

## 給食用食材 配合表

令和6年度4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	1年
麺	スパゲティ・マカロニ	デュラム小麦	学期
調味料	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェヌグリーク フェネル カルダモン チリペッパー ブラックペッパー その他香辛料	学期
	粉がらし	からし ウコン	
	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	
	しょうゆ	大豆 小麦 食塩	
	みそ	大豆 米 食塩 酵母 麹菌 酒精	
	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	
	レモン果汁	レモン	
加工肉	ベーコン	豚ばら肉 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
	豆腐 絞り豆腐	大豆 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
練り製品	かまぼこ	魚肉 加工デンプン(タピオカ) 馬鈴薯でん粉 砂糖 発酵調味料 食塩 みりん	学期
	笹かまぼこ	魚肉 馬鈴薯でん粉 清酒 食塩 砂糖 醗酵調味料 キシロース	
	さつま揚げ	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種)	
	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	
	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 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	トマト 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	
	ホールトマト	トマト トマトジュース 食塩 クエン酸	
その他	パン粉	小麦粉 砂糖 植物性油脂 パン酵母 食塩	学期
	ゆかり	塩蔵赤しそ 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	
	調理用ヨーグルト	生乳	
	冷凍白玉団子(上新粉)	うるち米 もち米	
	冷凍白玉団子自然解凍	もち米 加工でん粉	
	そうめん	小麦粉 食塩	