢)	米 食塩
	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・果物(トマト・玉ねぎ・セロリ・人参・にんにく・みかん) 醸造酢 砂糖 食塩 香辛料
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 食塩 砂糖 香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)
	ハム	豚肉 食塩 砂糖 香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)
	ウインナー	豚肉 食塩 砂糖 香辛料(こしょう・メース・ジンジャー・カルワイ・マスタード)
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
	型抜きかまぼこ	魚肉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工澱粉 加工油脂 着色料
	さつま揚げ	魚肉 でんぷん 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油
	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
	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
	トマトピューレ	トマト クエン酸

缶詰・パウチ類	ツナ	まぐろ 米油 食塩 野菜エキス(にんじん・馬鈴薯・玉葱・とうもろこし・食塩)
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
	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
	菜飯の素	塩蔵青菜(広島葉・京菜・大根菜) 砂糖 食塩 酵母エキス 鰹削り節粉末
	かつおぶし粉	かつお
	けずり節	いわしの煮干 さばのふし
	煮干し	かたくちいわし 食塩
	ちりめんじゃこ	かたくちいわし 食塩
	チンタンスープ	鶏骨 酵母エキス デキストリン
	でんぷん	馬鈴薯でん粉
	乾燥パセリ	パセリ
	ナチュラルチーズ 粉チーズ	生乳 食塩
	塩昆布	昆布 しょうゆ 砂糖 食塩
	粉寒天	海藻(紅藻類)
	きざみのり	乾海苔
	春雨	甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉
	くし型ポテト	ばれいしょ ぶどう糖 パーム油
	りんごジュース	りんご4倍濃縮果汁 ビタミンC 香料(アップルフレーバー)
みかんジュース	うんしゅうみかん濃縮果汁 ミカンフレーバー オレンジ さとうきび 活性炭処理水	