

原材料一覧表(令和6年6月)

使用日	詳細献立表記載名	原材料名
A:6/3(月) B:6/12(水) C:6/24(月)	かれい澱粉付き (40g/50g)	アブラガレイ、馬鈴薯澱粉
A:6/4(火) B:6/27(木) C:6/12(水)	粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆)、ポークエキスパウダー(デキストリン、食塩、粉末しょうゆ、豚肉)、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む)
A:6/5(水) B:6/3(月) C:6/6(木)	ささかまぼこ (30g/40g)	冷凍魚肉すり身(スケソウダラ)、澱粉、砂糖、食塩、みりん、清酒、水
A:6/5(水) B:6/3(月) C:6/6(木)	白玉麩	小麦粉、小麦たん白、膨張剤
A:6/6(木) B:6/21(金) C:6/3(月)	いわしおかか煮 (40g/50g)	いわし、醤油、発酵調味料、三温糖、鰹削り節、鰹エキス、食塩、加工澱粉、加水
A:6/6(木) B:6/21(金) C:6/3(月)	だまこもち	うるち米、水
A:6/10(月) B:6/5(水) C:6/7(金)	いかフライ (40g/50g)	赤イカ、パン粉、水、小麦粉、でん粉(トウモロコシ)、植物性油脂(ナタネ油)、食塩、糊料(ゲアガム)
A:6/11(火) B:6/20(木) C:6/19(水)	さけ切身バジルソース漬け (30g/40g)	サケ、バジルソース(植物油脂、バジル、食塩、にんにく、砂糖、香辛料、乾燥赤ピーマン、調味料(アミノ酸)、酢酸ナトリウム、酒精、増粘剤(キサンタン)、水)
A:6/11(火) B:6/20(木) C:6/19(水)	ミックスチーズ	ナチュラルチーズ、セルロース
A:6/11(火) B:6/20(木) C:6/19(水)	ラビオリ	皮(小麦粉、小麦たん白、食塩、食用植物油脂)、豚肉、パン粉、玉ねぎ、オニオンソテー(玉ねぎ)、食塩、ポークエキス(豚骨、食塩)、香辛料、酵母エキス、水、加工デンプン
A:6/11(火) B:6/20(木) C:6/19(水)	いちごジャム(20g)	いちご、糖類(砂糖、水あめ)、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(クエン酸)、仕込水
A:6/12(水) B:6/10(月) C:6/13(木)	ねぎ塩まんじゅう (25g)	ながねぎ、黒豚肉、キャベツ、黒豚豚脂、にら、塩こうじ、にんにく、しょうが、砂糖、食塩、酵母エキス、こしょう、皮(小麦粉、粉末状小麦たん白、こんにゃく粉、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦でん粉、飲料水)
A:6/13(木) B:6/25(火) C:6/11(火)	とんかつ (40g/50g)	豚モモ肉、パン粉、でん粉、バターミックス粉(小麦粉、小麦でん粉、粉末状大豆たん白、増粘剤(ゲアガム))、食塩、こしょう、水
A:6/13(木) B:6/25(火) C:6/11(火)	冷凍ほうとう	小麦粉、食塩、加工澱粉、水

原材料一覧表(令和6年6月)

使用日	詳細献立表記載名	原材料名
A:6/14(金) B:6/11(火) C:6/21(金)	あじフィレごま竜田 (40g/50g)	メアジ、ごま、澱粉、醤油だれ(醤油、酒、砂糖、味醂、生姜)、バター粉(澱粉、コショウ、食塩、加工澱粉、増粘多糖類)、水
A:6/14(金) B:6/11(火) C:6/21(金)	冷凍もずく	もずく
A:6/17(月) B:6/18(火) C:6/4(火)	メンチカツ (40g/60g)	粒状植物性たん白、豚肉、たまねぎ、パン粉、砂糖、トマトケチャップ、しょうゆ、食塩、香辛料、酵母エキス、衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂)、水、加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム、着色料
A:6/18(火) B:6/6(木) C:6/5(水)	冷凍ほたて貝柱	ほたて貝
A:6/19(水) B:6/17(月) C:6/20(木)	冷凍乱切りじゃがいも	ばれいしょ
A:6/20(木) B:6/28(金) C:6/18(火)	ホキ竜田 (30g/40g)	ホキ、加工澱粉(馬鈴薯)、醤油、生姜
A:6/20(木)、24(月) B:6/19(水)、28(金) C:6/18(火)、28(金)	煮干粉	かたくちいわし、食塩
A:6/20(木) B:6/28(金) C:6/18(火)	カット押し豆腐	木綿豆腐(大豆、水、凝固剤)
A:6/21(金) B:6/26(水) C:6/17(月)	ミートボール(20g)	豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料
A:6/24(月) B:6/19(水) C:6/28(金)	さば切身カレー風味漬け (40g/50g)	大西洋サバ、醤油、みりん、生姜、カレー粉、清酒、水
A:6/25(火) B:6/13(木) C:6/26(水)	オールスパイス(粉末)	オールスパイス
A:6/26(水) B:6/24(月) C:6/27(木)	ぎょうざ (17g/30g)	野菜(キャベツ、たまねぎ、にら)、豚肉、豚脂、でん粉加工食品、香味油、しょうゆ、酵母エキス、食塩、砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮(小麦粉、小麦たん白、食塩)、水、加工デンプン、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄
A:6/27(木) B:6/7(金) C:6/14(金)	刻み大豆	大豆
A:6/28(金) B:6/4(火) C:6/10(月)	えびしゅうまい (18g/26g)	たら、エビ、玉葱、豚脂、澱粉、小麦粉、パン粉、調合水、みりん、食塩、コショウ、ピロリン酸第2鉄、皮(小麦粉、グルテン、食塩、調合水)

原材料一覧表(令和6年6月)

使用日	詳細献立表記載名	原材料名
A:6/28(金) B:6/4(火) C:6/10(月)	ポークしゅうまい (18g/26g)	豚肉、玉ねぎ、豚骨、澱粉、パン粉、砂糖、食塩、蛋白加水分解物、コショウ、ピロリン酸第2鉄、皮(小麦粉、グルテン、食塩、調合水)
A:6/4(火)・5(水) 11(火)・18(火)・25(火) B:6/3(月)・6(木) 13(木)・20(木)・27(木) C:6/5(水)・6(木) 12(水)・19(水)、26(水)	ホールコーン(冷凍)	どうもろこし