学校給食用加工食材の材料　令和8年11月（中学校）

| 4日<br>プリン（卵・乳・大豆不使用） | 9日<br>納豆 | 11日<br>ロースハム | 16日<br>和風ドレッシング | 18日<br>ぎょうざ |
|---|---|---|---|---|
| 砂糖・ぶどう糖果糖液糖<br>水溶性食物繊維<br>植物性油脂クリーミング食品<br>砂糖　ゲル化剤<br>炭酸カルシウム　安定剤<br>リン酸カリウム　乳化剤<br>香料　ピロリン酸第二鉄<br>カロチノイド色素<br>カラメルソース　水あめ<br>砂糖　カラメル色素<br>増粘剤　香料 | 大豆　納豆菌<br>（たれ）<br>醤油<br>砂糖混合ぶどう糖果糖液糖<br>砂糖　昆布エキス<br>みりん　食塩　醸造酢<br>魚介調味料 | 豚ロース肉<br>食塩<br>砂糖<br>香辛料抽出物 | 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 | キャベツ　豚肉　豚脂　玉ねぎ<br>粒状大豆たん白　にら　生姜<br>醤油　でん粉　砂糖　食塩<br>酵母エキス　こしょう　小麦粉 |
| 19日<br>ハンバーグ | 25日<br>ウインナー | 26日<br>バラベーコン | 26日<br>みかんゼリー | 27日<br>かまぼこ |
| 鶏肉　豚肉　玉ねぎ<br>粒状植物性たん白　豚脂<br>でん粉　砂糖　トマトケチャップ<br>植物油脂　乾燥マッシュポテト<br>野菜ペースト　香辛料<br>オニオンエキスパウダー<br>食塩　酵母エキス　加工でん粉<br>炭酸カルシウム　無機塩<br>焼成カルシウム　ピロリン酸鉄<br>着色料　硫酸カルシウム | 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 | 砂糖　温州みかん果汁<br>果糖　増粘多糖類<br>酸味料　香料<br>ビタミンC | 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 |
| 30日<br>鉄強化ヨーグルト | | | | |
| 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 | | | | |