

令和8年度 給食展 献立詳細

特定原材料9品目:えび・カシューナッツ・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)

料理名／食品名	使用食品原材料配合表
[牛乳]	★アレルギー物質（特定原材料9品目）：乳
飲用牛乳	
[ジャージャー麺]	
(中華麺)	★アレルギー物質（特定原材料9品目）：小麦
蒸し中華めん	小麦粉 小麦たん白 食塩 水 米油
米ぬか油	
(ジャージャー麺の具)	★アレルギー物質（特定原材料9品目）：小麦
豚もも粗挽肉10mm	
豚肩粗挽肉10mm	
にんにく	
しょうが	
トウバンジャン	塩蔵唐辛子『とうがらし・食塩』 そら豆加工品『そらまめ・食塩・米こうじ』 そら豆 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤『ビタミンC』
米ぬか油	
玉ねぎ	
茹たけのこ(レトルト) 1 kg	たけのこ pH調整剤
にんじん	
干椎茸(刻み用) 500 g	
三温糖	
みりん	もち米 米こうじ『米』 本格米焼酎『米・米こうじ』
酒2L	米 米こうじ
しょうゆ	有機大豆 有機小麦 食塩 水
塩	
テンメンジャン	味噌『大豆・食塩・米こうじ・大麦香煎』 砂糖 植物油脂『食用ごま油・食用なたね油』 醤油『大豆・小麦・食塩』
赤みそ	大豆 米 食塩 水
ねぎ	
ごま油	
澱粉	
水	

令和8年度 給食展 献立詳細

特定原材料9品目:えび・カシューナッツ・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)

料理名／食品名	使用食品原材料配合表
[さつま芋の蜜がらめ]	
冷さつま芋ストレート	
米ぬか油	
三温糖	
みりん	もち米 米こうじ『米』 本格米焼酎『米・米こうじ』
水あめ	
水	
[ブロッコリーとコーンのサラダ]	
ブロッコリー	
キャベツ	
にんじん	
ホールコーン(冷凍)	
ゆで枝豆(冷)	えだまめ『大豆』 食塩
食酢	米 食塩 水
しょうゆ	有機大豆 有機小麦 食塩 水
三温糖	
塩	
ごま油	
[みかんゼリー]	
みかんゼリー	みかん果汁 糖類(ぶどう糖・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・果糖) 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸Ca 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na