

学校給食用加工食材の材料 令和8年6月(小学校)

1日 ちくわ	3・10日 かまぼこ	4・9日 ウインナー	4日 中華ドレッシング	5日 たくあん漬け
いとよりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 加工でん粉	いとよりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 加工でん粉	豚肉 食塩 砂糖 香辛料	醤油 果糖ぶどう糖液糖 食用植物油脂(大豆・なたね・ ごま) 醸造酢 食塩 玉ねぎエキス かつお節エキス みそ 香辛料 キサンタンガム	大根 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 酵母エキス 米糠 食塩 昆布 唐辛子 ビール酵母
5・8・16・25日 ショルダーベーコン	12・29日 ミートボール	16日 しゅうまい	18日 タラボール	22日 和風ドレッシング
豚かた肉 食塩 砂糖 香辛料	鶏肉 豚肉 玉ねぎ でん粉 粉末状植物性たん白 還元水あめ 食塩 チキンオイル 香辛料 大豆油 ドロマイト ピロリン酸鉄 焼成カルシウム	玉ねぎ 豚肉 でん粉 粒状大豆たん白 砂糖 食塩 ごま油 生姜 ほたてエキス 魚介エキス調味料 こしょう 小麦粉	たらすり身 玉ねぎ 人参 パン粉 植物油脂 醤油 食塩 清酒 砂糖 乾燥ほうれん草 増粘剤	食用植物油脂(大豆・なたね) 醤油 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 醸造酢 玉ねぎ 食塩 かつお節エキス にんにく加工品 酵母エキス 乾燥玉ねぎ しいたけエキス 香辛料 キサンタンガム
23日 シークワサーゼリー	30日 フォー			
砂糖・ぶどう糖果糖液糖 シークワサー果汁 水溶性食物繊維 砂糖 ゲル化剤 ビタミンC 酸味料 クエン酸鉄ナトリウム 香料	米 馬鈴薯でん粉			