2026年11月

令和8年度 12月使用 給食用食材 配合表

12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	米粉パン	米粉ミックス粉(小麦由来の植物性タンパク配合) 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
	国産小麦パン	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
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
	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
	西京みそ	米みそ 還元水飴 砂糖 発酵調味料 塩こうじ たん白加水分解物 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
	マヨネーズ	食用植物油脂 醸造酢 卵黄 食塩 砂糖 香辛料 たんぱく加水分解物 香辛料抽出物
	チリパウダー	ダークチリペッパーパウダー 食塩 クミンパウダー オレガノパウダー クローブパウダー ガーリックパウダー 陳皮粉末
	ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム グルコノデルタラクトン 酸性ピロリン酸ナトリウム 第一リン酸カルシウム d-酒石酸水素カリウム ステアリン酸カルシウム コーンスターチ
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
	豆腐	大豆 豆腐用凝固剤
練り製品	さつま揚げ	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種)
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
	黄桃缶	黄桃 砂糖 クエン酸 ビタミンC
	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	はるさめ	甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉
	けずり節	いわしの煮干 さばのふし
	でんぷん	馬鈴薯でん粉
	りんごジュース(ゼリー用)	りんご
	りんごジュース(個人用)	りんご4倍濃縮果汁 ビタミンC 香料(アップルフレーバー)
	冷凍白玉団子(メルト)	もち米 加工でん粉
	焼きふ	小麦粉 小麦たんぱく
	シルクパウダー	絹蛋白加水分解物
	ラム酒	ラム酒 酒精 香料