

使用食材一覧表（堺区）

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)	赤みそ																*												大豆・米・食塩
6/3(月)	いり白ごま											○																	いりごま
6/3(月)	冷凍うすあげ（カット）																○												大豆、植物油脂/凝固剤
6/3(月)	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
6/3(月)	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）
6/3(月)	牛乳（調理用）		○																										生乳
6/3(月)	削りぶし（だし用）														*														さば節・うるめいわし節
6/3(月)	白みそ																*												米・大豆・食塩
6/3(月)	冷凍ちりめんじゃこ																												しらす、食塩
6/3(月)	つきこんにやく（カット）																												こんにやく精粉、海藻粉 / 水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）
6/3(月)	天かす	○																											小麦粉、植物油、食塩/調味料（アミノ酸）
6/3(月)	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
6/3(月)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/3(月)	煮干（粉末）																												かたくちいわし、食塩
6/3(月)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
6/3(月)	冷凍ベーコン（カット）																									○			豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料
6/3(月)	焼ちくわ																												魚肉（イトヨリ）、馬鈴薯澱粉、食塩、ぶどう糖
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)	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
6/4(火)	グラニュー糖																												原料糖
6/4(火)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/4(火)	塩																												海水
6/4(火)	白いんげん豆水煮																												白いんげん豆
6/4(火)	チリパウダー																												唐辛子、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック
6/4(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

使用食材一覧表（堺区）

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
6/4(火)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																										○	若鶏もも肉・むね肉
6/4(火)	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
6/4(火)	菜種白絞油																											食用菜種油
6/4(火)	冷凍豚肉もも2mm（短冊1×3cm）																										○	豚肉もも
6/4(火)	ミニパン	○																										小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/4(火)	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)	赤みそ																*											米、大豆、食塩/酒精
6/5(水)	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
6/5(水)	片栗粉																											馬鈴薯でん粉
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)	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）
6/5(水)	菜種白絞油																											食用菜種油
6/5(水)	冷凍豚肉（もも）3mm3×3cm																										○	豚肉もも
6/5(水)	干しいたけ																											しいたけ
6/5(水)	料理酒																											米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料
6/6(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
6/6(木)	こしょう																											ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/6(木)	ごま油（純正）												*															食用ごま油
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)	塩																											海水
6/6(木)	酢																											米、コーン、アルコール、酒かす、食塩

使用食材一覧表（堺区）

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)	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
6/6(木)	トマトピューレ																												トマト
6/6(木)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/6(木)	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
6/6(木)	冷凍豚肉（もも）3mm3×3cm																										○		豚肉もも
6/6(木)	冷凍ベーコン（カット）																										○		豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス
6/7(金)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/7(金)	冷凍あじ（甘塩・フィレ）																												メアジ・塩
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)	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)	スパゲティ	○																											デュラム小麦のセモリナ
6/7(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
6/7(金)	とんかつソース																												醸造酢、野菜、果実（トマト、ブルーベリー、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
6/7(金)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/7(金)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○		豚肉もも
6/7(金)	焼ちくわ																												魚肉（イトヨリ）、馬鈴薯澱粉、食塩、ぶどう糖
6/10(月)	赤みそ																*												大豆・米・食塩
6/10(月)	冷凍厚揚げ（ミニ）																○												大豆、食塩、揚げ油（植物油）、加工デンプン、豆腐用凝固剤
6/10(月)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
6/10(月)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/10(月)	砂糖																												原料糖
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)	塩																												海水
6/10(月)	白みそ																*												米・大豆・食塩

使用食材一覧表（堺区）

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)	冷凍チキンボール																										○		鶏肉、つなぎ（でん粉、えんどう豆たん白）、玉ねぎ、砂糖、発酵調味料、海藻ミネラル、食塩、香辛料、酵母エキス、鉄含有酵母
6/10(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）
6/10(月)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/10(月)	煮干し																												かたくちいわし
6/10(月)	冷凍豚肉（もも）3mm3×3cm																										○		豚肉もも
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)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/11(火)	いりすり白ごま											○																	いりごま
6/11(火)	牛乳（調理用）			○																									生乳
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)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																										○		若鶏もも肉・むね肉
6/11(火)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/11(火)	冷凍ベーコン（カット）																										○		豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス
6/11(火)	まぐろ（油漬）																												きはだまぐろ、食用こめ油、食塩
6/11(火)	マヨネーズ風ドレッシング																	○											食用植物油類、糖類（水あめ、砂糖）、醸造酢、食塩、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）
6/11(火)	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、植物油類、香辛料
6/12(水)	冷凍うすあげ（カット）																	○											大豆、植物油類/凝固剤
6/12(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
6/12(水)	冷凍うどん	○																											めん〔小麦粉、食塩〕
6/12(水)	削りぶし（だし用）															*													さば節・うるめいわし節
6/12(水)	小麦粉	○																											小麦
6/12(水)	砂糖																												原料糖

使用食材一覧表（堺区）

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)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○		鶏肉（むね、もも）	
6/12(水)	菜種白絞油																											食用菜種油	
6/12(水)	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	
6/12(水)	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	
6/12(水)	みりん（本みりん）																											米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類	
6/12(水)	料理酒																											米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料	
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)	オイスターソース																											かきエキス、砂糖、食塩、醸造酢、酵母エキスパウダー、増粘剤（加工デンプン、キサンタン）	
6/13(木)	削りぶし（だし用）														*													うるめふし・さばのふし	
6/13(木)	砂糖																											原料糖	
6/13(木)	冷凍さば（甘塩）														○													サバ・塩	
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)	酢																											米、コーン、アルコール、酒かす、食塩	
6/13(木)	だし昆布																											真昆布	
6/13(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	
6/13(木)	菜種白絞油																											食用菜種油	
6/13(木)	ふ	○																										小麦粉、小麦たん白	
6/13(木)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○		豚肉もも	
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)	料理酒																											米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料	
6/14(金)	コッペパン	○																										小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト	

使用食材一覧表（堺区）

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
6/14(金)	冷凍ウインナー（カット）																										○	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料
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
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)	塩																											海水
6/14(金)	チリパウダー																											唐辛子、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック
6/14(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
6/14(金)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○	鶏モモ肉、鶏ムネ肉	
6/14(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
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)	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
6/14(金)	無洗米																											なつほのか もしくは あきさかり
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)	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
6/17(月)	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）
6/17(月)	カレールウ	○															○								*			小麦粉、食用油脂（ラード、パーム油）、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、カレー粉、トマトペースト、チキンエキスパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、香辛料/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素
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、小麦、食塩、大豆／アルコール
6/17(月)	塩																											海水
6/17(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
6/17(月)	菜種白絞油																											食用菜種油
6/17(月)	冷凍豚肉（もも）3mm3×3cm																									○	豚肉もも	
6/17(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

使用食材一覧表（堺区）

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	バナナ	大豆	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)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/18(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	
6/18(火)	オリーブ油																											食用オリーブ油	
6/18(火)	皮むきトマト缶（カット）																											トマト、トマトジュース、クエン酸	
6/18(火)	牛乳（調理用）			○																								生乳	
6/18(火)	クリームコーン缶																											とうもろこし、食塩／増粘剤（加工でん粉）	
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)	砂糖																											原料糖	
6/18(火)	塩																											海水	
6/18(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	
6/18(火)	冷凍鶏肉（皮つき・8gカット）																									○		若鶏もも肉・むね肉	
6/18(火)	菜種白絞油																											食用菜種油	
6/18(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	
6/18(火)	冷凍ベーコン（カット）																									○		豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス	
6/18(火)	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	
6/18(火)	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	
6/19(水)	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	
6/19(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	
6/19(水)	片栗粉																											加工でんぶん	
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)	ごま油（純正）												*															食用ごま油	
6/19(水)	砂糖																											原料糖	
6/19(水)	しょうゆ	*																*										脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール	
6/19(水)	塩																											海水	
6/19(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）	

使用食材一覧表（堺区）

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)	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）
6/19(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
6/19(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)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○		豚肉もも	
6/19(水)	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）
6/19(水)	料理酒																												米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料
6/19(水)	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
6/20(木)	糸こんにゃく（カット）																												こんにゃく芋精粉 / 水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）
6/20(木)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
6/20(木)	削りぶし（だし用）														*														さば節・うるめいわし節
6/20(木)	ごま油（純正）											*																	食用ごま油
6/20(木)	砂糖																												原料糖
6/20(木)	冷凍さわら（甘塩）																												サワラ・塩
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)	酢																												米、コーン、アルコール、酒かす、食塩
6/20(木)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/20(木)	冷凍豚肉（もも）3mm3×3cm																									○		豚肉もも	
6/20(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
6/21(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
6/21(金)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
6/21(金)	削りぶし（だし用）														*														さばのふし、いわしの煮干し
6/21(金)	黒糖パン	○																											小麦粉、黒糖、油脂、塩、イースト
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

使用食材一覧表（堺区）

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)	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)	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）		
6/21(金)	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	
6/21(金)	菜種白絞油																											食用菜種油	
6/21(金)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○	豚肉もも		
6/21(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）	
6/21(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	
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)	乾燥わかめ（カット）																										湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）		
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)	ごま油（純正）												*														食用ごま油		
6/24(月)	砂糖																										原料糖		
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)	酢																										米、コーン、アルコール、酒かす、食塩		
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)	トック																										米粉〔米〕、食塩／pH調整剤		
6/24(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）		
6/24(月)	冷凍とうもろこし																										とうもろこし		
6/24(月)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																								○		若鶏もも肉・むね肉		
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)	みりん（本みりん）																										米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類		

使用食材一覧表（堺区）

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)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/25(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	
6/25(火)	クリーム（大豆製）																○											大豆	
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)	砂糖																											原料糖	
6/25(火)	塩																											海水	
6/25(火)	冷凍チキンボール																									○	鶏肉、つなぎ（でん粉、えんどう豆たん白）、玉ねぎ、砂糖、発酵調味料、海藻ミネラル、食塩、香辛料、酵母エキス、鉄含有酵母		
6/25(火)	豆乳																○											大豆	
6/25(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	
6/25(火)	トマトピューレ																											トマト	
6/25(火)	菜種白絞油																											食用菜種油	
6/25(火)	冷凍ベーコン（カット）																									○	豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス		
6/25(火)	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	
6/26(水)	赤みそ																*											大豆・米・食塩	
6/26(水)	削りぶし（だし用）															*												さばのふし、いわしの煮干し	
6/26(水)	砂糖																											原料糖	
6/26(水)	冷凍さば（甘塩）																○											サバ・塩	
6/26(水)	しょうゆ	*																*										脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール	
6/26(水)	酢																											米、コーン、アルコール、酒かす、食塩	
6/26(水)	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	
6/26(水)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○	鶏肉（むね、もも）		
6/26(水)	ねり梅																											梅、食塩	
6/26(水)	みりん（本みりん）																											米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類	
6/26(水)	料理酒																											米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料	
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	

使用食材一覧表（堺区）

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
6/27(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
6/27(木)	鶏卵		○																										鶏卵
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)	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)	塩																												海水
6/27(木)	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
6/27(木)	トマトピューレ																												トマト
6/27(木)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			若鶏もも肉・むね肉
6/27(木)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/27(木)	冷凍ベーコン（カット）																									○			豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス
6/27(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
6/28(金)	いり白ごま											○																	いりごま
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)	黒糖きなこパン	○															○												小麦粉、黒糖、砂糖、油脂、きなこ、塩、イースト
6/28(金)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/28(金)	ごま油（純正）											*																	食用ごま油
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)	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	○																											小麦粉、小麦たん白、かんすい、カロチノイド色素
6/28(金)	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
6/28(金)	菜種白絞油																												食用菜種油
6/28(金)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも

使用食材一覧表（堺区）

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
6/28(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
6/28(金)	焼かまぼこ																												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
7/1(月)	赤みそ																*												大豆・米・食塩
7/1(月)	冷凍厚揚げ（ミニ）																○												大豆、食塩、揚げ油（植物油）、加工デンプン、豆腐用凝固剤
7/1(月)	削りぶし（だし用）															*													うるめのふし・さばのふし
7/1(月)	塩																												海水
7/1(月)	冷凍白身魚天ぷら	○																											タラ、衣（小麦粉、澱粉、食塩）、揚げ油（なたね油）/ベーキングパウダー
7/1(月)	菜種白絞油																												食用菜種油
7/2(火)	ミニミルクパン（乳）	○	○																										小麦粉、コンパウンドマーガリン、砂糖、加糖練乳、脱脂粉乳、塩、イースト
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)	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）
7/2(火)	皮むきトマト缶（カット）																												トマト、トマトピューレ、クエン酸
7/2(火)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
7/2(火)	砂糖																												原料糖
7/2(火)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
7/2(火)	塩																												海水
7/2(火)	スパゲティ	○																											デュラム小麦のセモリナ
7/2(火)	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
7/2(火)	菜種白絞油																												食用菜種油
7/2(火)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
7/2(火)	マヨネーズ風ドレッシング																○												食用植物油脂、糖類（水あめ、砂糖）、醸造酢、食塩、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）
7/3(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
7/3(水)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
7/3(水)	削りぶし（だし用）															*													さば節・うるめいわし節
7/3(水)	砂糖																												原料糖

使用食材一覧表（堺区）

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)	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)	酢																												米、コーン、アルコール、酒かす、食塩
7/3(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	
7/3(水)	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
7/3(水)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			鶏もも肉、鶏ムネ肉
7/3(水)	菜種白絞油																												食用菜種油
7/3(水)	ピーファン																												米
7/3(水)	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)	赤みそ																*												大豆・米・食塩
7/4(木)	いり白ごま											○																	いりごま
7/4(木)	冷凍きびなごフライ																												きびなご、還元水飴、たん白加水分解物、砂糖、しょうが、食塩、発酵調味料、衣【じゃがいも、でん粉、米粉パン粉（米粉、甜菜糖、こめ油、生イースト、食塩）、玄米粉、植物油脂、食塩、酵母エキス、香辛料】、揚げ油（なたね油、パーム油）
7/4(木)	削りぶし（だし用）															*													さば節・うるめいわし節
7/4(木)	ごま油（純正）												*																食用ごま油
7/4(木)	砂糖																												原料糖
7/4(木)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
7/4(木)	塩																												海水
7/4(木)	白みそ																*												米・大豆・食塩
7/4(木)	酢																												米、コーン、アルコール、酒かす、食塩
7/4(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）
7/4(木)	菜種白絞油																												食用菜種油
7/4(木)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
7/5(金)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
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)	紙カップ（丸型）																												

使用食材一覧表（堺区）

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
7/5(金)	皮むきトマト缶（カット）																												トマト、トマトジュース、クエン酸
7/5(金)	牛乳（調理用）			○																									生乳
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)	小麦粉	○																											小麦
7/5(金)	米粉																												うるち米
7/5(金)	砂糖																												原料糖
7/5(金)	塩																												海水
7/5(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
7/5(金)	とろけるチーズ（細切）			○																									ナチュラルチーズ/セルロース
7/5(金)	とんかつソース																												醸造酢、野菜、果実（トマト、ブルーベリー、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 3×3cm）																									○			豚肉もも
7/5(金)	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
7/5(金)	ホールコーン缶																												とうもろこし、食塩
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
7/5(金)	ローリエ																												ローレル
7/8(月)	いりすり白ごま											○																	いりごま
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)	冷凍うどん	○																											めん〔小麦粉、食塩〕
7/8(月)	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）
7/8(月)	削りぶし（だし用）														*														さばのぶし、いわしの煮干し
7/8(月)	ごま油（純正）											*																	食用ごま油
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)	酢																												米、コーン、アルコール、酒かす、食塩

使用食材一覧表（堺区）

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)	冷凍豚肉もも (2mm 3×3cm)																										○	豚肉もも	
7/8(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
7/9(火)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
7/9(火)	冷凍いわし (開き)																												マイワシ
7/9(火)	冷凍かぼちゃ裏ごし																												かぼちゃ
7/9(火)	牛乳 (調理用)			○																									生乳
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)	塩																												海水
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																												食用菜種油
7/9(火)	バジル (乾)																												バジル
7/9(火)	パン粉	○																											小麦粉、イースト、ショートニング、食塩、イーストフード(V、C含有)
7/9(火)	冷凍ベーコン (カット)																									○			豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス
7/9(火)	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
7/10(水)	うずら卵		○																										うずら卵、食塩
7/10(水)	片栗粉																												加工でんぶん
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)	ごま油 (純正)											*																	食用ごま油
7/10(水)	砂糖																												原料糖
7/10(水)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆ノアルコール
7/10(水)	塩																												海水
7/10(水)	大豆水煮																○												大豆
7/10(水)	中華ブイヨン																									○			鶏骨抽出エキス、食塩
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

使用食材一覧表（堺区）

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)	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)	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
7/11(木)	いりすり白ごま											○																	いりごま
7/11(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）
7/11(木)	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
7/11(木)	乾燥わかめ（カット）																												湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）
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)	こんにやく																												こんにやく精粉、海藻粉 / 水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）
7/11(木)	ごま油（純正）											*																	食用ごま油
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、コーン、アルコール、酒かす、食塩
7/11(木)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			若鶏皮付きもも・むね
7/11(木)	菜種白絞油																												食用菜種油
7/11(木)	冷凍ミニウインナー																									○			豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料
7/11(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
7/12(金)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
7/12(金)	冷凍ウインナー（カット）																									○			豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料
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)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
7/12(金)	塩																												海水
7/12(金)	酢																												米、コーン、アルコール、酒かす、食塩
7/12(金)	粒入りマスタード	*															*							○			*		醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物

使用食材一覧表（堺区）

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)	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
7/12(金)	冷凍鶏肉（皮つき・8gカット）																									○			若鶏もも肉・むね肉
7/12(金)	菜種白絞油																												食用菜種油
7/12(金)	マヨネーズ風ドレッシング																○												食用植物油脂、糖類（水あめ、砂糖）、醸造酢、食塩、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）
7/12(金)	ミックスジャム																				○								糖類（水飴、砂糖）、果実（いちご、りんご）／酸味料
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
7/12(金)	料理酒																												米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料
7/16(火)	赤みそ																	*											大豆・米・食塩
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)	黒糖パン	○																											小麦粉、黒糖、油脂、塩、イースト
7/16(火)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
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)	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）
7/16(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
7/16(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）
7/16(火)	菜種白絞油																												食用菜種油
7/16(火)	冷凍豚肉もも（挽肉）																									○			豚肉もも
7/16(火)	まぐろ（油漬）																												きはだまぐろ、食用こめ油、食塩
7/16(火)	料理酒																												米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料
7/17(水)	赤みそ																	*											大豆・米・食塩
7/17(水)	乾燥わかめ（カット）																												湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）
7/17(水)	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（堺区）

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
7/17(水)	砂糖																												原料糖
7/17(水)	冷凍さば(甘塩)														○														サバ・塩
7/17(水)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆ノアルコール
7/17(水)	白みそ																*												米・大豆・食塩
7/17(水)	冷凍大根おろし																												大根
7/17(水)	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
7/17(水)	冷凍豚肉もも (2mm 3×3cm)																									○			豚肉もも
7/17(水)	みりん (本みりん)																												米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
7/18(木)	カレールウ	○															○									*			小麦粉、食用油脂 (ラード、パーム油)、糖類 (砂糖、ぶどう糖)、食塩、カレールウ、トマトペースト、チキンエキスパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、香辛料/調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素
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)	塩																												海水
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)	冷凍豚肉 (もも) 3mm 3×3cm																									○			豚肉もも
7/18(木)	冷凍ベーコン (カット)																									○			豚バラ肉、食塩、砂糖、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

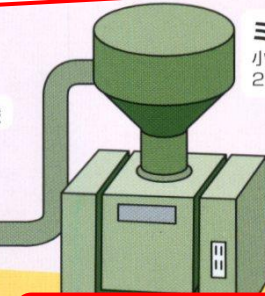
堺市では卵はもともと材料として使用していません。

粉ふるい機



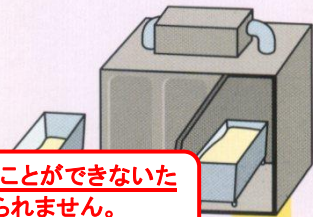
ミキサー

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。



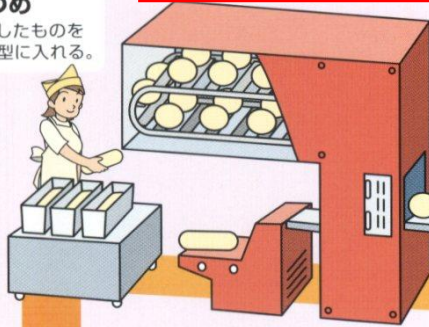
機械の性質上、日々機械の洗浄をすることができないため、「乳(脱脂粉乳)」の微量混入は避けられません。

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。

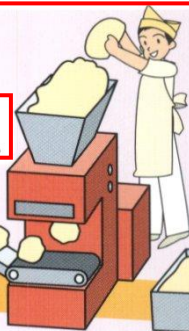


分割機

一定の重さに分割する。

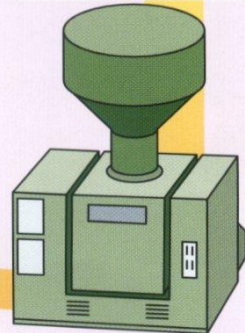
丸目機

分割した生地を丸める。



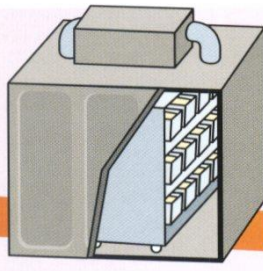
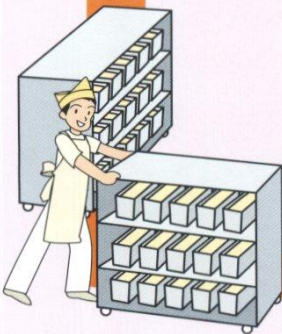
ミキサー

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。



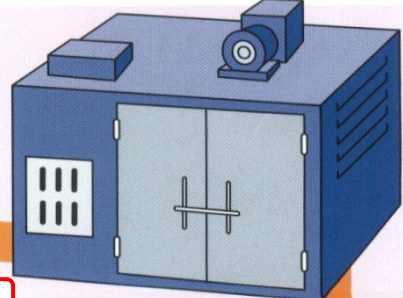
第二醗酵室(ホイロ)

38℃、湿度85%で40～50分醗酵させる。



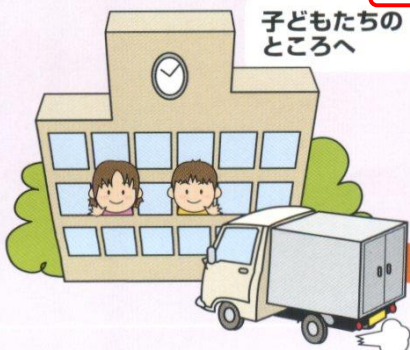
オープン

約200℃で食パンは約40分、コッペは約15分焼く。

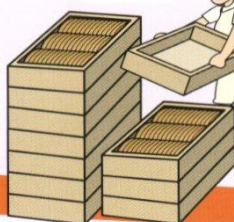


堺市では食パンの提供はありません。

子どもたちのところへ



箱づめ



スライサー

うすく切る。

