2026年10月

令和8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。

八王子市学校給食センター元横山

分類	食品名	原材料
パン	ソフトフランスパン	小麦粉 有塩バター ショートニング 脱脂粉乳 イースト 砂糖 食塩 モルト イーストフード
	食パン・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
麺	スパゲティ・マカロニ（ペンネ・アルファベット）	デュラム小麦
	中華めん	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
調味料	カレー粉	ターメリックパウダー 陳皮粉末 コリアンダー粉砕品 クミンパウダー フェヌグリーク フェンネル その他香辛料
	からし粉	からし ウコン 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
	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 ビタミンC
	テンメンジャン	味噌（大豆 食塩 米こうじ 香煎） 砂糖 植物油脂（ごま油 なたね油） 醤油（大豆 小麦 食塩）
	トマトケチャップ	トマト 糖類（ぶどう糖果糖液糖・ぶどう糖・砂糖） 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料
	油	食用こめ油
	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 食塩
	みりん	米 もち米 米こうじ 醸造アルコール 糖類
	みそ・赤みそ	大豆 米 食塩 酒精
	ウスターソース	野菜・果物（トマト・玉ねぎ・セロリ・人参・にんにく・みかん） 醸造酢 砂糖 食塩 香辛料
	中濃ソース	野菜・果物（トマト・りんご・みかん・玉ねぎ・人参・セロリ・にんにく） 醸造酢 砂糖 食塩 香辛料
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
	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	豚肩肉 砂糖 食塩 デキストリン 酵母エキス
	ロースハム	豚肉 砂糖 食塩 香辛料
豆腐製品	油揚げ	大豆 植物油・食用植物油（パーム） 豆腐用凝固剤
	生揚げ	大豆 植物油 豆腐用凝固剤 膨張剤
	豆腐	大豆 豆腐用凝固剤
練り製品	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 いちょう・かぶと・月見・星・小菊（パーム・ヒマワリ）ハート・鬼・桜・雪だるま（クチナシ・トマト）もみじ（トウガラシ）梅（クチナシ・トウガラシ・トマト） ひまわり・くり（タマリンド・パーム・ヒマワリ）
	なると うずまき	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 発酵調味料 トマト色素（TSレッド・TA2）
	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
缶詰・パウチ類	フルーツミックス（缶・レトルト）	黄桃 白桃 りんご みかん 砂糖 クエン酸
	たけのこ（缶・レトルト）	孟宗竹 クエン酸
	ツナ	きはだまぐろ 食用こめ油 食塩
	トマトピューレ	トマト
その他	パン粉	小麦粉 上白糖 植物性油脂 パン酵母 食塩
	はるさめ	甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉
	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
	けずり節	いわしの煮干 さばのふし
	かつお節	かつおのふし そうだがつおのふし
	ちりめんじゃこ	片口いわし 食塩
	くし型ポテト	ばれいしょ 植物油脂 シリコーン樹脂製剤 ぶどう糖
	でんぷん	馬鈴薯でん粉
	みかんジュース	うんしゅうみかん濃縮果汁 ミカンフレーバー オレンジ さとうきび 活性炭処理水
	りんごジュース	りんご
	冷凍白玉団子（メルト）	もち米 加工でん粉
	出汁塩	かつお節 うるめいわし節 かつお枯節 飛魚煮干し 昆布 澱粉分解物 食塩 酵母エキス 粉末しょうゆ（大豆・小麦を含む） 発酵調味料