学校給食用加工食材の材料　令和8年10月（中学校）

| 1日<br>中華ドレッシング | 2・28日<br>ミートボール | 2日<br>杏仁ゼリー | 6・9・16日<br>ウインナー | 8日<br>バラベーコン |
|---|---|---|---|---|
| 醤油　果糖ぶどう糖液糖<br>食用植物油脂（大豆・なたね・ごま）　醸造酢　食塩<br>玉ねぎエキス　かつお節エキス<br>みそ　香辛料　キサンタンガム | 鶏肉　豚肉　玉ねぎ<br>でん粉　粉末状植物性たん白<br>還元水あめ　食塩<br>チキンオイル　香辛料<br>大豆油　ドロマイト<br>ピロリン酸鉄　焼成カルシウム | ぶどう糖果糖液糖　水あめ<br>油脂加工食品<br>（とうもろこし　パーム　乳）<br>寒天　杏仁霜　ゲル化剤<br>酸味料　香料<br>乳酸カルシウム　乳化剤<br>増粘剤　pH調整剤 | 豚肉<br>食塩<br>砂糖<br>香辛料 | 豚ばら肉<br>食塩<br>砂糖<br>酵母エキス |
| 8・16日<br>ちくわ | 8日<br>和風ドレッシング | 9・26日<br>卵不使用マヨネーズ | 9日<br>ブルーベリーゼリー | 13日<br>しゅうまい |
| いとよりすり身<br>発酵調味料<br>上白糖　食塩<br>加工でん粉 | 食用植物油脂（大豆・なたね）<br>醤油　果糖ぶどう糖液糖<br>砂糖　醸造酢　玉ねぎ　食塩<br>かつお節エキス<br>にんにく加工品　酵母エキス<br>乾燥玉ねぎ　しいたけエキス<br>香辛料　キサンタンガム | 食用植物油脂（なたね・大豆）<br>醸造酢　食塩　砂糖<br>粉末状植物性たん白<br>香辛料　酵母エキスパウダー<br>増粘剤　調味料<br>香辛料抽出物 | グラニュー糖<br>ブルーベリーピューレ<br>果糖　粉あめ　ゲル化剤<br>乳酸カルシウム<br>ピロリン酸第二鉄　香料<br>酸味料　ビタミンC | 玉ねぎ　豚肉　でん粉<br>粒状大豆たん白　砂糖<br>食塩　ごま油　生姜<br>ほたてエキス<br>魚介エキス調味料　こしょう<br>小麦粉 |
| 13日<br>タラボール | 15日<br>ごまドレッシング | 16日<br>ごぼう天 | 19日<br>ショルダーベーコン | 19日<br>鉄強化ヨーグルト |
| たらすり身　玉ねぎ<br>人参　パン粉<br>植物油脂　醤油<br>食塩　清酒　砂糖<br>乾燥ほうれん草<br>増粘剤 | 食用植物油脂（大豆・なたね・ごま）　砂糖　醤油　醸造酢<br>ごま　デキストリン　食塩<br>加工でん粉　酵母エキス<br>キサンタンガム　タマリンドガム<br>香辛料 | いとよりすり身<br>ごぼう　上白糖<br>食塩　発酵調味料<br>植物性油脂<br>加工でん粉 | 豚かた肉<br>食塩<br>砂糖<br>香辛料 | 砂糖・異性化液糖<br>加糖練乳　脱脂粉乳<br>イソマルトオリゴ糖シロップ<br>全粉乳　砂糖<br>リン酸一水素カルシウム<br>クリーム　増粘多糖類<br>乳たん白質濃縮物<br>寒天　香料　ピロリン酸鉄 |
| 27日<br>チヂミ | 27日<br>トック | 27日<br>白菜キムチ | 28日<br>スイートポテト | 29日<br>サケ米パン粉フライ |
| 人参　米粉　玉ねぎ　豆腐<br>にら　乾燥マッシュポテト<br>おから　ショートニング　でん粉<br>水溶性食物繊維　ぶどう糖<br>小麦不使用しょうゆ<br>チキンオイル　砂糖　植物油<br>食塩　酵母エキス<br>液状混合調味料<br>にんにくペースト　香辛料<br>加工でん粉　セルロース　凝固剤<br>ピロリン酸第二鉄 | 上新粉　でん粉<br>食塩　酒精 | 白菜　鰹節エキス<br>ぶどう糖果糖液糖<br>食塩　昆布エキス<br>パプリカ　一味唐辛子 | さつまいも　砂糖<br>食用植物油脂　食物繊維<br>食塩　乳酸カルシウム<br>クエン酸鉄ナトリウム | 鮭　コーンスターチ<br>食塩　香辛料　でん粉<br>植物繊維　酵母エキス<br>加工でん粉　増粘剤<br>コシヒカリ米粉　三温糖<br>食用オリーブ油　生イースト<br>食塩　トレハロース<br>酢酸ナトリウム　増粘剤 |
| 29日<br>卵不使用タルタルソース | | | | |
| 食用植物油脂（大豆油・なたね油・パーム油）　醸造酢<br>ピクルス　砂糖類　食塩<br>乾燥玉ねぎ<br>粉末状大豆たん白<br>酵母エキス　からし粉<br>乾燥パセリ　増粘剤<br>香辛料抽出物 | | | | |