給食用食材 配合表

令和7年度11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	コッペパン	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	中華麺	小麦粉 食塩 かん水	- 1年
	ワンタン皮	小麦粉 食塩 酒精 サラダ油 かん水	
	スパゲティ・マカロニ	デュラム小麦	学期
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 -
	粉がらし 350g	マスタード粉末 リン酸架橋デンプン ターメリックパウダー	
	豆板醤	塩蔵唐辛子 そら豆加工品 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 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料	
	マヨネーズ	食用植物油脂 醸造酢 卵黄 食塩 砂糖 香辛料	
	しょうゆ	大豆 小麦 食塩 アルコール	
	みそ	大豆 米 食塩 酒精 酵母 種麹菌	
	みりん	米 もち米 米こうじ 醸造アルコール 糖類	
	テンメンジャン	味噌(大豆) 砂糖 植物油脂 醤油、(一部に小麦、ごま、大豆を含む)	
	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	- 1年
	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
豆腐製品	油揚げ	大豆 植物油 豆腐用凝固剤	- 月 -
	生揚げ(厚揚げ)	大豆 植物油 豆腐用凝固剤	
	豆腐	大豆 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	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	- 学期 -
	さつま揚げ	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種)	
	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)	
	なると	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 発酵調味料 トマト色素(TSレッド・TA2)	
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	
	ツナ	まぐろ 米油 食塩	
	トマトピューレ3kg	トマト クエン酸	
	フルーツミックス缶	黄桃 白桃 りんご みかん 砂糖 クエン酸	
ジュース	りんごジュース	濃縮りんご果汁 酸化防止剤(ビタミンC) 香料	学期
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
	菜飯の素	塩蔵青菜(広島菜、京菜、大根葉) 砂糖 食塩 酵母エキス 鰹削り節粉末	
	わかめご飯の素	塩蔵わかめ 砂糖 食塩 酵母エキス	
	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	
	八王子産大根ご飯の素	八王子産大根の皮 八王子産大根葉 酢 食塩 昆布 砂糖	