

使用食材一覧表（南区）

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
6/3(月)	いりすり白ごま												○																いりごま
6/3(月)	冷凍うすあげ																○												丸大豆、菜種油、粗製海水塩化マグネシウム、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
6/3(月)	冷凍うどん	○																											めん【小麦粉、食塩】
6/3(月)	カレールウ	○															○												小麦粉、食用油脂（ラード、パーム油）、食塩、カレー粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、トマトペースト、酵母エキスパウダー、香料/カラメル色素
6/3(月)	削りぶし(だし用)														*														さば節・うるめいわし節
6/3(月)	ごま油（純正）											*																	食用ごま油
6/3(月)	砂糖																												原料糖
6/3(月)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール
6/3(月)	塩																												海水
6/3(月)	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）
6/3(月)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																								○				若鶏もも肉・むね肉
6/3(月)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/3(月)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
6/3(月)	みりん（本みりん）																												もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
6/3(月)	焼かまぼこ																												いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩/加工デンプン（タピオカ）
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/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））
6/4(火)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
6/4(火)	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）
6/4(火)	かえりちりめん																												かたくちいわし、食塩
6/4(火)	牛乳（調理用）			○																									生乳
6/4(火)	削りぶし(だし用)														*														さば節・うるめいわし節
6/4(火)	白みそ																*												米・大豆・食塩
6/4(火)	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、香料
6/4(火)	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）

使用食材一覧表（南区）

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)	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
6/4(火)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○		豚肉もも	
6/4(火)	冷凍ベーコン（カット）																									○		豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス	
6/4(火)	焼ちくわ																											魚肉（助宗たら、イトヨリダイ）、馬鈴薯澱粉、昆布だし、本みりん、食塩、砂糖	
6/5(水)	コッペパン	○																										小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト	
6/5(水)	淡口しょうゆ	*															*											食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール	
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、小麦、食塩、大豆／アルコール	
6/5(水)	塩																											海水	
6/5(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	
6/5(水)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○		若鶏もも肉・むね肉	
6/5(水)	菜種白絞油																											食用菜種油	
6/5(水)	冷凍ベーコン（カット）																									○	豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料		
6/5(水)	無洗米																											なつほのか もしくは あきさかり	
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	
6/6(木)	赤みそ																*											大豆、米、食塩、酒精	
6/6(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	
6/6(木)	淡口しょうゆ	*															*											食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール	
6/6(木)	乾燥ひじき																											ひじき	
6/6(木)	切干大根																											だいこん	
6/6(木)	砂糖																											原料糖	
6/6(木)	しょうゆ	*															*											脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール	
6/6(木)	冷凍ししやも																											カラフトシヤモ・食塩	
6/6(木)	白みそ																*											米・大豆・食塩	

使用食材一覧表（南区）

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)	冷凍団子																												米粉（うるち米）/加工でん粉
6/6(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
6/6(木)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			若鶏もも肉・むね肉
6/6(木)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/6(木)	煮干（粉末）																												かたくちいわし、食塩
6/6(木)	干しいたけ																												しいたけ
6/6(木)	みりん（本みりん）																												もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
6/7(金)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
6/7(金)	うずら卵		○																										うずら卵、食塩
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)	ごま油（純正）												*																食用ごま油
6/7(金)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール
6/7(金)	塩																												海水
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)	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
6/7(金)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			鶏もも肉、鶏ムネ肉
6/7(金)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/7(金)	冷凍豚肉もも2mm（短冊1×3cm）																									○			豚肉もも
6/7(金)	干しいたけ																												しいたけ
6/7(金)	ミニパン		○																										小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/7(金)	緑豆春雨																												緑豆でんぷん
6/10(月)	赤みそ																*												大豆、米、食塩、酒精
6/10(月)	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））
6/10(月)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール

使用食材一覧表（南区）

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)	削りぶし(だし用)														*														さば節・うるめいわし節
6/10(月)	砂糖																												原料糖
6/10(月)	冷凍さば(焼)														○														サバ
6/10(月)	しょうゆ	*														*													脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール
6/10(月)	白みそ															*													米、大豆、食塩、水あめ、酒精
6/10(月)	ねり梅																												梅、食塩
6/10(月)	みりん(本みりん)																												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、醸造アルコール、糖類、酸味料
6/11(火)	ウスターソース																												醸造酢、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、野菜・果実(トマト、にんじん、たまねぎ、ブルー)、食塩、たん加水分解物、酵母エキス、香辛料
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)	砂糖																												原料糖
6/11(火)	しょうゆ	*														*													脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール
6/11(火)	塩																												海水
6/11(火)	酢																												米、アルコール、酒粕
6/11(火)	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
6/11(火)	トマトピューレ																												トマト
6/11(火)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/11(火)	ハヤシルウ	○														○													小麦粉、食用油脂(ラード、パーム油)、食塩、糖類(砂糖、ぶどう糖)、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
6/11(火)	冷凍豚肉もも(2mm 3×3cm)																									○			豚肉もも
6/11(火)	冷凍ボンレスハム(カット)																									○			豚モモ肉、食塩、砂糖、香辛料
6/11(火)	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
6/12(水)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/12(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
6/12(水)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/12(水)	砂糖																												原料糖

使用食材一覧表（南区）

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
6/12(水)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
6/12(水)	塩																												海水
6/12(水)	白いんげん豆水煮																												いんげん豆、食塩
6/12(水)	冷凍チキンナゲット	○															○								○	○		鶏肉、つなぎ（コーンスターチ、パン粉）、豚脂、粉末状大豆たん白、しょうゆ、食塩、チキンスープ、香辛料、たん白加水分解物、おろしにんにく、デキストリン、酵母エキス、衣（パン粉、小麦粉、コーングリッツ、コーンスターチ、食塩、しょうゆ、香辛料）、揚げ油（なたね油、パーム油）／加工デンプン、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄	
6/12(水)	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
6/12(水)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/12(水)	冷凍ベーコン（カット）																									○		豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料	
6/12(水)	マカロニ（シェル）	○																											デュラム小麦のセモリナ
6/12(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
6/13(木)	いりすり白ごま												○																いりごま
6/13(木)	淡口しょうゆ	*																*											食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール
6/13(木)	鶏卵		○																										鶏卵
6/13(木)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/13(木)	ごま油（純正）												*																食用ごま油
6/13(木)	砂糖																												原料糖
6/13(木)	しょうゆ	*																*											脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
6/13(木)	塩																												海水
6/13(木)	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）
6/13(木)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			若鶏もも肉・むね肉
6/13(木)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/13(木)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
6/13(木)	干しいたけ																												しいたけ
6/13(木)	みりん（本みりん）																												もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
6/14(金)	淡口しょうゆ	*																*											食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール
6/14(金)	ウスターソース																												醸造酢、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、野菜・果実（トマト、にんじん、たまねぎ、ブルー）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料

使用食材一覧表（南区）

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
6/14(金)	黒糖パン	○																											小麦粉、黒糖、油脂、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)	砂糖																											原料糖	
6/14(金)	塩																											海水	
6/14(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、鶏脂ノ調味料（アミノ酸）		
6/14(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	
6/14(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	
6/14(金)	菜種白絞油																											食用菜種油	
6/14(金)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○	豚肉もも		
6/14(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）ノ加工デンプン（タピオカ）	
6/14(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	
6/17(月)	冷凍あじ（フィレ・粉付）	○																										あじ、澱粉、小麦粉	
6/17(月)	糸こんにゃく（カット）																											こんにゃく精粉 / 水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	
6/17(月)	削りぶし（だし用）														*													さばのふし、いわしの煮干し	
6/17(月)	砂糖																											原料糖	
6/17(月)	しょうゆ		*														*											脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆ノアルコール	
6/17(月)	酢																											米、アルコール、酒粕	
6/17(月)	菜種白絞油																											食用菜種油	
6/17(月)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○	豚肉もも		
6/17(月)	みりん（本みりん）																											もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類	
6/18(火)	赤みそ																*											大豆、米、食塩、酒精	
6/18(火)	糸こんにゃく（カット）																											こんにゃく精粉 / 水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	
6/18(火)	淡口しょうゆ		*														*											食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆ノアルコール	
6/18(火)	乾燥わかめ（カット）																											湯通し塩蔵わかめ	
6/18(火)	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（南区）

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
6/18(火)	砂糖																												原料糖
6/18(火)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
6/18(火)	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
6/18(火)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/18(火)	ふ	○																											小麦粉、小麦たんぱく/酸化防止剤（ビタミンE）
6/18(火)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○		豚肉もも	
6/18(火)	豆みそ																*												大豆、食塩、酒精
6/18(火)	みりん（本みりん）																												もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
6/18(火)	焼かまぼこ																												いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩/加工デンプン（タピオカ）
6/18(火)	料理酒																												米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料
6/19(水)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/19(水)	ウスターソース																												醸造酢、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、野菜・果実（トマト、にんじん、たまねぎ、ブルー）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
6/19(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
6/19(水)	牛乳（調理用）		○																										生乳
6/19(水)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/19(水)	砂糖																												原料糖
6/19(水)	塩																												海水
6/19(水)	冷凍とうもろこし裏ごし																												とうもろこし
6/19(水)	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
6/19(水)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○		若鶏もも肉・むね肉	
6/19(水)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/19(水)	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
6/19(水)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩
6/19(水)	ホワイトルウ	○	○														○									*		小麦粉、食用油脂（ラード、パーム油）、糖類（ぶどう糖、砂糖）、食塩、チキンエキスパウダー、粉末チーズ、脱脂粉乳、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	
6/19(水)	冷凍ミニウインナー																									○		豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料	

使用食材一覧表（南区）

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	牛肉
6/19(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	
6/20(木)	冷凍厚揚げ（ミニ）																○													丸大豆、デキストリン、でん粉、ぶどう糖、揚げ油（植物油脂）、豆腐用凝固剤
6/20(木)	淡口しょうゆ	*															*													食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール
6/20(木)	片栗粉																													馬鈴薯でん粉
6/20(木)	鶏卵		○																											鶏卵
6/20(木)	削りぶし(だし用)														*															さばのふし、いわしの煮干し、むろあじのふし
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、小麦、食塩、大豆／アルコール
6/20(木)	塩																													海水
6/20(木)	だし昆布																													天然鬼切昆布
6/20(木)	菜種白絞油																													食用菜種油
6/20(木)	ふ	○																												小麦粉、小麦たん白
6/20(木)	冷凍ベーコン（カット）																									○				豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料
6/20(木)	みりん（本みりん）																													もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
6/20(木)	焼かまぼこ																													いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩／加工デンプン（タピオカ）
6/20(木)	料理酒																													米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料
6/21(金)	ソフトパン（乳）	○	○																											小麦粉、砂糖、油脂、脱脂粉乳、コンパウンドマーガリン、塩、イースト
6/21(金)	ウスターソース																													醸造酢、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、野菜・果実（トマト、にんじん、たまねぎ、ブルー）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
6/21(金)	ガーリック																													ガーリック
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)	しょうゆ	*															*													脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
6/21(金)	塩																													海水
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、糖類、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料

使用食材一覧表（南区）

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
6/21(金)	トマトピューレ																												トマト
6/21(金)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/21(金)	冷凍豚肉もも（挽肉）																									○		豚肉もも	
6/21(金)	まぐろ（油漬）																												きはだまぐろ、食用こめ油、食塩
6/21(金)	マヨネーズ風ドレッシング																												食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（砂糖、粉末水あめ）、食塩／増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物
6/24(月)	いりごま											○																	いりごま
6/24(月)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール
6/24(月)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
6/24(月)	削りぶし（だし用）														*														さば節・うるめいわし節
6/24(月)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/24(月)	小麦粉	○																											小麦
6/24(月)	三温糖																												原料糖／カラメル色素
6/24(月)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
6/24(月)	塩																												海水
6/24(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）
6/24(月)	冷凍中華麺	○																											小麦粉、小麦たん白、かんすい、カロチノイド色素
6/24(月)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/24(月)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
6/24(月)	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）
6/24(月)	みりん（本みりん）																												もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
6/25(火)	赤みそ																*												大豆、米、食塩、酒精
6/25(火)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール
6/25(火)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
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

使用食材一覧表（南区）

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)	砂糖																												原料糖
6/25(火)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
6/25(火)	塩																												海水
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																												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）
6/25(火)	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
6/25(火)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/25(火)	冷凍豚肉もも（挽肉）																										○	豚肉もも	
6/25(火)	冷凍ベーコン（カット）																										○	豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料	
6/25(火)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩、PH調整剤
6/25(火)	豆みそ																*												大豆、食塩、酒精
6/25(火)	料理酒																												米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料
6/26(水)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/26(水)	いちごジャム																												いちご、ゲル化剤（ ^h クチ）、酸味料、糖類（水あめ、砂糖）
6/26(水)	冷凍ウインナー（カット）																										○	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料	
6/26(水)	ウスターソース																												醸造酢、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、野菜・果実（トマト、にんじん、たまねぎ、ブルー）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
6/26(水)	オリーブ油																												食用オリーブ油
6/26(水)	ガーリック																												ガーリック
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)	塩																												海水
6/26(水)	大豆水煮																○												大豆
6/26(水)	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
6/26(水)	トマトピューレ																												トマト
6/26(水)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/26(水)	ハヤシルウ	○															○												小麦粉、食用油脂（ラード、パーム油）、食塩、糖類（砂糖、ぶどう糖）、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

使用食材一覧表（南区）

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
6/26(水)	バジル(乾)																												バジル
6/26(水)	冷凍豚肉もも(2mm 3×3cm)																										○		豚肉もも
6/27(木)	赤みそ																*												大豆、米、食塩、酒精
6/27(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))
6/27(木)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
6/27(木)	削りぶし(だし用)															*													さば節・うるめいわし節
6/27(木)	冷凍鮭(甘塩)														○														秋鮭、食塩
6/27(木)	砂糖																												原料糖
6/27(木)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール
6/27(木)	白みそ																*												米・大豆・食塩
6/27(木)	酢																												米、アルコール、酒粕
6/27(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
6/27(木)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/27(木)	冷凍豚肉もも(挽肉)																										○		豚肉もも
6/27(木)	みりん(本みりん)																												もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
6/28(金)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/28(金)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
6/28(金)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
6/28(金)	鶏卵		○																										鶏卵
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)	砂糖																												原料糖
6/28(金)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール
6/28(金)	塩																												海水
6/28(金)	酢																												米、アルコール、酒粕
6/28(金)	冷凍鶏肉(皮つき・もも・10gカット)																									○			国産若鶏もも肉

使用食材一覧表（南区）

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
6/28(金)	冷凍ベーコン（カット）																										○	豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス
6/28(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
7/1(月)	淡口しょうゆ	*															*											食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール
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)	ごま油（純正）												*															食用ごま油
7/1(月)	砂糖																											原料糖
7/1(月)	しょうゆ	*															*											脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
7/1(月)	塩																											海水
7/1(月)	酢																											米、アルコール、酒粕
7/1(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）	
7/1(月)	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	
7/1(月)	菜種白絞油																											食用菜種油
7/1(月)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○	豚肉もも	
7/1(月)	干しいたけ																											乾しいたけ（菌床）
7/1(月)	緑豆春雨																											緑豆でんぶん
7/1(月)	レモン汁																											有機レモン
7/2(火)	淡口しょうゆ	*															*											食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール
7/2(火)	ウスターソース																											醸造酢、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、野菜・果実（トマト、にんじん、たまねぎ、ブルー）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
7/2(火)	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、フェンネル、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
7/2(火)	カレールウ	○															○											小麦粉、食用油脂（ラード、パーム油）、食塩、カレー粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、トマトペースト、酵母エキスパウダー、香辛料/カラメル色素
7/2(火)	こしょう																											ブラックペッパー、ホワイトペッパー
7/2(火)	塩																											海水
7/2(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）	
7/2(火)	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
7/2(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（南区）

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
7/2(火)	菜種白絞油																												食用菜種油
7/2(火)	冷凍豚肉もも（挽肉）																										○		豚肉もも
7/2(火)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩
7/2(火)	レバーペースト																									○			鶏レバー、砂糖、食塩、香辛料
7/3(水)	冷凍ウインナー（カット）																										○		豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料
7/3(水)	黒糖パン	○																											小麦粉、黒糖、油脂、塩、イースト
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)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
7/3(水)	塩																												海水
7/3(水)	スパゲティ	○																											デュラム小麦のセモリナ
7/3(水)	冷凍ちりめんじゃこ																												しらす、食塩
7/3(水)	とろけるチーズ（細切）			○																									ナチュラルチーズ、セルロース
7/3(水)	菜種白絞油																												食用菜種油
7/3(水)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○		豚肉もも
7/3(水)	焼ちくわ																												いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩／加工デンプン（タピオカ）
7/3(水)	料理酒																												米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料
7/4(木)	赤みそ																*												大豆、米、食塩、酒精
7/4(木)	いりすり白ごま											○																	いりごま
7/4(木)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール
7/4(木)	削りぶし（だし用）															*													うるめのふし・さばのふし
7/4(木)	砂糖																												原料糖
7/4(木)	冷凍さば（甘塩・角切）														○														サバ・塩
7/4(木)	そうめん	○																											小麦粉、食塩
7/4(木)	だし昆布																												真昆布
7/4(木)	みりん（本みりん）																												もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類

使用食材一覧表（南区）

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
7/4(木)	焼かまぼこ																												いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩/加工デンプン（タピオカ）
7/4(木)	料理酒																												米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料
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、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
7/5(金)	ウスターソース																												醸造酢、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、野菜・果実（トマト、にんじん、たまねぎ、ブルー）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
7/5(金)	鶏卵		○																										鶏卵
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)	塩																												海水
7/5(金)	白いんげん豆水煮																												いんげん豆、食塩
7/5(金)	チリパウダー																												唐辛子、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック
7/5(金)	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
7/5(金)	とんかつソース																												醸造酢、野菜、果実（トマト、ブルー、にんじん、たまねぎ）、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、食塩、コーンスターチ、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料
7/5(金)	菜種白絞油																												食用菜種油
7/5(金)	冷凍豚肉もも 2mm（短冊 1×3cm）																									○			豚肉もも
7/5(金)	冷凍ベーコン（カット）																									○			豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス
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
7/8(月)	赤みそ																*												米、大豆、食塩/酒精
7/8(月)	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））
7/8(月)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
7/8(月)	乾燥ひじき																												ひじき
7/8(月)	削りぶし（だし用）														*														さば節・うるめいわし節
7/8(月)	砂糖																												原料糖
7/8(月)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール
7/8(月)	白みそ																*												米・大豆・食塩
7/8(月)	冷凍たまごやき	*	○														*												鶏卵、だし汁【醤油、糖類、風味原料（かつおエキス、濃縮煮干し）、食塩】、澱粉、砂糖、食塩、植物油脂

使用食材一覧表（南区）

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)	大豆水煮																○												大豆
7/8(月)	つきこんにやく（カット）																												こんにやく粉、海藻粉 / 水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）
7/8(月)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○		若鶏もも肉・むね肉	
7/8(月)	菜種白絞油																											食用菜種油	
7/8(月)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○		豚肉もも	
7/8(月)	みりん（本みりん）																											もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類	
7/8(月)	焼ちくわ																											いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩/加工デンプン（タピオカ）	
7/9(火)	淡口しょうゆ	*															*											食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール	
7/9(火)	こしょう																											ブラックペッパー、ホワイトペッパー	
7/9(火)	冷凍シューマイ	○																								○		豚肉、たまねぎ、つなぎ（パン粉、でん粉）、砂糖、食塩、酵母エキス、しょうがペースト、ポークエキス、香辛料、皮（小麦粉、還元水あめ）	
7/9(火)	塩																											海水	
7/9(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）	
7/9(火)	冷凍中華麺	○																										小麦粉、小麦たん白、かんすい、カロチノイド色素	
7/9(火)	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）	
7/9(火)	菜種白絞油																											食用菜種油	
7/9(火)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○		豚肉もも	
7/9(火)	干しいたけ																											しいたけ	
7/10(水)	コッペパン	○																										小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト	
7/10(水)	冷凍ウインナー（カット）																									○		豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料	
7/10(水)	淡口しょうゆ	*															*											食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール	
7/10(水)	ウスターソース																											醸造酢、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、野菜・果実（トマト、にんじん、たまねぎ、ブルー）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料	
7/10(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	
7/10(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	

使用食材一覧表（南区）

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)	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
7/10(水)	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	
7/10(水)	冷凍鶏肉（皮つき・8gカット）																									○		若鶏もも肉・むね肉	
7/10(水)	菜種白絞油																											食用菜種油	
7/10(水)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○		豚肉もも	
7/10(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	
7/11(木)	ウスターソース																											醸造酢、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、野菜・果実（トマト、にんじん、たまねぎ、ブルーベリー）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料	
7/11(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	
7/11(木)	ガーリック																											ガーリック	
7/11(木)	こしょう																											ブラックペッパー、ホワイトペッパー	
7/11(木)	砂糖																											原料糖	
7/11(木)	しょうゆ	*															*											脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール	
7/11(木)	塩																											海水	
7/11(木)	酢																											米、アルコール、酒粕	
7/11(木)	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	
7/11(木)	菜種白絞油																											食用菜種油	
7/11(木)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○		豚肉もも	
7/11(木)	まぐろ（油漬）																											きはだまぐろ、食用こめ油、食塩	
7/11(木)	マヨネーズ風ドレッシング																	○										食用植物油脂、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	
7/12(金)	コッペパン	○																										小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト	
7/12(金)	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	
7/12(金)	淡口しょうゆ	*																*										食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール	
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)	塩																											海水	
7/12(金)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○		鶏もも肉、鶏ムネ肉	

使用食材一覧表（南区）

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)	菜種白絞油																												食用菜種油
7/12(金)	冷凍ベーコン（カット）																										○		豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス
7/12(金)	マカロニ（アルファベット）	○																											デュラム小麦のセモリナ
7/12(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
7/16(火)	いりすり白ごま											○																	いりごま
7/16(火)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール
7/16(火)	削りぶし（だし用）															*													さばのふし、いわしの煮干し、むろあじのふし
7/16(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、酵母エキスパウダー
7/16(火)	ごま油（純正）											*																	食用ごま油
7/16(火)	砂糖																												原料糖
7/16(火)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
7/16(火)	塩																												海水
7/16(火)	だし昆布																												真昆布
7/16(火)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○		若鶏もも肉・むね肉	
7/16(火)	菜種白絞油																												食用菜種油
7/16(火)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○		豚肉もも	
7/16(火)	みりん（本みりん）																												もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
7/16(火)	焼かまぼこ																												いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩／加工デンプン（タピオカ）
7/16(火)	料理酒																												米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料
7/16(火)	緑豆春雨																												緑豆でんぷん
7/16(火)	りんごピューレ																					○							りんご
7/17(水)	冷凍うどん	○																											めん〔小麦粉、食塩〕
7/17(水)	乾燥ひじき																												ひじき
7/17(水)	砂糖																												原料糖
7/17(水)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール

使用食材一覧表（南区）

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)	塩																												海水
7/17(水)	酢																												米、アルコール、酒粕
7/17(水)	大豆水煮																○												大豆
7/17(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）	
7/17(水)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○		若鶏もも肉・むね肉	
7/17(水)	ふりかけ																											味付けしそ（しそ、食塩、ぶどう糖、梅酢）/調味料（アミノ酸等）、酸味料	
7/17(水)	ホールコーン缶																											スイートコーン、食塩	
7/17(水)	まぐろ（油漬）																											きはだまぐろ、食用こめ油、食塩	
7/17(水)	みりん（本みりん）																											もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類	
7/17(水)	和がらし（粉末）																											からし/着色料（ウコン）、ビタミンC	
7/18(木)	ウスターソース																											醸造酢、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、野菜・果実（トマト、にんじん、たまねぎ、ブルー）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料	
7/18(木)	オリーブパン	○																										小麦粉、油脂、オリーブ油、砂糖、塩、イースト	
7/18(木)	冷凍かぼちゃ裏ごし																											かぼちゃ	
7/18(木)	牛乳（調理用）		○																									生乳	
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)	砂糖																											原料糖	
7/18(木)	塩																											海水	
7/18(木)	冷凍チキンハンバーグ	○																								○		鶏肉、玉ねぎ、パン粉、食塩、生姜、にんにく、こしょう、ナツメグ/加工でん粉	
7/18(木)	冷凍とうもろこし裏ごし																											とうもろこし	
7/18(木)	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	
7/18(木)	トマトピューレ																											トマト	
7/18(木)	菜種白絞油																											食用菜種油	
7/18(木)	冷凍ベーコン（カット）																									○	豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス		
7/18(木)	ホワイトルウ	○	○														○									*	小麦粉、食用油脂（ラード、パーム油）、糖類（ぶどう糖、砂糖）、食塩、チキンエキスパウダー、粉末チーズ、脱脂粉乳、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		
7/18(木)	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	

使用食材一覧表（南区）

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	牛肉

○：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

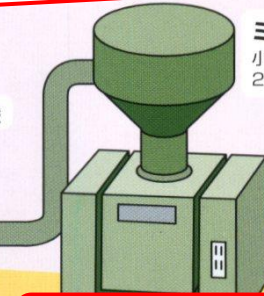
堺市では卵はもともと材料として使用していません。

粉ふるい機



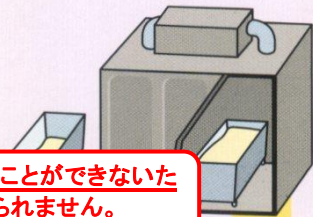
ミキサー

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。



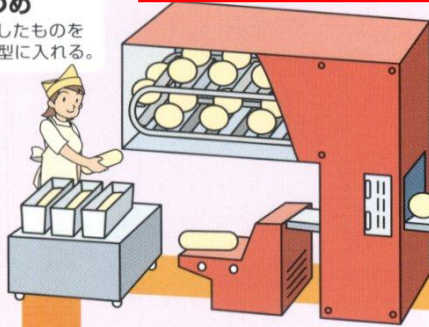
機械の性質上、日々機械の洗浄をすることができないため、「乳(脱脂粉乳)」の微量混入は避けられません。

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。

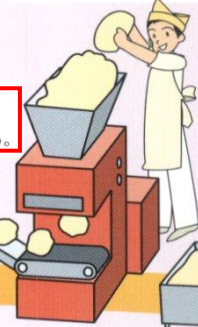


分割機

一定の重さに分割する。

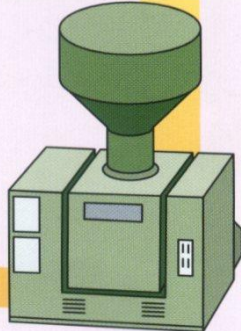
丸目機

分割した生地を丸める。



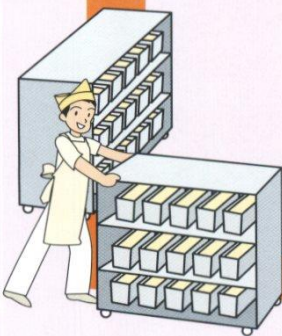
ミキサー

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。



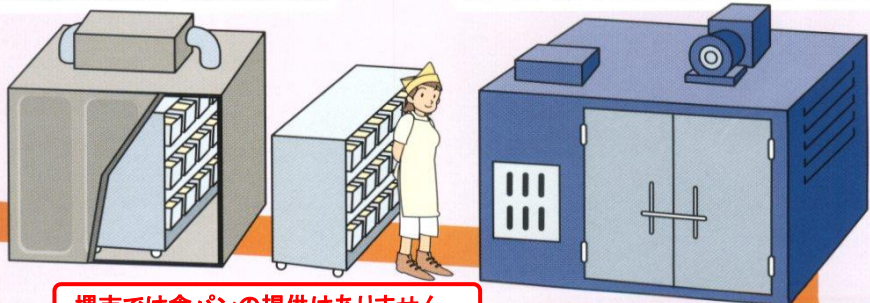
第二醗酵室（ホイロ）

38℃、湿度85%で40～50分醗酵させる。



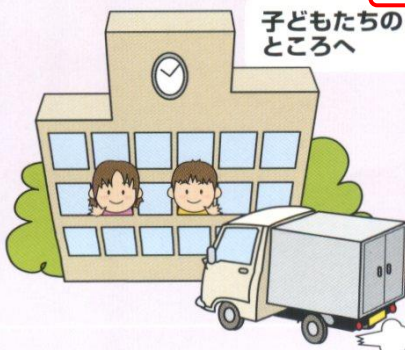
オープン

約200℃で食パンは約40分、コッペは約15分焼く。

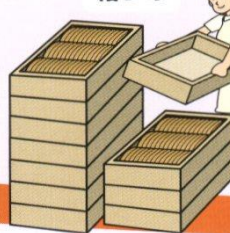


堺市では食パンの提供はありません。

子どもたちのところへ



箱づめ



スライサー

うすく切る。

