★3学期使用物資配合表　　1/3

献立詳細表に★がついている材料は学期を通して使用するものです。

ウスターソース

原材料	アレルゲン
果糖ぶどう糖液糖	
砂糖液糖	
高酸度ビネガー	
食塩	
オニオンエキス	
トマトペースト	
香辛料	
水	

中濃ソース

原材料	アレルゲン
果糖ぶどう液糖	
砂糖液糖	
高酸度ビネガー	
食塩	
トマトペースト	
香辛料	
オニオンエキス	
水	

とんかつソース

原材料	アレルゲン
醸造酢	
トマト	
プルーン	
にんじん	
たまねぎ	
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	
水	

オイスターソース

原材料	アレルゲン
かき	
水あめ	
醤油	小麦･大豆
砂糖液糖	
食塩	
水	

ちりめんじゃこ

原材料	アレルゲン
片口いわしの稚魚	
食塩	

※えび・かに・たこが混ざる漁法で
採取しています。

★3学期使用物資配合表　　2/3

献立詳細表に★がついている材料は学期を通して使用するものです。

豆板醤

原材料	アレルゲン
とうがらし	
食塩	
そらまめ	
食塩	
米こうじ	
乾燥唐辛子	
食塩	

マヨネーズ

原材料	アレルゲン
食用植物油脂	
醸造酢	
卵黄	卵
食塩	
砂糖	
香辛料	

※一部に卵・大豆・りんごを含む

杏仁寒天

原材料	アレルゲン
果糖ぶどう糖液糖	
砂糖	
食用植物油脂	大豆
寒天	
乳蛋白	乳
水	

ナタデココ

原材料	アレルゲン
ナタデココ	
砂糖	
難消化性デキストリン（水溶性食物繊維）	
ぶどう濃縮果汁	
水	

コチジャン

原材料	アレルゲン
米みそ	大豆
水あめ	
麦芽エキス	
米こうじ調味料	
乾燥唐辛子	
砂糖	
食塩	
酵母エキスパウダー	

パン粉

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
イースト	
食塩	

トマトケチャップ

原材料	アレルゲン
トマト	
砂糖	
食塩	
醸造酢	
クエン酸	
オニオン	
赤唐辛子	
ローレル	
シナモン	
ナツメック	
白コショウ	
ガーリック	

トマトピューレ

原材料	アレルゲン
トマト	

★3学期使用物資配合表　　3/3

献立詳細表に★がついている材料は学期を通して使用するものです。

ハム

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
食塩	
砂糖	
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	

ウインナー

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
食塩	
砂糖	
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	

ベーコン

原材料	アレルゲン
豚かた肉	豚肉
食塩	
砂糖	
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	

焼きちくわ

原材料	アレルゲン
魚肉	
でん粉	
植物性たん白	大豆
植物油	大豆
砂糖	
食塩	
ぶどう糖	
寒天	
粉あめ	
水	

炒り卵

原材料	アレルゲン
液卵	卵
植物油脂	大豆
乾燥卵白	卵
かつお節エキス	
でん粉発酵調味料	
こんぶだし	
食塩	
しょうゆ	小麦・大豆
水	

わかめご飯の素

原材料	アレルゲン
わかめ	
還元水あめ	
食塩	
昆布エキス	
酵母エキスパウダー	