

給食用食材 配合表

令和6年度8.9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	黒砂糖パン	小麦粉 黒糖 ショートニング 脱脂粉乳 イースト 食塩 イーストフード	1年
	桑の葉パン	小麦粉 砂糖 ショートニング 脱脂粉乳 イースト 食塩 イーストフード 桑の葉粉	
	コッパパン	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	
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
	ワンタン皮	小麦粉 食塩 かん水 馬鈴薯でんぷん	1年
調味料	カレー粉	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	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 食塩 醸造酢 クエン酸 オニオン 香辛料	
	マヨネーズ	食用植物油 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 麹菌	
	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	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	1年
	レモン果汁	レモン	学期
加工肉	ウィンナー輪切り	豚肉 食塩 砂糖 香辛料(胡椒 メース ジンジャー)	学期
	シュルダーパーコン	豚肉 砂糖 食塩 デキストリン 酵母エキス	学期
豆腐製品	豆腐 焼き豆腐	大豆 豆腐用凝固剤	月
	油揚げ	大豆 植物油 豆腐用凝固剤	月
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	学期
練り製品	かまぼこ	魚肉 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 米醃調味料 食塩 みりん 加工油脂	学期
その他	たけのこ缶	たけのこ	学期
	削り節	さば削り いわし削り	
	ホールトマト	トマト トマトジュース 食塩 クエン酸	
	トマトビューレ3kg	トマト クエン酸	
	ツナ	まぐろ 米油 食塩 野菜エキス	
	りんご缶	りんご 砂糖 クエン酸 ビタミンC	
	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
	フレンチポテト	馬鈴しょ 植物油	
	調理用ヨーグルト	生乳	
	高野豆腐	大豆 豆腐用凝固剤 重曹	
	白菜キムチ	白菜 大根 人参 にはねぎ 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	
	冷凍白玉団子自然解凍	もち米 加工でんぷん	
	くずきり	馬鈴薯でんぷん 本葛粉	
わかめご飯の素	塩蔵わかめ 砂糖 食塩 酵母エキス		