

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
6/3(月)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール
6/3(月)	オイスターソース	*															○											かきエキス、果糖ぶどう糖液糖、たん白加水分解物、食塩、でん粉、砂糖、醸造酢、酒精、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）	
6/3(月)	鶏卵		○																									鶏卵	
6/3(月)	高野豆腐（粒）																○											大豆	
6/3(月)	こしょう																											ブラックペッパー、ホワイトペッパー	
6/3(月)	砂糖																											原料糖	
6/3(月)	しょうゆ	*															*											脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール	
6/3(月)	塩																											海水	
6/3(月)	菜種白絞油																											食用なたね油（なたね）	
6/3(月)	ナンプラー																											カタクチイワシ、食塩	
6/3(月)	バジル（乾）																											バジル	
6/3(月)	冷凍豚肉もも 2mm（短冊 1 × 3 cm）																									○	豚肉もも		
6/3(月)	冷凍ベーコン（カット）																									○	豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料		
6/3(月)	洋風ブイヨン																											糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜エキス粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料	
6/3(月)	料理酒																											米、米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、酸味料	
6/4(火)	赤みそ																*											大豆・米・食塩	
6/4(火)	冷凍うすあげ（カット）																○											大豆、植物油脂/豆腐用凝固剤	
6/4(火)	削りぶし（だし用）														*													さば節・うるめいわし節	
6/4(火)	砂糖																											原料糖	
6/4(火)	冷凍さば（甘塩）																○											サバ・塩	
6/4(火)	しょうゆ	*															*											脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール	
6/4(火)	白みそ																*											米、大豆、食塩、水あめ、酒精	
6/4(火)	酢																											米、アルコール、酒粕、食塩	
6/4(火)	中華ブイヨン																								○	○	ポークエキス、たん白加水分解物、豚脂、食塩、香味油、鶏脂/調味料（アミノ酸）		
6/4(火)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○		若鶏もも肉・むね肉	

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
6/4(火)	ねり梅																												梅、食塩
6/4(火)	みりん（本みりん）																												米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
6/4(火)	料理酒																												米、米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料／酒精、酸味料
6/5(水)	コッパパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/5(水)	ウスターソース																												醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
6/5(水)	皮むきトマト缶（カット）																												トマト、トマトジュース、クエン酸
6/5(水)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/5(水)	砂糖																												原料糖
6/5(水)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/5(水)	塩																												海水
6/5(水)	酢																												米、アルコール、酒粕、食塩
6/5(水)	スパゲティ	○																											デュラム小麦のセモリナ
6/5(水)	トマトケチャップ（調理用）																												トマト、糖類、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
6/5(水)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/5(水)	冷凍ベーコン（カット）																									○			豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス
6/5(水)	まぐろ（油漬）																												きはだまぐろ、食用こめ油、食塩
6/5(水)	洋風ブイヨン																												糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
6/5(水)	レモン汁																												有機レモン
6/6(木)	青のり粉																												アオサ
6/6(木)	赤みそ																*												大豆・米・食塩
6/6(木)	いり白ごま											○																	いりごま
6/6(木)	冷凍うすあげ（カット）																○												大豆、植物油／凝固剤（塩化マグネシウム）、消泡剤（グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム、レシチン（大豆由来））
6/6(木)	お好み焼き粉	○																		○									小麦粉、砂糖、食塩、馬鈴薯でん粉、風味調味料、山芋粉末/膨張剤、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）
6/6(木)	牛乳（調理用）			○																									生乳
6/6(木)	削りぶし（だし用）														*														さばのふし、いわしの煮干し

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
6/6(木)	白みそ																*												米、大豆、食塩、水あめ、酒精
6/6(木)	ソース（クラス1本）																○				○								野菜・果実（トマト、たまねぎ、デーツ、その他）、糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖）、醸造酢、食塩、でん粉、アミノ酸液、香辛料
6/6(木)	冷凍ちりめんじゃこ																												しらす、食塩
6/6(木)	つきこんにやく（カット）																												こんにやく芋精粉、海藻粉 / 水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）
6/6(木)	とろけるチーズ（細切）			○																									ナチュラルチーズ/セルロース
6/6(木)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/6(木)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
6/6(木)	焼ちくわ																												魚肉（イトヨリ）、馬鈴薯澱粉、食塩、ぶどう糖
6/7(金)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール
6/7(金)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
6/7(金)	グラニュー糖																												原料糖
6/7(金)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/7(金)	砂糖																												原料糖
6/7(金)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/7(金)	塩																												海水
6/7(金)	酢																												米、アルコール、酒粕、食塩
6/7(金)	中華ブイヨン																									○	○		ポークエキス、たん白加水分解物、豚脂、食塩、香味油、鶏脂/調味料（アミノ酸）
6/7(金)	トマトケチャップ（調理用）																												トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
6/7(金)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			若鶏もも肉・むね肉
6/7(金)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/7(金)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
6/7(金)	棒天																												いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、揚げ油（菜種油）/加工デンプン（タピオカ）
6/7(金)	ミニパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/7(金)	ワンタン皮	○																											小麦粉、麦たん白（小麦を含む）、野菜粉末（オニオン）、食塩
6/10(月)	赤みそ																*												大豆・米・食塩

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
6/10(月)	冷凍厚揚げ（ミニ）	*											○			○													粉末状大豆たん白、植物油脂、野菜（にんじん、たまねぎ）、豆腐、大豆食物繊維、砂糖、みりん風調味料、しょうゆ、ごま、食塩、ぶどう糖、揚げ油、（植物油脂）、加工でん粉、リン酸カルシウム、硫酸カルシウム、豆腐用凝固剤、クエン酸
6/10(月)	乾燥わかめ（カット）																											湯通し塩蔵わかめ	
6/10(月)	削りぶし（だし用）														*													さばのふし、いわしの煮干し	
6/10(月)	砂糖																											原料糖	
6/10(月)	しょうゆ	*														*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール	
6/10(月)	塩ふき昆布（細切）	*														○												昆布、醤油、食塩、調味料（アミノ酸等）、ソルビット、甘味料（甘草、ステビア）、糊料（プルラン）、たんぱく加水分解物、砂糖	
6/10(月)	白みそ															*												米・大豆・食塩	
6/10(月)	冷凍ちりめんじゃこ																											しらす、食塩	
6/10(月)	菜種白絞油																											食用なたね油（なたね）	
6/10(月)	冷凍豚肉もも（挽肉）																									○	豚肉もも		
6/10(月)	みりん（本みりん）																											米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類	
6/10(月)	料理酒																											米、米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、酸味料	
6/11(火)	いりすり白ごま												○															いりごま	
6/11(火)	淡口しょうゆ	*														*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール	
6/11(火)	鶏卵		○																									鶏卵	
6/11(火)	こしょう																											ブラックペッパー、ホワイトペッパー	
6/11(火)	コチジャン															*												米味噌、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキス、 <sup>ハ</sup> が <sup>ク</sup>	
6/11(火)	ごま油（純正）												*															食用ごま油	
6/11(火)	砂糖																											原料糖	
6/11(火)	しょうゆ	*														*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール	
6/11(火)	塩																											海水	
6/11(火)	中華ブイヨン																								○	○	ポークエキス、たんぱく加水分解物、豚脂、食塩、香味油、鶏脂/調味料（アミノ酸）		
6/11(火)	トック																											米粉〔米〕、食塩/pH調整剤	
6/11(火)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																								○		鶏もも肉、鶏ムネ肉		
6/11(火)	菜種白絞油																											食用なたね油（なたね）	

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名						
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉
6/11(火)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○	豚肉もも
6/11(火)	みりん（本みりん）																											米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
6/11(火)	料理酒																											米、米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、酸味料
6/11(火)	りんごピューレ																				○							りんご
6/12(水)	コッペパン	○																										小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/12(水)	淡口しょうゆ	*															*											食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール
6/12(水)	ウスターソース																											醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
6/12(水)	カレー粉																											コリアンダー、クミン、ターメリック、黒こしょう、カルダモン、オールスパイス、シナモン、フェヌグreek、フェネル、白こしょう、赤唐辛子、ナツメグ、その他香辛料、コーンスターチ
6/12(水)	クリーム（大豆製）																○											大豆
6/12(水)	こしょう																											ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/12(水)	米粉マカロニ																											米粉
6/12(水)	しょうゆ	*															*											脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/12(水)	塩																											海水
6/12(水)	トマトケチャップ（調理用）																											トマト、糖類、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
6/12(水)	冷凍鶏肉（皮つき・もも・15gカット）																									○		若鶏もも肉
6/12(水)	菜種白絞油																											食用なたね油（なたね）
6/12(水)	冷凍ベーコン（カット）																									○		豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料
6/12(水)	ヨーグルト（フルーツ）			○													○											ぶどう糖果糖液糖、脱脂粉乳、レモン果汁、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、香料、酸味料
6/12(水)	洋風プイヨン																											糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
6/13(木)	淡口しょうゆ	*															*											食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール
6/13(木)	冷凍うどん	○																										めん〔小麦粉、食塩〕
6/13(木)	かえりちりめん																											カタクチイワシ、食塩
6/13(木)	片栗粉																											馬鈴薯でん粉
6/13(木)	削りぶし（だし用）																											そうだかつおのふし、いわしの煮干し
6/13(木)	小麦粉	○																										小麦

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
6/13(木)	塩																												海水
6/13(木)	だし昆布																												昆布
6/13(木)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			鶏肉（むね、もも）
6/13(木)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/13(木)	ふりかけ																												塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）、砂糖、食塩、酵母エキス／酸味料
6/13(木)	ベーキングパウダー																												炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、グルコノデルタラクトン、フマル酸、リン酸二水素カルシウム、ステアリン酸カルシウム、コーンスターチ
6/13(木)	みりん（本みりん）																												米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
6/13(木)	焼かまぼこ																												魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん、還元水飴、なたね油/加工澱粉
6/14(金)	牛乳（調理用）			○																									生乳
6/14(金)	黒糖きなこパン	○															○												小麦粉、黒糖、砂糖、油脂、きなこ、塩、イースト
6/14(金)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/14(金)	ささみフレーク																									○			鶏肉、野菜エキス、食塩／加工でん粉
6/14(金)	砂糖																												原料糖
6/14(金)	塩																												海水
6/14(金)	冷凍白花豆と白いんげん豆裏ごし																												白花豆、白いんげん豆
6/14(金)	酢																												米、アルコール、酒粕、食塩
6/14(金)	トマトピューレ																												トマト
6/14(金)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/14(金)	粉末チーズ			○																									ナチュラルチーズ、脱脂粉乳、食塩、香料、セルロース
6/14(金)	冷凍ベーコン（カット）																									○			豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス
6/14(金)	ホワイトルウ（70gソフリー）																												米粉、パーム油、ぶどう糖、砂糖、野菜パウダー（玉ねぎ、馬鈴薯澱粉）、食塩、酵母エキス、香辛料
6/14(金)	洋風ブイヨン																												糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
6/17(月)	一味唐辛子																												赤唐辛子
6/17(月)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール
6/17(月)	うずら卵		○																										うずら卵、食塩

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
6/17(月)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/17(月)	砂糖																												原料糖
6/17(月)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/17(月)	塩																												海水
6/17(月)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/17(月)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○	豚肉もも	
6/17(月)	冷凍ベーコン（カット）																										○	豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス	
6/17(月)	豆みそ																*												大豆、食塩、酒精
6/17(月)	洋風ブイヨン																												糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
6/17(月)	料理酒																												米、米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、酸味料
6/18(火)	赤みそ																*												大豆・米・食塩
6/18(火)	冷凍あじフライ		○														○												メアジ、衣（パン粉、でん粉、小麦粉、食塩、コショウ）/加工澱粉、増粘多糖類
6/18(火)	冷凍ウインナー（カット）																										○	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料	
6/18(火)	淡口しょうゆ																*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール
6/18(火)	削りぶし(だし用)															*													さば節・うるめいわし節
6/18(火)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/18(火)	塩																												海水
6/18(火)	白みそ																*												米・大豆・食塩
6/18(火)	大豆裏ごし																○												大豆
6/18(火)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/18(火)	ひきわり大豆水煮																○												大豆、食塩
6/18(火)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○	豚肉もも	
6/18(火)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩、PH調整剤
6/19(水)	コッペパン		○																										小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/19(水)	淡口しょうゆ																*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料											特定原材料に準ずるもの											原材料名					
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも	りんご	あわび		いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
6/19(水)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
6/19(水)	米粉平麺																												米、でん粉
6/19(水)	砂糖																												原料糖
6/19(水)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/19(水)	塩																												海水
6/19(水)	酢																												米、アルコール、酒粕、食塩
6/19(水)	たけのこ水煮																												たけのこ、PH調整剤
6/19(水)	チョコレートクリーム			○													○												食用油脂（植物油脂、加工油脂）、砂糖、カカオマス、ココアパウダー、ぶどう糖、全粉乳、大豆粉、食塩/炭酸カルシウム、乳化剤、香料
6/19(水)	冷凍チキンボール（レバー入り）	○																								○			鶏肉、玉ねぎ、鶏肝肉、パン粉、砂糖、食塩、胡椒、揚げ油（なたね油）/加工でん粉
6/19(水)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/19(水)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
6/19(水)	干しいたけ																												乾しいたけ（菌床）
6/19(水)	ボーンストック	○															○									○	○		ポークエキス、豚脂、調味動物油脂、香辛料抽出物
6/20(木)	ウスターソース																												醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
6/20(木)	カレールウ（7ml/ゲソフラー）																												米粉（米）、食用油脂（ラード、パーム油）、糖類（砂糖、ぶどう糖）、カレー粉、食塩、オニオンパウダー、トマトペースト、ガーリックパウダー、酵母エキスパウダー/カラメル色素
6/20(木)	乾燥ひじき																												ひじき
6/20(木)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/20(木)	砂糖																												原料糖
6/20(木)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/20(木)	塩																												海水
6/20(木)	酢																												米、アルコール、酒粕、食塩
6/20(木)	大豆水煮																○												大豆
6/20(木)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/20(木)	冷凍豚肉もも（挽肉）																									○			豚肉もも
6/20(木)	ブルーんピューレ																												ブルーん



使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料											特定原材料に準ずるもの											原材料名					
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも	りんご	あわび		いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
6/20(木)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩
6/20(木)	ポーンストック	○															○									○	○		ポークエキス、豚脂、調味動物油脂、香辛料抽出物
6/20(木)	まぐろ（油漬）																												きはだまぐろ、食用こめ油、食塩
6/20(木)	冷凍むき枝豆																○												えだまめ（大豆）、食塩
6/20(木)	レバーペースト																									○			鶏レバー、砂糖、食塩、香辛料
6/20(木)	レンズ豆（乾）																												レンズ豆
6/20(木)	和がらし（粉末）																												からし/着色料（ウコン）、ビタミンC
6/21(金)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/21(金)	あたりごま												○																いりごま
6/21(金)	いりすり白ごま											○																	いりごま
6/21(金)	ウスターソース																												醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
6/21(金)	かつお（油漬）																*												かつお、大豆油、食塩、野菜エキス/調味料（アミノ酸）
6/21(金)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/21(金)	砂糖																												原料糖
6/21(金)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/21(金)	塩																												海水
6/21(金)	酢																												米、アルコール、酒粕、食塩
6/21(金)	スパゲティ	○																											デュラム小麦のセモリナ
6/21(金)	トマトケチャップ（調理用）																												トマト、砂糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
6/21(金)	トマトピューレ																												トマト
6/21(金)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/21(金)	ナツメグ																												ナツメグ
6/21(金)	冷凍豚肉もも 2mm（短冊 1×3cm）																									○			豚肉もも
6/21(金)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩
6/21(金)	マヨネーズ風ドレッシング																○												食用植物油、醸造酢、水あめ、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白（大豆）、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにゃく精粉/増粘多糖類

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
6/21(金)	洋風ブイヨン																												糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
6/24(月)	赤みそ																*												大豆・米・食塩
6/24(月)	削りぶし(だし用)															*													さば節・うるめいわし節
6/24(月)	高野豆腐(粒)																○												大豆
6/24(月)	砂糖																												原料糖
6/24(月)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆(大豆)、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/24(月)	冷凍ししゃも																												からふとししゃも、食塩
6/24(月)	白みそ																*												米・大豆・食塩
6/24(月)	菜種白絞油																												食用なたね油(なたね)
6/24(月)	冷凍豚肉もも(挽肉)																									○			豚肉もも
6/24(月)	みりん(本みりん)																												米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
6/24(月)	料理酒																												米、米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、酸味料
6/25(火)	いり白ごま											○																	いりごま
6/25(火)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール
6/25(火)	鶏卵		○																										鶏卵
6/25(火)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/25(火)	ごま油(純正)											*																	食用ごま油
6/25(火)	砂糖																												原料糖
6/25(火)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆(大豆)、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/25(火)	塩																												海水
6/25(火)	白みそ																*												米、大豆、食塩、水あめ、酒精
6/25(火)	酢																												米、アルコール、酒粕、食塩
6/25(火)	中華ブイヨン																								○	○			ポークエキス、たん白加水分解物、豚脂、食塩、香味油、鶏脂/調味料(アミノ酸)
6/25(火)	豆板醤																*												唐辛子、味噌、食塩/酒精
6/25(火)	冷凍鶏肉(皮つき・5gカット)																									○			若鶏もも肉・むね肉

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
6/25(火)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/25(火)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○		豚肉もも
6/25(火)	料理酒																												米、米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、酸味料
6/25(火)	りんごピューレ																				○								りんご
6/26(水)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/26(水)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール
6/26(水)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/26(水)	ごま油（純正）												*																食用ごま油
6/26(水)	塩																												海水
6/26(水)	中華ブイヨン																									○	○		ポークエキス、たん白加水分解物、豚脂、食塩、香味油、鶏脂/調味料（アミノ酸）
6/26(水)	冷凍チキンボール	○																								○	○		食肉（豚肉、鶏肉）、たまねぎ、つなぎ（パン粉、でん粉）、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料
6/26(水)	とろけるチーズ（細切）			○																									ナチュラルチーズ/セルロース
6/26(水)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/26(水)	ピザソース																												トマトペースト、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、醸造酢、食塩、オニオンピューレー、にんにく、香辛料、増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、トマト
6/26(水)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩
6/26(水)	干しいたけ																												しいたけ
6/26(水)	まぐろ（油漬）																												きはだまぐろ、食用こめ油、食塩
6/26(水)	緑豆春雨																												緑豆でんぶん
6/27(木)	赤みそ																*												大豆・米・食塩
6/27(木)	冷凍うすあげ（カット）																○												丸大豆、なたね油、にがり（粗製海水塩化マグネシウム）、純植物油、レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム
6/27(木)	削りぶし（だし用）														*														さばのぶし、いわしの煮干し
6/27(木)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/27(木)	塩																												海水
6/27(木)	白みそ																*												米・大豆・食塩
6/27(木)	冷凍豆腐（Fe）																○												大豆、デキストリン、馬鈴薯澱粉/焼成カルシウム、豆腐用凝固剤、ピロリン酸第二鉄

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料											特定原材料に準ずるもの											原材料名					
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレンジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも	りんご	あわび		いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
6/27(木)	冷凍鶏肉（皮つき・もも・15gカット）																										○		若鶏もも肉
6/27(木)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○		豚肉もも
6/28(金)	いり白ごま											○																	いりごま
6/28(金)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール
6/28(金)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
6/28(金)	削りぶし(だし用)														*														さば節・うるめいわし節
6/28(金)	黒糖パン	○																											小麦粉、黒糖、油脂、塩、イースト
6/28(金)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/28(金)	小麦粉	○																											小麦
6/28(金)	三温糖																												原料糖/カラメル色素
6/28(金)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/28(金)	塩																												海水
6/28(金)	中華ブイヨン																									○	○	ポークエキス、たん白加水分解物、豚脂、食塩、香味油、鶏脂/調味料（アミノ酸）	
6/28(金)	冷凍中華麺	○																											めん（小麦粉/かんすい、クチナシ色素）
6/28(金)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/28(金)	平天																												いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、揚げ油（菜種油）/加工デンプン（タピオカ）
6/28(金)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○		豚肉もも
6/28(金)	みりん（本みりん）																												米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
7/1(月)	ウスターソース																												醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
7/1(月)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
7/1(月)	砂糖																												原料糖
7/1(月)	塩																												海水
7/1(月)	酢																												米、アルコール、酒粕、食塩
7/1(月)	トマトケチャップ（調理用）																												トマト、砂糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
7/1(月)	トマトピューレ																												トマト

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
7/1(月)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
7/1(月)	ハヤシルウ（7ルゲソフラー）																												米粉（米）、食用油脂（ラード、パーム油）、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、トマトペースト、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、香辛料、酵母エキスパウダー/カラメル色素
7/1(月)	冷凍豚肉（もも）3mm3×3cm																										○		豚肉もも
7/1(月)	冷凍ボンレスハム（カット）																										○		豚モモ肉、食塩、砂糖、香辛料
7/1(月)	マヨネーズ風ドレッシング																○												食用植物油、醸造酢、水あめ、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白（大豆）、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにやく精粉/増粘多糖類
7/2(火)	糸こんにやく（カット）																												こんにやく辛精粉 / 水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）
7/2(火)	いりすり白ごま												○																いりごま
7/2(火)	かつお（油漬）																*												かつお、大豆油、食塩、野菜エキス/調味料（アミノ酸）
7/2(火)	乾燥わかめ（カット）																												湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）
7/2(火)	削りぶし（だし用）															*													さばのふし、いわしの煮干し
7/2(火)	ごま油（純正）												*																食用ごま油
7/2(火)	砂糖																												原料糖
7/2(火)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
7/2(火)	酢																												米、アルコール、酒粕、食塩
7/2(火)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
7/2(火)	花かつお																												かつおのふし
7/2(火)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○		豚肉もも
7/2(火)	みりん（本みりん）																												米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
7/3(水)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
7/3(水)	皮むきトマト缶（カット）																												トマト、トマトジュース、クエン酸
7/3(水)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
7/3(水)	冷凍コロッケ（野菜）	○															○												野菜（ばれいしょ、たまねぎ）、水あめ、砂糖、パン粉、植物油、食塩、醸造酢、香辛料、衣（パン粉、小麦粉、加工油脂、植物油、粉末水あめ、大豆粉、粉末状大豆たん白）/加工でんぷん、増粘多糖類、乳化剤、ベーキングパウダー
7/3(水)	砂糖																												原料糖
7/3(水)	塩																												海水
7/3(水)	白いんげん豆水煮																												いんげん豆、食塩

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
7/3(水)	トマトケチャップ（調理用）																												トマト、糖類、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
7/3(水)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			鶏肉（むね、もも）
7/3(水)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
7/3(水)	マカロニ（エルボ）	○																											デュラム小麦のセモリナ
7/3(水)	洋風ブイヨン																												糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
7/4(木)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール
7/4(木)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
7/4(木)	削りぶし（だし用）																												そうだかつおのふし、いわしの煮干し
7/4(木)	砂糖																												原料糖
7/4(木)	冷凍さば（甘塩）														○														サバ・塩
7/4(木)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
7/4(木)	塩																												海水
7/4(木)	そうめん（ばち）	○																											小麦、食塩、食用植物油
7/4(木)	だし昆布																												昆布
7/4(木)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
7/4(木)	冷凍豚肉もも 2mm（短冊 1×3cm）																									○			豚肉もも
7/4(木)	みりん（本みりん）																												米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
7/4(木)	焼かまぼこ																												魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん、還元水飴、なたね油/加工澱粉
7/5(金)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
7/5(金)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール
7/5(金)	ウスターソース																												醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
7/5(金)	クリームコーン缶																												とうもろこし、食塩/増粘剤（加工でん粉）
7/5(金)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
7/5(金)	砂糖																												原料糖
7/5(金)	塩																												海水

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名						
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉
7/5(金)	冷凍チキンボール	○																								○	○	食肉（豚肉、鶏肉）、たまねぎ、つなぎ（パン粉、でん粉）、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料
7/5(金)	豆乳																○											大豆
7/5(金)	トマトケチャップ（調理用）																											トマト、糖類、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
7/5(金)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○	若鶏もも肉・むね肉	
7/5(金)	菜種白絞油																											食用なたね油（なたね）
7/5(金)	フルーツゼリー																											ぶどう還元果汁、ポリデキストロス(食物繊維)、砂糖、果糖/加工デンプン、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、V.C、香料、L-ロシ酸鉄
7/5(金)	洋風ブイヨン																											糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
7/8(月)	赤みそ																*											大豆、米、食塩、酒精
7/8(月)	あたりごま											○																いりごま
7/8(月)	こしょう																											ブラックペッパー、ホワイトペッパー
7/8(月)	ごま油（純正）											*																食用ごま油
7/8(月)	ささみフレーク																									○	鶏肉、野菜エキス、食塩/加工でん粉	
7/8(月)	砂糖																											原料糖
7/8(月)	しょうゆ	*															*											脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
7/8(月)	塩																											海水
7/8(月)	塩こうじ																											米こうじ、食塩、酒精
7/8(月)	酢																											米、アルコール、酒粕、食塩
7/8(月)	たけのこ水煮																											たけのこ
7/8(月)	中華ブイヨン																									○	○	ポークエキス、たん白加水分解物、豚脂、食塩、香味油、鶏脂/調味料（アミノ酸）
7/8(月)	冷凍中華麺	○																										めん（小麦粉/かんすい、クチナシ色素）
7/8(月)	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）
7/8(月)	菜種白絞油																											食用なたね油（なたね）
7/8(月)	冷凍豚肉もも（挽肉）																									○	豚肉もも	
7/8(月)	ホールコーン缶																											スイートコーン、食塩
7/8(月)	干しいたけ																											しいたけ

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
7/8(月)	料理酒																												米、米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、酸味料
7/9(火)	冷凍あじ（フィレ・粉付）	○																											あじ、澱粉、小麦粉
7/9(火)	一味唐辛子																												赤唐辛子
7/9(火)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール
7/9(火)	削りぶし（だし用）																												そうだかつおのふし、いわしの煮干し
7/9(火)	砂糖																												原料糖
7/9(火)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
7/9(火)	塩																												海水
7/9(火)	酢																												米、アルコール、酒粕、食塩
7/9(火)	だし昆布																												昆布
7/9(火)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			若鶏もも肉・むね肉
7/9(火)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
7/9(火)	ふ	○																											小麦粉、小麦たん白
7/9(火)	料理酒																												米、米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、酸味料
7/10(水)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール
7/10(水)	ウスターソース																												醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
7/10(水)	うずら卵		○																										うずら卵、食塩
7/10(水)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
7/10(水)	皮むきトマト缶（カット）																												トマト、トマトピューレ、クエン酸
7/10(水)	黒糖パン	○																											小麦粉、黒糖、油脂、塩、イースト
7/10(水)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
7/10(水)	砂糖																												原料糖
7/10(水)	塩																												海水
7/10(水)	中華ブイヨン																									○	○		ポークエキス、たん白加水分解物、豚脂、食塩、香味油、鶏脂/調味料（アミノ酸）
7/10(水)	冷凍チキンハンバーグ																○									○	○		食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、でん粉、砂糖、トマトケチャップ、植物油脂、乾燥マッシュポテト、野菜ペースト、香辛料、オニオンエキスパウダー、食塩、酵母エキス、加工デンプン、炭酸Ca、調味料（無機塩、焼成Ca、ピロリン酸鉄、着色料（ココア）、硫酸Ca



使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
7/10(水)	トマトケチャップ（調理用）																												トマト、糖類、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
7/10(水)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			鶏もも肉、鶏ムネ肉
7/10(水)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
7/10(水)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩
7/10(水)	緑豆春雨																												緑豆でんぷん
7/11(木)	赤みそ																*												大豆・米・食塩
7/11(木)	乾燥ひじき																												ひじき
7/11(木)	削りぶし(だし用)															*													さばのふし、いわしの煮干し
7/11(木)	砂糖																												原料糖
7/11(木)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
7/11(木)	白みそ																*												米・大豆・食塩
7/11(木)	冷凍団子																												うるち米、もち米
7/11(木)	冷凍豆腐（Fe）																○												大豆、デキストリン、馬鈴薯澱粉/豆腐用凝固剤、ピロリン酸第二鉄
7/11(木)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			若鶏もも肉・むね肉
7/11(木)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
7/11(木)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
7/11(木)	みりん（本みりん）																												米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
7/11(木)	焼ちくわ																												魚肉（イトヨリ）、馬鈴薯澱粉、食塩、ぶどう糖
7/12(金)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
7/12(金)	いりすり白ごま											○																	いりごま
7/12(金)	冷凍ウインナー（カット）																									○			豚肉、でん粉、糖類（砂糖、ブドウ糖）、食塩、海藻粉末、香辛料、酵母エキス
7/12(金)	ウスターソース																												醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
7/12(金)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
7/12(金)	ごま油（純正）											*																	食用ごま油
7/12(金)	砂糖																												原料糖

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
7/12(金)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
7/12(金)	塩																												海水
7/12(金)	酢																												米、アルコール、酒粕、食塩
7/12(金)	大豆水煮																○												大豆、食塩
7/12(金)	トマトケチャップ（調理用）																												トマト、糖類、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
7/12(金)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
7/12(金)	ハヤシルウ（7L/缶）																												米粉（米）、食用油脂（ラード、パーム油）、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、トマトペースト、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、香辛料、酵母エキスパウダー/カラメル色素
7/12(金)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
7/12(金)	ブルーベリー																												ブルーベリー
7/12(金)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩
7/12(金)	ボーンストック	○															○									○	○		ポークエキス、豚脂、調味動物油脂、香辛料抽出物
7/16(火)	赤みそ																*												大豆・米・食塩
7/16(火)	一味唐辛子																												唐辛子
7/16(火)	冷凍うすあげ（カット）																○												大豆、植物油/凝固剤（塩化マグネシウム）、消泡剤（グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム、レシチン（大豆由来））
7/16(火)	乾燥わかめ（カット）																												湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）
7/16(火)	削りぶし（だし用）														*														さば節・うるめいわし節
7/16(火)	砂糖																												原料糖
7/16(火)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
7/16(火)	白みそ																*												米・大豆・食塩
7/16(火)	酢																												米、アルコール、酒粕、食塩
7/16(火)	冷凍鶏から揚げ																									○			鶏肉、食塩、砂糖、香辛料、衣（でん粉）、揚げ油（なたね油）/pH調整剤
7/16(火)	レモン汁																												有機レモン
7/17(水)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
7/17(水)	冷凍ウインナー（カット）																									○			豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料
7/17(水)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
7/17(水)	ウスターソース																												醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
7/17(水)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
7/17(水)	塩																												海水
7/17(水)	チリパウダー																												唐辛子、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック
7/17(水)	トマトケチャップ（調理用）																												トマト、糖類、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
7/17(水)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			若鶏もも肉・むね肉
7/17(水)	とんかつソース																												野菜（トマト、たまねぎ、にんじん）、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、醸造酢、たん白加水分解物、食塩、でん粉、香辛料
7/17(水)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
7/17(水)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
7/17(水)	ミックスビーンズ水煮																○												大豆（黄大豆、青大豆）、いんげんまめ（手亡、金時）、食塩
7/17(水)	無洗米																												なつほのか もしくは あきさかり
7/17(水)	洋風ブイヨン																												糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜エキス粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
7/18(木)	ウスターソース																												醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
7/18(木)	かつお（油漬）																*												かつお、大豆油、食塩、野菜エキス/調味料（アミノ酸等）
7/18(木)	カレールウ（70gゲソフリー）																												米粉（米）、食用油脂（ラード、パーム油）、糖類（砂糖、ぶどう糖）、カレー粉、食塩、オニオンパウダー、トマトペースト、ガーリックパウダー、酵母エキスパウダー/カラメル色素
7/18(木)	乾燥わかめ（カット）																												湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）
7/18(木)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
7/18(木)	ごま油（純正）																*												食用ごま油
7/18(木)	砂糖																												原料糖
7/18(木)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
7/18(木)	塩																												海水
7/18(木)	酢																												米、アルコール、酒粕、食塩
7/18(木)	トマトケチャップ（調理用）																												トマト、糖類（ぶどう糖、砂糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
7/18(木)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
7/18(木)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも

使用食材一覧表（中区）

2024年6月～2024年7月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレシ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	まつたけ	鶏肉	豚肉
7/18(木)	プルーンピューレ																												プルーン
7/18(木)	ポーンストック	○														○											○	○	ポークエキス、豚脂、調味動物油脂、香辛料抽出物
7/18(木)	レバーペースト																									○		鶏レバー、砂糖、食塩、香辛料	

○：アレルギー食品を含む \*：しょうゆ由来の小麦等の症状誘発の原因となりにくい食品を含む

※学校外で製造されるパン等は、同じ製造場所で卵・乳等を扱うことがあり、微量混入（コンタミネーション）の可能性があるため、微量でもアレルギー症状を発症する場合は食べることができません。

**パンができるまで** みんなが食べているパンは、さまざまな工程を経て作られています。粉からふっくらと焼き上がったパンが届くまでを紹介します。

一部パンは、原料に「脱脂粉乳」は使用しません。

パン工場では、この原料以外にもアレルギーとなる原料を使用してパンを製造しています。

**パンの主な原料**

- 小麦粉
- イースト
- 砂糖
- 食塩
- 油脂
- 粉乳
- 卵
- 水

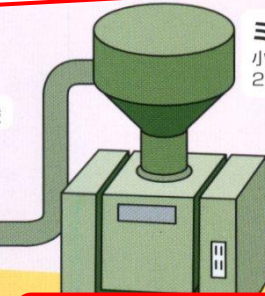
堺市では卵はもともと材料として使用していません。

**粉ふるい機**



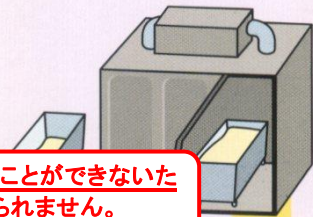
**ミキサー**

小麦粉、水、イーストと混合し23～24℃にこねあげる。



**第一醗酵室**

27℃で中種を数時間醗酵させる。



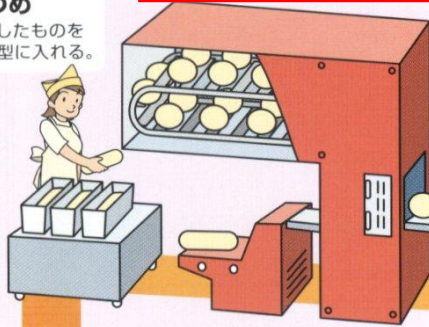
機械の性質上、日々機械の洗浄をすることができないため、「乳(脱脂粉乳)」の微量混入は避けられません。

**ブルファー**

丸めた生地を10～20分醗酵させる。

**型づめ**

成形したものをパン型に入れる。

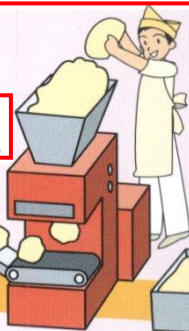


**分割機**

一定の重さに分割する。

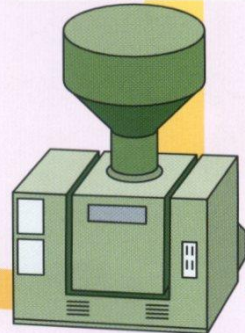
**丸目機**

分割した生地を丸める。



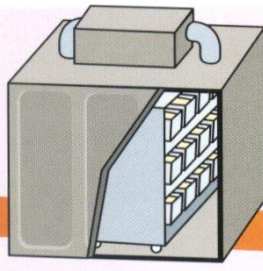
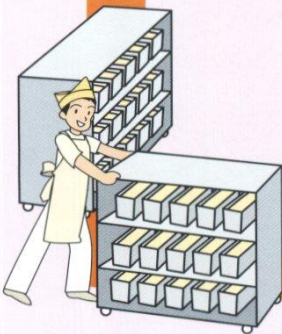
**ミキサー**

中種に小麦粉、水、砂糖、食塩、粉乳、油脂を加え混合し27～28℃にこねあげる。



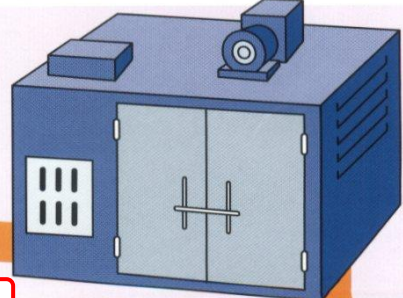
**第二醗酵室(ホイロ)**

38℃、湿度85%で40～50分醗酵させる。



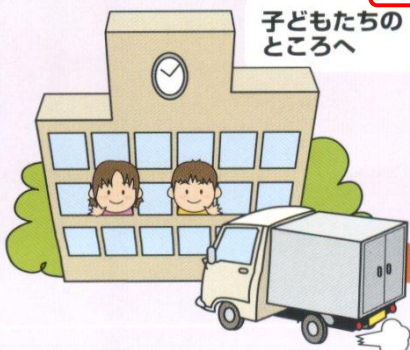
**オープン**

約200℃で食パンは約40分、コッペは約15分焼く。

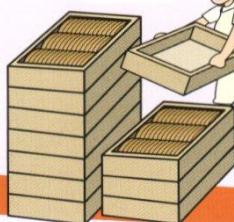


堺市では食パンの提供はありません。

子どもたちのところへ



**箱づめ**



**スライサー**

うすく切る。

