

令和8年度 6月使用 給食用食材 配合表

6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	コッパン	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
	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	スパゲティ・マカロニ アルファベット マカロニ・ペンネ	デュラム小麦
	中華麺	小麦粉 食塩 かん水
調味料	カレー粉	ターメリック 陳皮 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 アジワン オールスパイス キャラウエー クローブ ナツメグ ホワイトペッパー
	チリパウダー	唐辛子 食塩 クミン オレガノ ガーリック コーンパウダー
	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 酸化防止剤(ビタミンC)
	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 (一部に小麦・大豆・りんご含む)
	トマトケチャップ	トマト 砂糖 食塩 醸造酢 オニオン 香辛料
	赤・白ワイン	ぶどう 上白糖 酵母
	しょうゆ	大豆 小麦 食塩 アルコール
	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(白・赤)	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
	レモン果汁	レモン果汁
	タバスコ	食酢 唐辛子 食塩
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
加工肉	ベーコン	豚かた肉 食塩 砂糖 香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)
	ウインナー	豚肉 食塩 砂糖 香辛料(こしょう・メース・ジンジャー・カルワイ・マスタード)
豆腐製品	油揚げ 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	かまぼこ	魚肉 加工でんぷん 馬鈴薯でんぷん 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂
	なると	魚肉 でんぷん 砂糖 食塩 発酵調味液 トマト色素
缶詰・ パウチ類	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
	ホールトマト	トマト トマトジュース 食塩 クエン酸
	トマトピューレ	トマト クエン酸

缶詰・ パウチ類	ツナ	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)
その他	白つきごま・白いりごま 白すりごま	白ごま
	わかめご飯の素	わかめ 還元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキスパウダー
	かつおぶし粉	かつお
	けずり節	いわしの煮干 さばのふし
	煮干し	かたくちいわし 食塩
	ちりめんじゃこ	かたくちいわし 食塩
	いわしすり身	いわし
	つみれ	いわし 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖
	チンタンスープ	鶏骨 酵母エキス デキストリン
	でんぷん	馬鈴薯でん粉
	乾燥パセリ	パセリ
	乾燥バジル	バジル
	ナチュラルチーズ 粉チーズ	生乳 食塩
	冷凍白玉団子(メルト)	もち米 加工でん粉
	刻み昆布	昆布
	きざみのり	乾海苔
	ビーフン	米
	さつまフレンチ	さつまいも