

令和7年度 11月使用 給食用食材 配合表

11月に使用する予定食材です。

八王子市給食センター元横山

分類	食品名	原材料
パン	ミルクパン	小麦粉 加糖練乳 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	中華麺	小麦粉 食塩 かん水
	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 アルファベットベツ マカロニ・ペンネ	デュラム小麦
調味料	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェネグリーク 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 陳皮粉末
	粉がらし	からし ウコン
	一味唐辛子	赤唐辛子
	トウバンジャン	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)
	テンメンジャン	味噌 砂糖 植物油 醤油
	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
	バター	生乳 食塩
	生クリーム	生乳
	調理用牛乳	生乳
	しょうゆ	大豆 小麦 食塩
	酒	米 米こうじ 醸造アルコール 糖類
	酢(米酢)	米
	みりん	米 もち米 米こうじ 醸造アルコール 糖類
	みそ(白・赤)	大豆 米 食塩 酒精
	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	レモン果汁
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
	糸こんにゃく・しらたき	こんにゃく粉 水酸化カルシウム
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
豆腐製品	油揚げ	大豆 植物油 豆腐用凝固剤 膨張剤
	豆腐 焼き豆腐	大豆 豆腐用凝固剤
	1/2絞り豆腐	大豆 豆腐用凝固剤
練り製品	型抜きかまぼこ (ちらしかまぼこ)	魚肉 加工でんぷん(タピオカ) でんぷん 砂糖 発酵調味料 食塩 還元水あめ なたね油 うらごし南瓜 フラボノイド色素(タマリンド) うらごし人参 着色料(クチナシ ウコン) トマト色素
	さつま揚げ	魚肉 でんぷん 砂糖 食塩 ブドウ糖 菜種油
	白焼きちくわ	魚肉 でんぷん 食塩 ブドウ糖 砂糖 米発酵調味料 醸造酢
	なると	魚肉 でんぷん 砂糖 食塩 発酵調味液 着色料(トマト色素)
缶詰等	ツナフレーク	きはだまぐろ 米油 食塩 野菜エキス(にんじん、馬鈴薯、玉葱、とうもろこし、食塩)
	トマトピューレ	トマト
	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
	黄桃缶	黄桃 砂糖 クエン酸 ビタミンC
缶詰等	りんご缶	りんご 砂糖 クエン酸 ビタミンC
	たけのこ水煮	たけのこ 水 クエン酸
	パン粉	小麦粉 上白糖 植物性油脂 パン酵母 食塩
	白つきごま・白いりごま 白すりごま	白ごま

黒つきごま・黒いりごま 黒すりごま	黒ごま
ヨーグルト	生乳 乳製品
かつおぶし粉	かつお
削り節	さば いわし
煮干し	かたくちいわし 食塩
ちりめんじゃこ	しらす 食塩
でんぷん	馬鈴薯でん粉
くし型ポテト	馬鈴しょ 植物油脂
菜飯の素	塩蔵青菜(広島葉・京菜・大根菜) 砂糖 食塩 酵母エキス 鰹削り節粉末
わかめごはんの素	塩蔵わかめ 砂糖 食塩 酵母エキス
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
りんごジュース	濃縮りんご果汁 ビタミンC(酸化防止剤) 香料