

給食での使用食材一覧表

令和4年4月改訂

炭水化物	蛋白質	緑黄色野菜	淡色野菜	海藻	果物	おやつ	調味料
米	★豚肉	人参	大根	わかめ	★りんご	ビスケット	砂糖
白玉粉③	★鶏肉	ほうれん草	玉ねぎ	ひじき	★バナナ	★ゼリー	塩
食パン	ベーコン	小松菜	キャベツ	昆布	★オレンジ	アイス③	酢
フランスパン③	ハム	チンゲン菜	とうもろこし	寒天	みかん	たい焼き	醤油
バターロール	ウインナー	ブロッコリー	白菜	のり	すいか	小魚	中味噌
うどん	★鮭	トマト	レタス	刻み昆布	梨	ポン菓子	甘味噌
そうめん	白身魚	ミニトマト	きゅうり		★キウイ	飴③	白味噌
マカロニ	しらす	かぼちゃ	なす		パイン缶	せんべい	赤味噌
スパゲティ	練り物(かまぼこ・ちくわ・平天)	ピーマン	もやし		★白桃缶	プリン	料理酒
中華麺		パプリカ	長ねぎ		★黄桃缶	タルト	みりん
麩	ツナ缶	細ねぎ	たけのこ		みかん缶	バニラエッセンス	オリーブ油
さつまいも	豆腐	アスパラガス	切干大根		レモン	カルピス	ごま油
じゃがいも	焼き豆腐	いんげん	えのき		梅干し	フルーチェ	バター
里芋	油揚げ	オクラ	しめじ		すもも②	たこ焼き	マーガリン
はるさめ	厚揚げ	パセリ	しいたけ			肉まん	和風だしの素
片栗粉	★水煮大豆		ごぼう			大師まんじゅう③	コンソメ
★小麦粉	納豆		れんこん			かしわもち③	鶏ガラスープの素
パン粉	高野豆腐		にんにく			さくらもち③	マヨネーズ
ホットケーキミックス	きな粉		生姜			ハイハイ	ケチャップ
こんにゃく	★たまご		グリーンピース			卵ボーロ	中濃ソース (オスターソース入り)
しらたき	★牛乳					シュークリーム②	ウスターソース (オスターソース入り)
コーンスターチ	チーズ					生クリーム②	★ごま
	ヨーグルト					あんこ	カレールウ
	かつお節					菓子パン	カレーパウダー
	豆乳						ココア
	うずらの卵						ジャム (いちご・ブルーベリー)
	脱脂粉乳 (スキムミルク)						ハヤシルウ
							ゆかり
							こしょう
							クリームシチューの素
							ベーキングパウダー

※★印のついている食材はアレルギーを起しやす食材です。食品表示法のアレルギー表示28品目に準じて示しています。

※例：②と記載のあるものは、その年齢から食べます。