

給食用食材 配合表

令和7年度5月分

八王子市給食センター南大沢

分類	食品名	原材料	使用期間
パン	食パン	小麦粉 ショートニング 砂糖 脱脂粉乳 イースト 食塩 イーストフード	1年
麺	スパゲティ・マカロニ	デュラム小麦	学期
	中華麺	小麦粉 食塩 かん水	1年
調味料	カレー粉 1kg	ターメリック コリアンダー粉砕品 陳皮粉末 クミンパウダー その他香辛料	学期
	チリパウダー 450g	赤唐辛子 コーンパウダー 食塩 クミン オレガノ ガーリック	
	粉がらし	からし ウコン	
	豆板醤	塩蔵唐辛子 そろ豆加工品 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)	
	トマトケチャップ	トマト 砂糖 食塩 醸造酢 クエン酸 オニオン 香辛料	
	しょうゆ	大豆 小麦 食塩	
	みそ	大豆 米 食塩 酒精	
	西京風みそ	大豆 米 食塩 水あめ 酒精 ビタミンB1 種麹	
	みりん	米 もち米 米こうじ 醸造アルコール 糖類	
	ウスターソース	野菜 果実(トマト、たまねぎ、セロリ、にんじん、にんにく、みかん) 醸造酢 砂糖 食塩 香辛料	
	中濃ソース	野菜 果実(トマト、りんご、みかん、たまねぎ、にんじん、にんにく) 醸造酢 砂糖 食塩 香辛料	
加工肉	ショルダーベーコン	豚肉 砂糖 食塩 デキストリン 酵母エキス	学期
	ウィンナー	豚肉 食塩 砂糖 香辛料(白コショウ・カルワイ・マスタード)	
	ハム	豚肉 食塩 砂糖	
豆腐製品	油揚げ	大豆 植物油 豆腐用凝固剤	月
	豆腐 焼き豆腐	大豆 豆腐用凝固剤	
	生揚げ(厚揚げ)	大豆 植物油 豆腐用凝固剤	
こんにゃく	こんにゃく	こんにゃく粉 海藻粉末 水酸化カルシウム	学期
	しらたき	こんにゃく粉 水酸化カルシウム	
練り製品	さつま揚げ	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種)	学期
	焼きちくわ	魚肉 でん粉 食塩 ブドウ糖 砂糖 米発酵調味料 醸造酢	
	かまぼこ	魚肉 馬鈴薯でん粉 砂糖 米醗酵調味料 食塩 みりん 還元水あめ なたね油 加工でん粉	
	型抜きかまぼこ	スケソウタラ 加工澱粉(タピオカ) 馬鈴薯澱粉 さとう 発酵調味料 食塩 加工油脂 黄色(かぼちゃ)桃色(トマト色素)オレンジ(にんじん)緑色(クチナシ・ウコン色素)茶色(フラボノイド色素)	
缶詰等	たけのこ缶	たけのこ クエン酸	学期
	削り節	さば削り いわし削り	
	トマトピューレ3kg	トマト クエン酸	
	ホールトマト	トマト トマトジュース 食塩 クエン酸	
	フルーツミックス	黄桃 白桃 りんご みかん 砂糖 クエン酸	
	りんご缶	りんご 糖類(さとうきび、甜菜) クエン酸(甘藷、タピオカ、とうもろこし) ビタミンC(とうもろこし)	
	黄桃缶ダイスカット	黄桃 糖類(さとうきび、甜菜) クエン酸(甘藷、タピオカ、米、とうもろこし) ビタミンC(とうもろこし)	
	ツナ	まぐろ 米油 食塩 野菜エキス(にんじん 馬鈴薯 玉ねぎ とうもろこし)	
その他	パン粉	小麦粉 砂糖 植物性油脂(米油 パーム油) パン酵母 食塩	学期
	コーンスターチ	とうもろこし澱粉 無水亜硫酸	
	わかめご飯の素	塩蔵わかめ 砂糖 食塩 酵母エキス	
	調理用ヨーグルト	生乳	
	白菜キムチ	白菜 大根 人参 にら ねぎ 昆布 唐辛子 食塩 ニンニク 砂糖 生姜 もち粉 食酢	
	八王子産白菜キムチ	白菜 食塩 砂糖 酵母エキス 昆布粉 唐辛子 にんにく 醸造酢 生姜	
	調理用オレンジジュース	温州みかん濃縮果汁 オレンジフレーバー オレンジオイル 純水	
	ちくわ麩(焼き麩)	小麦粉 小麦たんぱく	
	冷凍くし形ポテト	馬鈴しょ 植物油脂 シリコーン樹脂製剤 ぶどう糖	
	はち大根のたくあん	大根 上白糖 食塩 梅酢 発酵調味料 コンブエキス 酵母エキス 加水	
			月