

使用食材一覧表（西区）

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、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール
6/3(月)	片栗粉																											馬鈴薯でん粉	
6/3(月)	グラニュー糖																											原料糖	
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)	酢																											米、アルコール、酒粕	
6/3(月)	たけのこ水煮																											たけのこ	
6/3(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）	
6/3(月)	冷凍チキンボール																	○									○	○	鶏肉、たまねぎ、豚肉、還元水あめ、でん粉、粉末状植物性たん白、食塩、焼成Ca、揚げ油（大豆油）、ドロマイト、チキンオイル、ピロリン酸鉄、香辛料
6/3(月)	菜種白絞油																											食用なたね油（なたね）	
6/3(月)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○	豚肉もも	
6/3(月)	干しいたけ（カット）																											しいたけ	
6/3(月)	ミニパン		○																									小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト	
6/3(月)	緑豆春雨																											緑豆でんぶん	
6/4(火)	赤みそ																*											米、大豆、食塩/酒精	
6/4(火)	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	
6/4(火)	削りぶし（だし用）														*													さばのふし	
6/4(火)	砂糖																											原料糖	
6/4(火)	冷凍さば（焼）																○											サバ	
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	
6/4(火)	酢																											米、アルコール、酒粕	
6/4(火)	つきこんにやく（カット）																											こんにやく粉、水酸化カルシウム（蒟蒻用凝固剤）、海藻粉末	

使用食材一覧表（西区）

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
6/4(火)	ねり梅																												うめ、食塩、しそ
6/4(火)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○		豚肉もも
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、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール
6/5(水)	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）
6/5(水)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
6/5(水)	塩																												海水
6/5(水)	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
6/5(水)	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）
6/5(水)	つきこんにやく（カット）																												こんにやく粉、水酸化カルシウム（蒟蒻用凝固剤）、海藻粉末
6/5(水)	冷凍豆腐																○												大豆、デキストリン、馬鈴薯澱粉/豆腐用凝固剤
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																												食用なたね油（なたね）
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)	干しいたけ（カット）																												しいたけ
6/5(水)	ミニフィッシュ																												いりこ（片口いわし）、澱粉加水分解物、砂糖
6/5(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）
6/6(木)	赤みそ																	*											大豆・米・食塩
6/6(木)	うずら卵		○																										うずら卵、食塩
6/6(木)	片栗粉																												加工でんぷん
6/6(木)	ガーリック																												にんにく
6/6(木)	キムチの素												*								○								唐辛子、大根、砂糖、魚醤、りんご加工品、おろしにんにく、オキアミ塩辛、魚エキス調味料、おろし生姜、食塩、キムチ風味調味料（デキストリン、食塩、魚醤（魚介類）、ごま油）、調味料（アミノ酸等）、トレハロース、酸味料、香辛料抽出物、パプリカ色素、香料
6/6(木)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー

使用食材一覧表（西区）

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
6/6(木)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/6(木)	塩																												海水
6/6(木)	白みそ																*												大豆、米、食塩、酒精
6/6(木)	中華ブイヨン																								○	○		ボーケエキス、たん白加水分解物、豚脂、食塩、香味油、鶏脂/調味料（アミノ酸）	
6/6(木)	冷凍豆腐（Fe）																○											大豆、難消化性デキストリン、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)	干しいたけ（カット）																											しいたけ	
6/7(金)	あたりごま												○															いりごま	
6/7(金)	いり白ごま												○															いりごま	
6/7(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	
6/7(金)	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	
6/7(金)	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	
6/7(金)	ガーリック																											にんにく	
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	
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（挽肉）																									○	豚肉もも		
6/7(金)	まぐろ（油漬）																											きはだまぐろ、食用こめ油、食塩	
6/7(金)	マヨネーズ風ドレッシング																○											食用植物油、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（有機酸等）、香辛料抽出物	
6/7(金)	レンズ豆（乾）																											レンズ豆	

使用食材一覧表（西区）

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
6/10(月)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/10(月)	あたりごま												○																いりごま
6/10(月)	いり白ごま												○																いりごま
6/10(月)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール
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（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/10(月)	塩																												海水
6/10(月)	たけのこ水煮																												たけのこ
6/10(月)	大豆クリーム			○								○				○													食用油脂（植物油脂、加工油脂）、糖類（砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末水あめ）、きなこ（黒大豆）、乳等を主要原料とする食品、食塩/乳化剤
6/10(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）	
6/10(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）
6/10(月)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○		鶏モモ肉、鶏ムネ肉	
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（2mm 3×3cm）																									○		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
6/10(月)	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
6/11(火)	赤みそ																*												大豆・米・食塩
6/11(火)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
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)	白みそ																*												米・大豆・食塩
6/11(火)	冷凍団子																												米粉（うるち米）/加工でん粉
6/11(火)	冷凍鶏肉（皮なし・もも・挽肉）																									○		モモ肉	

使用食材一覧表（西区）

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
6/11(火)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/11(火)	煮干し																												かたくちいわし、食塩
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)	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
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
6/12(水)	いり白ごま												○																いりごま
6/12(水)	淡口しょうゆ	*																*											食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール
6/12(水)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
6/12(水)	クリームコーン缶																												とうもろこし、食塩／増粘剤（加工でん粉）
6/12(水)	鶏卵		○																										鶏卵
6/12(水)	黒糖パン	○																											小麦粉、黒糖、油脂、塩、イースト
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
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)	たけのこ水煮																												たけのこ
6/12(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）
6/12(水)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/12(水)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○		豚肉もも
6/12(水)	冷凍ベーコン（カット）																										○		豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス
6/12(水)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩
6/12(水)	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
6/12(水)	緑豆春雨																												緑豆でんぷん
6/13(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

使用食材一覧表（西区）

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
6/13(木)	乾燥ひじき																												ひじき
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)	砂糖																												原料糖
6/13(木)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/13(木)	塩																												海水
6/13(木)	酢																												米、アルコール、酒粕
6/13(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
6/13(木)	トマトピューレ																												トマト
6/13(木)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/13(木)	ハヤシルウ	○															○												小麦粉、食用油脂（ロード、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
6/13(木)	冷凍豚肉（もも）3mm3×3cm																									○			豚肉もも
6/13(木)	まぐろ（油漬）																												きはだまぐろ、食用こめ油、食塩
6/14(金)	赤みそ																*												大豆・米・食塩
6/14(金)	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
6/14(金)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
6/14(金)	削りぶし（だし用）														*														さばのふし、いわしの煮干し
6/14(金)	砂糖																												原料糖
6/14(金)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/14(金)	冷凍ししゃも																												カラフトシヤモ・食塩
6/14(金)	白みそ																*												大豆、米、食塩、酒精
6/14(金)	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）
6/14(金)	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
6/14(金)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/14(金)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
6/14(金)	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

使用食材一覧表（西区）

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
6/17(月)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/17(月)	皮むきトマト缶（カット）																											トマト、トマトジュース、クエン酸	
6/17(月)	ガーリック																											にんにく	
6/17(月)	牛乳（調理用）			○																								生乳	
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)	酢																											米、アルコール、酒粕	
6/17(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、鶏脂ノ調味料（アミノ酸）	
6/17(月)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○		若鶏もも肉・むね肉	
6/17(月)	菜種白絞油																											食用なたね油（なたね）	
6/17(月)	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	
6/17(月)	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		
6/17(月)	マカロニ（ペンネ）	○																										デュラム小麦のセモリナ	
6/17(月)	まぐろ（油漬）																											きはだまぐろ、食用こめ油、食塩	
6/17(月)	冷凍むぎ枝豆																○											えだまめ（大豆）、食塩	
6/17(月)	レモン汁																											有機レモン	
6/18(火)	淡口しょうゆ	*															*											食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール	
6/18(火)	乾燥わかめ（カット）																											湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）	
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)	しょうゆ	*															*											脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール	
6/18(火)	塩																											海水	
6/18(火)	酢																											米、アルコール、酒粕	

使用食材一覧表（西区）

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
6/18(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）
6/18(火)	冷凍中華麺	○																											めん（小麦粉/かんすい、クチナシ色素）
6/18(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
6/18(火)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
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																												とうもろこし、食塩
6/18(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
6/19(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、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
6/19(水)	牛乳（調理用）		○																										生乳
6/19(水)	クリームコーン缶																												とうもろこし、食塩/増粘剤（加工でん粉）
6/19(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)	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）
6/19(水)	冷凍チキンハンバーグ																										○		鶏肉、玉ねぎ、つなぎ（でん粉、ポテトフレーク）、砂糖、食塩、香辛料
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、糖類（ぶどう糖、砂糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
6/19(水)	トマトピューレ																												トマト
6/19(水)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/19(水)	冷凍ベーコン（カット）																										○		豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス
6/19(水)	ホワイトルウ	○	○														○										○		小麦粉、豚脂、脱脂粉乳、ポークエキス、食塩、オニオンパウダー、全脂粉乳、大豆蛋白粉、砂糖、ぶどう糖、バター無塩、チーズパウダー、野菜エキス、香辛料/調味料（アミノ酸等）
6/20(木)	淡口しょうゆ	*														*													食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール
6/20(木)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
6/20(木)	鶏卵		○																										鶏卵



使用食材一覧表（西区）

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
6/20(木)	削りぶし(だし用)														*														さばのふし、いわしの煮干し
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（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/20(木)	塩																												海水
6/20(木)	だし昆布																												真昆布
6/20(木)	ふ	○																											小麦粉、小麦たんぱく/酸化防止剤（ビタミンE）
6/20(木)	冷凍豚肉（ロース）3mm 3×3																									○			豚肉ロース
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
6/20(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
6/20(木)	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
6/21(金)	赤みそ															*													大豆・米・食塩
6/21(金)	淡口しょうゆ	*														*													食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール
6/21(金)	片栗粉																												加工でんぷん
6/21(金)	削りぶし(だし用)														*														さば節・うるめいわし節
6/21(金)	冷凍鮭（甘塩）													○															秋鮭、食塩
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)	白みそ															*													米・大豆・食塩
6/21(金)	酢																												米、アルコール、酒粕
6/21(金)	だし昆布																												真昆布
6/21(金)	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
6/21(金)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/21(金)	冷凍豚肉もも（挽肉）																									○			豚肉もも
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

使用食材一覧表（西区）

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
6/21(金)	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
6/24(月)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
6/24(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、たんぱく加水分解物、酵母エキス、香辛料
6/24(月)	皮むきトマト缶（カット）																												トマト、トマトジュース、クエン酸
6/24(月)	ガーリック																												にんにく
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)	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)	塩																												海水
6/24(月)	スパゲティ	○																											デュラム小麦のセモリナ
6/24(月)	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
6/24(月)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/24(月)	ナツメグ																												ナツメグ
6/24(月)	冷凍豚肉もも（挽肉）																									○			豚肉もも
6/24(月)	まぐろ（油漬）																												きはだまぐろ、食用こめ油、食塩
6/24(月)	マヨネーズ風ドレッシング																	○											食用植物油、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（有機酸等）、香辛料抽出物
6/25(火)	赤みそ																*												大豆・米・食塩
6/25(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
6/25(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））
6/25(火)	削りぶし（だし用）														*														さば節・うるめいわし節
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)	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
6/25(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、香辛料
6/25(火)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）

使用食材一覧表（西区）

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
6/25(火)	ホールコーン缶																												とうもろこし、食塩
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、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール
6/26(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
6/26(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
6/26(水)	クリーム（大豆製）																○												大豆
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)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/26(水)	塩																												海水
6/26(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
6/26(水)	冷凍鶏肉（皮つき・もも・15gカット）																								○				若鶏もも肉
6/26(水)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/26(水)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
6/26(水)	マカロニ（ツイスト）	○																											デュラム小麦のセモリナ
6/26(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
6/27(木)	いりすり白ごま											○																	いりごま
6/27(木)	切干大根																												大根
6/27(木)	削りぶし（だし用）														*														さばのふし
6/27(木)	ささみフレーク																								○				鶏肉、野菜エキス、食塩/加工でん粉
6/27(木)	砂糖																												原料糖
6/27(木)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
6/27(木)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/27(木)	一口魚菜天																												いとより無リンすり身、ごぼう、にんじん、砂糖、食塩、発酵調味料、揚げ油（菜種油）/加工デンプン（タピオカ）
6/27(木)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
6/27(木)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩

使用食材一覧表（西区）

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
6/27(木)	マヨネーズ風ドレッシング																○												食用植物油、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（有機酸等）、香辛料抽出物
6/28(金)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール
6/28(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
6/28(金)	冷凍オムレツ（プレーン）		○																										鶏卵、砂糖、タビオカでん粉、穀物酢、食塩、なたね油
6/28(金)	ガーリック																												にんにく
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)	塩																												海水
6/28(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
6/28(金)	トマトピューレ																												トマト
6/28(金)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			鶏モモ肉、鶏ムネ肉
6/28(金)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
6/28(金)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉もも
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、香辛料
7/1(月)	冷凍ウインナー（カット）																									○			豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料
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)	オーリーブパン		○																										小麦粉、油脂、オリーブ油、砂糖、塩、イースト
7/1(月)	ガーリック																												にんにく
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)	しょうゆ		*														*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/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)	大豆水煮																○												大豆、食塩
7/1(月)	デミグラスソース		○																							*			ブラウンルウ（小麦粉、ラード）、トマトペースト、ソテードオニオン、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、でん粉、食塩、香辛料
7/1(月)	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

使用食材一覧表（西区）

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
7/1(月)	トマトピューレ																												トマト
7/1(月)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
7/1(月)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○	豚肉もも	
7/1(月)	ブラウルウ	○															○												小麦粉、食用油脂（ラード、パーム油）、食塩、糖類（砂糖、ブドウ糖）、トマトペースト、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、酵母エキスパウダー、香辛料/カラメル色素
7/2(火)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール
7/2(火)	片栗粉																												馬鈴薯でん粉
7/2(火)	鶏卵		○																										鶏卵
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（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
7/2(火)	塩																												海水
7/2(火)	たけのこ水煮																												たけのこ
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)	テンメン醤	*										*				*													味噌、砂糖、植物油脂、醤油
7/2(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）
7/2(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
7/2(火)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
7/2(火)	冷凍豚肉もも（挽肉）																										○	豚肉もも	
7/2(火)	冷凍ベーコン（カット）																										○	豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス	
7/2(火)	干しいたけ（カット）																												しいたけ
7/2(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
7/3(水)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
7/3(水)	いり白ごま											○																	いりごま
7/3(水)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール
7/3(水)	片栗粉																												加工でんぷん

使用食材一覧表（西区）

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
7/3(水)	削りぶし(だし用)														*														さば節・うるめいわし節
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)	小麦粉	○																											小麦
7/3(水)	三温糖																												原料糖/カラメル色素
7/3(水)	しょうゆ	*														*													脱脂加工大豆(大豆)、小麦、食塩、砂糖/アルコール
7/3(水)	塩																												海水
7/3(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)
7/3(水)	冷凍中華麺	○																											めん(小麦粉/かんすい、クチナン色素)
7/3(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
7/3(水)	菜種白絞油																												食用なたね油(なたね)
7/3(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)
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
7/3(水)	冷凍焼豚	*														*											○		豚もも肉、醤油、食塩、糖類(砂糖、水アメ)
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、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール
7/4(木)	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)
7/4(木)	乾燥わかめ(カット)																												湯通し塩蔵わかめ(わかめ、食塩)
7/4(木)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
7/4(木)	砂糖																												原料糖
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)	酢																												米、アルコール、酒粕
7/4(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)
7/4(木)	トック																												米粉[米]、食塩/pH調整剤
7/4(木)	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（西区）

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
7/4(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 3×3cm）																										○		豚肉もも
7/4(木)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩
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)	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
7/5(金)	赤みそ																*												大豆・米・食塩
7/5(金)	糸かつお																												かつお節（荒亀節）
7/5(金)	いり白ごま												○																いりごま
7/5(金)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール
7/5(金)	削りぶし（だし用）																												そうだかつおのふし、いわしの煮干し
7/5(金)	砂糖																												原料糖
7/5(金)	冷凍さば（甘塩・角切）														○														サバ、食塩
7/5(金)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
7/5(金)	塩																												海水
7/5(金)	そうめん		○																										小麦粉、食塩
7/5(金)	だし昆布																												天然鬼切昆布
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)	みりん（本みりん）																												米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
7/5(金)	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
7/8(月)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール
7/8(月)	鶏卵		○																										鶏卵
7/8(月)	黒糖パン		○																										小麦粉、黒糖、油脂、塩、イースト
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)	砂糖																												原料糖

使用食材一覧表（西区）

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
7/8(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)	酢																											米、アルコール、酒粕	
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	
7/8(月)	冷凍ベーコン（カット）																									○		豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料	
7/8(月)	レモン汁																											有機レモン	
7/9(火)	赤みそ																*											大豆・米・食塩	
7/9(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）	
7/9(火)	片栗粉																											馬鈴薯でん粉	
7/9(火)	乾燥わかめ（カット）																											湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）	
7/9(火)	削りぶし（だし用）														*													さば節・うるめいわし節	
7/9(火)	砂糖																											原料糖	
7/9(火)	冷凍さわら（甘塩）																											サワラ・塩	
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)	塩こうじ																											米こうじ、食塩、酒精	
7/9(火)	白みそ																*											米・大豆・食塩	
7/9(火)	酢																											米、アルコール、酒粕	
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)	豆板醤																*											唐辛子、味噌、食塩/酒精	
7/9(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	
7/9(火)	菜種白絞油																											食用なたね油（なたね）	
7/9(火)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○		豚肉もも	
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)	コッペパン	○																										小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト	



使用食材一覧表（西区）

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	オレング	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)	冷凍かぼちゃ裏ごし																												かぼちゃ
7/10(水)	カレー粉																												ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんび、シナモン、フェンネル、ジンジャー、スターアニス、ガーリック、甘草、クローブ、サボリー、ナツメグ、ローレル、オールスパイス、オレガノ、セージ、タイム、カルダモン、アニスシード、ガラガール、キャラウェイ、セロリーシード、タラゴン、ディルシード、バジル、パプリカ、マジヨラム、マスタード、メース、ローズマリー
7/10(水)	牛乳（調理用）			○																									生乳
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)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖/アルコール
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)	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
7/10(水)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																											○	豚肉もも
7/10(水)	冷凍ベーコン（カット）																											○	豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス
7/10(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
7/10(水)	マヨネーズ風ドレッシング																	○											食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（有機酸等）、香辛料抽出物
7/10(水)	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
7/11(木)	いりすり白ごま												○																いりごま
7/11(木)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール
7/11(木)	冷凍うどん	○																											めん [小麦粉、食塩]
7/11(木)	削りぶし（だし用）															*													さば節・うるめいわし節
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)	だし昆布																												真昆布
7/11(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）
7/11(木)	冷凍鶏肉（皮つき・もも・5gカット）																										○		鶏もも肉
7/11(木)	菜種白絞油																												食用なたね油（なたね）
7/11(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

使用食材一覧表（西区）

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
7/11(木)	冷凍豚肉もも 2mm (短冊 1 × 3 cm)																											○	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
7/12(金)	コッペパン	○																											小麦粉、油脂、砂糖、塩、イースト
7/12(金)	皮むきトマト缶 (カット)																												トマト、トマトジュース
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 (大豆)、小麦、食塩、砂糖/アルコール
7/12(金)	冷凍ショルダーベーコン (カット)																										○	豚肩肉、糖類 (砂糖、ブドウ糖)、食塩、酵母エキス	
7/12(金)	塩																												海水
7/12(金)	白いんげん豆水煮																												白いんげん豆
7/12(金)	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	
7/12(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
7/12(金)	菜種白絞油																												食用なたね油 (なたね)
7/12(金)	冷凍フライドポテト (クリンクル)																												馬鈴しょ、植物油脂
7/12(金)	マカロニ (シェル)	○																											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)	赤みそ																*												米、大豆、食塩/酒精
7/16(火)	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
7/16(火)	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)
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)	菜種白絞油																												食用なたね油 (なたね)
7/16(火)	冷凍豚肉もも (2mm 3 × 3 cm)																										○	豚肉もも	
7/16(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

使用食材一覧表（西区）

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
7/17(水)	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
7/17(水)	淡口しょうゆ	*															*											食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール	
7/17(水)	冷凍ギョーザ	○															*									○		野菜（キャベツ、たまねぎ、にら）、豚肉、豚脂、でん粉加工食品、しょうがペースト、食塩、しょうゆ、砂糖、香辛料、皮（小麦粉、小麦たんぱく、食塩）、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、香味油、酵母エキス	
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)	たけのこ水煮																											たけのこ	
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、鶏脂ノ調味料（アミノ酸）	
7/17(水)	冷凍中華麺	○																										めん（小麦粉ノかんすい、クチナン色素）	
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	
7/18(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)	カレールー	○																								○		小麦粉、ラード、純カレー、ポークエキス、オニオンパウダー、植物油脂バーム、フルーツチャツネ、ぶどう糖、食塩、砂糖、オースパイイス、ガーリックパウダー/砂糖カラメル	
7/18(木)	皮むきトマト缶（カット）																											トマト、トマトジュース、クエン酸	
7/18(木)	乾燥ひじき																											ひじき	
7/18(木)	ガーリック																											にんにく	
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)	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	
7/18(木)	大豆水煮																○											大豆、食塩	
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	
7/18(木)	ホールコーン缶																											スイートコーン、食塩	
7/18(木)	まぐろ（油漬）																											きはだまぐろ、食用こめ油、食塩	

使用食材一覧表（西区）

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
7/18(木)	和がらし（粉末）																												からし／着色料（ウコン）、ビタミンC

○：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

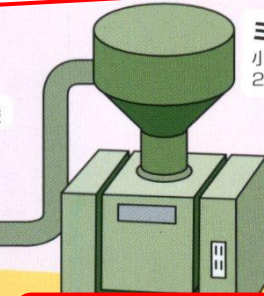
堺市では卵はもともと材料として使用していません。

**粉ふるい機**



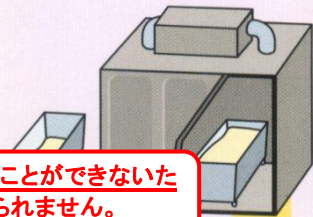
**ミキサー**

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。



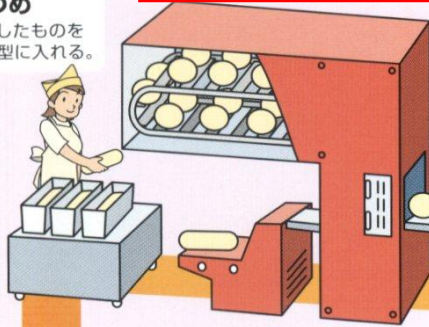
機械の性質上、日々機械の洗浄をすることができないため、「乳(脱脂粉乳)」の微量混入は避けられません。

**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。

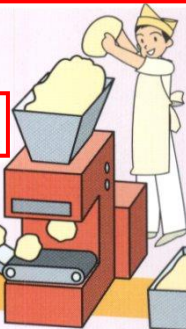


**分割機**

一定の重さに分割する。

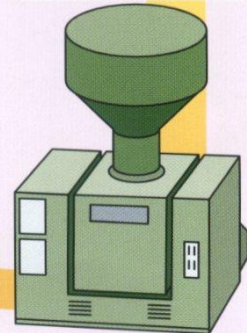
**丸目機**

分割した生地を丸める。



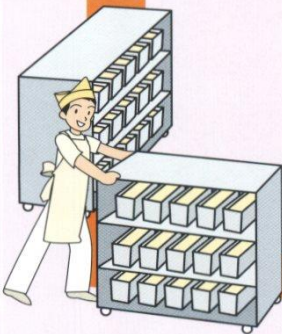
**ミキサー**

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。



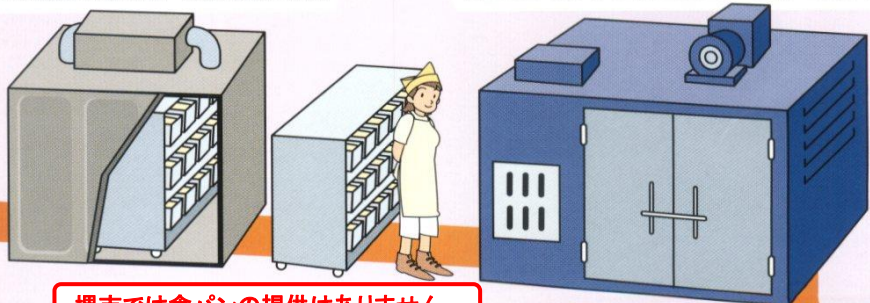
**第二醗酵室(ホイロ)**

38℃、湿度85%で40～50分醗酵させる。



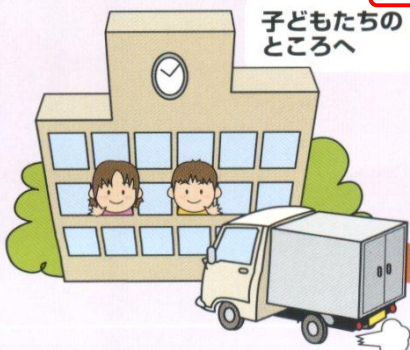
**オープン**

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。

