

保存版

# 室蘭市の 学校給食で令和4年度に通年使用する食品の原材料

令和4年度に給食で通年使用する主食と調味料の原材料は次のとおりです。  
 毎月希望者に配付している配合表には、資源保護と経費削減の観点から印刷物の数量を縮減するため、  
 今回お知らせした食品の原材料名の表記を省略させていただきますので、この表を保存してご確認をお願いします。  
 また、年度途中で変更等があった場合は、都度お知らせいたします。

室蘭市学校給食センター  
 室蘭市祝津町3-6-100  
 TEL:0143-27-2511  
 FAX:0143-27-2512

食品名	原材料名	アレルギー物質 ( )はコンタミネーション※
コッペパン	小麦粉・食塩・イースト・脱脂粉乳・さとう・ショートニング・鶏卵・コンパウンドバター	小麦・卵・乳
スライスパン	小麦粉・食塩・イースト・脱脂粉乳・さとう・ショートニング・鶏卵・コンパウンドバター	小麦・卵・乳
バターパン	小麦粉・さとう・脱脂粉乳・鶏卵・コンパウンドバター・食塩・イースト	小麦・卵・乳
黒糖パン	小麦粉・食塩・イースト・脱脂粉乳・黒さとう・ショートニング・鶏卵・マーガリン	小麦・卵・乳・大豆
糖蜜パン	小麦粉・食塩・イースト・脱脂粉乳・さとう・ショートニング・鶏卵・コンパウンドバター・三温糖	小麦・卵・乳
赤味噌	大豆・米・食塩・酒精	大豆
味パック	いわし煮干し・あじ煮干し・かつお節・さば節・昆布・しいたけ	さば
ウスターソース	トマト・玉ねぎ・にんじん・醸造酢(とうもろこし)・さとう(てんさい)・ ぶどう糖(ばれいしょ、とうもろこし)・食塩・香辛料・昆布	(小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご・ゼラチン)
オイスターソース	魚介エキス・さとう・かき・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・酒精	
オリーブ油	ピュアオリーブオイル・エクストラヴァージンオリーブオイル	
おろししょうが	しょうが・酸化防止剤(VC)・pH調整剤	
おろしにんにく	にんにく	
かつおエキス	かつおエキス・食塩・還元でん粉糖化物・魚醤(魚介類)・酵母エキス・かつお節エキス・ 煮干エキス・昆布エキス・酒精	(小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)
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・チリペッパー・オールスパイス・ その他香辛料	
乾燥パセリ	パセリ	
給食用 カレーフレーク	小麦粉・豚脂(アレルギー含まず)・さとう・カレーパウダー・食塩・でん粉・ 香辛料・麦芽糖・オニオンパウダー・酵母エキス・粉末しょうゆ・トマトパウダー・ 昆布エキス・ぶどう糖・小麦発酵調味料・加工でん粉・カラメル色素・乳化剤・ 酸味料・ピロリン酸鉄	小麦・大豆
国産こめ油	米ぬか油	
ココア	さとう・脱脂粉乳・ココアパウダー・水あめ・植物油脂・食塩・カゼイン・PH調整剤・ 香料・乳化剤	乳
こしょう	コーンフラワー・デキストリン・ホワイトペッパー・リン酸三カルシウム	
ごま いり	ごま	ごま
ごま油	食用ごま油	ごま
さとう	てんさい	
三温糖	甘蔗糖・ビート糖	
三温糖・パン加工用	甘蔗糖・ビート糖	
スープストック	ポークエキス・香味オイル(動物油脂・野菜)・チキンエキス・酵母エキス・たん白加水分解物・ かつおエキス・調味料(核酸等)・酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉・鶏肉・ゼラチン
清酒	米・米こうじ・醸造アルコール・粉あめ・乳酸	
チキンコンソメ	食塩・鶏肉パウダー・デキストリン・ぶどう糖・チキンエキスパウダー・さとう・ 鶏脂・オニオンエキスパウダー・たん白加水分解物・粉末しょうゆ・酵母エキスパウダー・ 香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料	小麦・大豆・鶏肉
チキンコンソメ ベースタイプ	乳糖・食塩・チキンパウダー・デキストリン・食用油脂・チキンエキス調味料・ たん白加水分解物・オニオンパウダー・粉末しょうゆ・酵母エキス・チキンエキス・ 香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料	小麦・乳・大豆・鶏肉
ディナー カレーフレーク	小麦粉・牛脂豚脂混合油脂(豚アレルギー含まず)・ソテードオニオン・カレー粉・ 食塩・さとう・バナナ・乳糖・フォンドボーソース・ソースパウダー・香辛料・ 脱脂粉乳・ぶどう糖・カラメルI・L-グルタミン酸ナトリウム・5-リボヌクレオチドナトリウム・ コハク酸二ナトリウム・DL-リンゴ酸・クエン酸・酢酸ナトリウム・氷酢酸	小麦・乳・大豆・牛肉・バナナ・りんご

食品名	原材料名	アレルギー物質 ( )はコンタミネーション※
デミグラスソース フレーク	豚脂・小麦粉・ビーフエキス・チキンブイヨン・さとう・ソテードオニオン・ にんじん・トマトパウダー・食塩・ぶどう糖・カカオマス・ポテトフレーク・オニオンパウダー・ たん白加水分解物(かつお、いわし)・ゼラチン・セロリ・香辛料・赤ワインパウダー・ カラメルI・トウガラシ色素・L-グルタミン酸ナトリウム・乳酸ナトリウム・ シヨ糖脂肪酸エステル・クエン酸・L-酒石酸・香料	小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン
天日塩	天日塩・粗製海水塩化マグネシウム(にがり)・塩化マグネシウム	
でん粉	馬鈴薯でんぷん	
テンメンジャン	味噌・さとう・カラメル色素・酒精	大豆
道産無添加味噌	大豆・米・食塩	大豆
豆板醤	塩漬唐辛子加工品・そら豆加工品・酵母エキス・酸味料・増粘剤(キサンタンガム)	
トマトケチャップ	トマトペースト・果糖ぶどう糖液糖・さとう液糖・高酸度ビネガー・食塩・オニオンエキス・ 香辛料	
トマトソース	トマト・玉ねぎ・ピーマン・大豆油・食塩・さとう・ワイン・にんにく・香辛料・クエン酸	大豆(小麦・乳・オレンジ・キウイフルーツ・ 牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・バナナ・桃・りんご)
トマトピューレ	トマトペースト	(小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・さば・りんご・ ゼラチン)
とろける給食用 カレーフレークN	小麦粉・食用油脂(パーム油、なたね油)・さとう・でん粉・食塩・カレー粉・デキストリン・ さつまいもパウダー・酵母エキスパウダー・白菜エキスパウダー・香辛料・ ローストキャベツパウダー・ローストオニオンパウダー・カラメル色素	小麦
とろける クリームシチュー フレーク	食用油脂(パーム油、なたね油)・小麦粉・でん粉・ミルクパウダー・食塩・ 白菜エキスパウダー・さとう・キャベツエキスパウダー・ポークエキスパウダー・ 加工油脂(なたね油、大豆油、食塩)・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・ 乳化剤・香料・カロチン色素	小麦・乳・大豆・豚肉
パーモントフレーク	小麦粉・豚脂・さとう・食塩・カレーパウダー・でん粉・オニオンパウダー・脱脂粉乳・ トマトパウダー・チーズ・ミルクカルシウム・バナナペースト・粉末しょうゆ・はちみつ・ 粉乳小麦粉ルウ・小麦発酵調味料・粉末ソース・脱脂大豆・ココア・バターミルクパウダー・ 昆布エキス・りんごペースト・ガーリックパウダー・酵母エキス・ポークエキス・ ブラウnlウ・トマト調味料・香辛料・加工でん粉・着色料(カラメル、パプリカ色素)・ 乳化剤・調味料(核酸等)・酸味料・香料・香辛料抽出物	小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご
ハヤシフレーク	小麦粉・豚脂(アレルギー含まず)・ソテードオニオン・乳糖・食塩・さとう・ トマトパウダー・バナナ・ソースパウダー・チキンブイヨン・香辛料・脱脂粉乳・ ぶどう糖・カラメルI・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌクレオチドニナトリウム・ コハク酸二ナトリウム・クエン酸・DL-リンゴ酸・酢酸ナトリウム・氷酢酸・香料	小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご
ビーフシチュー フレーク	パーム油、牛脂、大豆油、なたね油混合油脂・小麦粉・さとう・食塩・ソテードオニオン・ 玉ねぎ・トマトパウダー・バナナ・fondボーソース・チキンブイヨン・脱脂粉乳・ 香辛料・ソースパウダー・ぶどう糖・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)・乳化剤・ 酸味料・香料	小麦・乳・大豆・牛肉・鶏肉・バナナ・りんご
ブイヨン	乳糖・食塩・デキストリン・チキンエキス・チキンファット・ゼラチン・酵母エキス・ 野菜エキス・食用油脂・オニオンパウダー・酵母エキス発酵調味料・粉末しょうゆ・ 香辛料・果糖・調味料(アミノ酸等)・酸味料・カラメル色素・香辛料抽出物	小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン
ベシヤメルソース	小麦粉・豚脂(アレルギー含まず)・食塩不使用バター・加工でん粉・酸化防止剤(ビタミンE)・ 香料	小麦・乳・大豆
本みりん	もち米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
丸大豆しょうゆ	大豆・小麦・食塩・アルコール	小麦・大豆
ローコングチキン	ポーク、チキンエキス(豚骨、鶏骨、鶏肉)・酒・食塩・香味オイル(動物油脂、野菜)・ かつおエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉・鶏肉
ワイン赤	米発酵調味料・ワイン・ぶどう糖・アルコール・食塩・果実色素・香料・酸味料・酸化防止剤(亜硫酸塩)	
ワイン白	米発酵調味料・ワイン・ぶどう糖・アルコール・食塩・香料・酸味料・酸化防止剤(亜硫酸塩)	

○不明な点があれば、学校給食センターに問い合わせください。

※アレルギー物質として特定原材料7品目及び特定原材料に準ずるもの21品目を記載してます。

なお、コンタミネーションとは原料として使用していませんが、製造等の過程で意図せず混入する可能性があることを言います。