

令和8年度 8.9月使用 給食用食材 配合表

8.9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	桑の葉パン	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 桑の葉粉
	ソフトフランスパン	小麦粉 有塩バター ショートニング 脱脂粉乳 イースト 砂糖 食塩 モルト 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 イースト 脱脂粉乳 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
	ワンタンの皮	小麦粉 食塩 酒精 サラダ油 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 キャラウェイ 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)
	マヨネーズ	食用植物油脂 卵黄 醸造酢 食塩 砂糖 たんぱく加水分解物 香辛料 清水 香辛料抽出物
	トマトケチャップ	トマト 糖類(ぶどう糖果糖液糖・ぶどう糖・砂糖) 醸造酢 食塩 玉ねぎ 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
	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
	中濃ソース	野菜・果物(トマト・りんご・みかん・玉ねぎ・人参・セロリ・にんにく) 醸造酢 砂糖 食塩 香辛料
	バター	生乳 食塩
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
加工肉	ベーコン	豚肩肉 砂糖 食塩 デキストリン 酵母エキス
	ウインナー	豚肉 食塩 砂糖 香辛料(胡椒・メース・ジンジャー)
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
	高野豆腐	大豆 炭酸カリウム 塩化カルシウム
練り製品	かまぼこ	魚肉(スケソウダラ) 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂
	型抜きかまぼこ	魚肉 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂 着色料
	ちくわ	魚肉すり身 でん粉 食塩 ブドウ糖 砂糖 米醗酵調味料 醸造酢
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

缶詰・パウチ類	トマトピューレ	トマト
	ツナ	きはだまぐろ 食用こめ油 食塩
その他	白つきごま・白いりごま 白すりごま	白ごま
	わかめご飯の素	塩蔵わかめ 砂糖 食塩 酵母エキス
	乾燥パセリ	パセリ
	乾燥バジル	バジル
	かつおぶし粉	かつおのふし
	けずり節	いわしの煮干 さばのふし
	煮干し	片口いわし 食塩
	だしパック(4種混合)	かつおのふし、さばのふし、そうだがかつおのふし、いわし煮干し、昆布
	ちりめんじゃこ	片口いわし 食塩
	でんぷん	馬鈴薯でん粉
	パン粉	小麦粉 上白糖 植物性油脂 パン酵母 食塩
	ナチュラルチーズ 粉チーズ	生乳 食塩
	粉寒天	海藻(紅藻類)
	冷凍白玉団子(メルト)	もち米 加工でん粉
	角切昆布	厚葉昆布
	刻み昆布	なが昆布
	きざみのり	乾海苔
	ビーフン	米
	八王子産白菜キムチ	白菜 食塩 砂糖 酵母エキス 昆布粉 唐辛子 にんにく 醸造酢 生姜
	白菜キムチ	白菜 大根 人参 ニラ ネギ 昆布 唐辛子 食塩 ニンニク 砂糖 生姜 もち粉 食酢
	はちみつ	はちみつ
	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 オレンジオイル
	りんごジュース	りんご
	きな粉	大豆
	くずきり	馬鈴薯でん粉 本葛粉