

原材料一覧表(令和4年4月)

久喜市立学校給食センター

使用日	詳細献立表記載名	原材料名
A:4/15(金) B:4/19(火) C:4/25(月)	さんまおかか煮 (40g/50g)	さんま、砂糖、しょうゆ、酒、みりん、生姜、かつお節、水
A:4/18(月) B:4/22(金) C:4/19(火)	さわら切身 (50g/60g)	さわら
A:4/19(火) B:4/21(木) C:4/20(水)	パリツオーネ (45g)	玉ねぎ、鶏肉、トマトケチャップ、粒状植物性たん白、しょうゆ、おろしにんにく、ビーフエキス調味料、砂糖、チキンエキス調味料(粉末醤油)、食塩、香辛料、皮(小麦粉、還元水あめ、食塩、植物油、大豆粉)、加工澱粉、調味料(アミノ酸)、乳化剤、香料、水
A:4/20(水) B:4/18(月) C:4/21(木)	たこ焼き (35g)	かつおだし、小麦粉、たこ、キャベツ、ねぎ、揚げ玉(小麦粉、コーンフラワー、食塩、砂糖、グルタミン酸ソーダ、ミョウバン、ベーキングパウダー)、植物油(大豆・なたね)、生姜酢漬(生姜、食塩、クエン酸、酢酸、醸造酢、酵母エキス、ビタミンB1)、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、膨脹剤、酸味料
A:4/21(木) B:4/20(水) C:4/26(火)	鶏肉下味澱粉付 (50g/60g)	鶏むね肉、澱粉、酒
A:4/22(金) B:4/15(金) C:4/12(火)	メンチカツ (50g/60g)	豚肉、玉ねぎ、鶏肉、パン粉、小麦粉、砂糖、食塩、醤油、炭酸カルシウム、こしょう、生姜、ピロリン酸第二鉄、ヒマワリレシチン、パン粉、バターミックス、水、イーストフード、ビタミンC、増粘剤(グァーガム)
A:4/26(火) B:4/14(木) C:4/13(水)	グラタン (40g/60g)	ショートニング、乾燥マッシュポテト、豆乳、米粉、おから、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、スイートコーン、粉末水あめ、ほうれんそう、植物油、水溶性食物繊維、ソテーオニオン、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、酵母エキス、香辛料、水、加工澱粉、炭酸カルシウム、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、ピロリン酸第二鉄、乳化剤、安定剤(キサンタンガム)
A:4/27(水) B:4/25(月) C:4/28(木)	いかキムチ揚げ (40g/50g)	イカ、澱粉、キムチの素(唐辛子、にんにく、りんごパルプ、食塩、醸造酢、フラクトオリゴ糖シロップ、りんご酸、アミノ酸)
A:4/28(木) B:4/27(水) C:4/22(金)	あじフリッター (20g)	あじ、醤油、小麦粉、沖あみ、澱粉(とうもろこし)、砂糖、米粉、食塩、あおさ、水、ベーキングパウダー、揚げ油(大豆油)
A:4/14(木) B:4/13(水) C:4/15(金)	お祝いなると	魚肉すりみ(すけそうたら・いとよりだい)、じゃがいも澱粉、砂糖、食塩、着色料(紅麴)、水
A:4/20(水) B:4/18(月) C:4/21(木)	味付油揚げ	油揚げ(大豆、食用植物油、凝固剤、消泡剤)、水あめ混合ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、砂糖、発酵調味料、調味酢、かつお節調味エキス、加工澱粉、調味料(アミノ酸)、ペニコウジ色素、酸味料、水
A:4/19(火) B:4/21(木) C:4/20(水)	かぼちゃニョッキ	乾燥マッシュポテト、かぼちゃフレーク、小麦粉、食塩、加工澱粉、水
A:4/18(月) B:4/22(金) C:4/19(火)	ミートボール(8g) (鉄・Ca)	鶏肉、玉ねぎ、澱粉、豚肉、還元水あめ、植物性たん白、チキンオイル、揚げ油(大豆油)、水、調味料、食塩、香辛料、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム
A:4/27(水) B:4/25(月) C:4/28(木)	ねりごま(白)	ごま
A:4/14(木) B:4/13(水) C:4/15(金)	お祝いいちごゼリー (卵・乳不使用)	いちご、いちご果汁(濃縮還元)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、植物油、豆乳、水あめ、大豆粉、乳酸カルシウム、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、紅麴色素、乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄、水