

原材料一覧表(前期:令和4年4月～令和4年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記載名	原材料名
あ	青のり	あおさ
	赤ワイン	ぶどう、さとうきび、甜菜、酸化防止剤(亜硫酸塩)
	あさり水煮 (冷凍)	あさり
	油揚げ (スライス)	大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤
	いかナゲット (20g/30g)	いか、小麦粉、鱈すり身、小麦澱粉、食物油脂(大豆)、砂糖、食塩、発酵調味料、水
	炒め玉ねぎ (冷凍)	玉ねぎ
	薄口醤油	食塩、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆(遺伝子組み換えでない)、アルコール
	ウスターソース	醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、トマト、にんじん、たまねぎ、プルーン、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
	うずらの卵	うずら、食塩
	えのきだけ (カット)	えのきたけ
	エリンギ (カット)	エリンギ茸
	オイスターソース	かきエキス、ほたてエキス、魚醤、砂糖、かき、たん白加水分解物、こんぶエキス、酵母エキス、水あめ、食塩、酒精、増粘剤(加工澱粉)、水
	黄桃 (レトルト)	黄桃、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、水、クエン酸
	オリーブ油	食用オリーブオイル(エキストラバージン)
おろししょうが	しょうが	
おろしにんにく	にんにく	
か	海藻ミックス	カットわかめ、ふのり、赤つのまた、茎わかめ、きざみ昆布

原材料一覧表(前期:令和4年4月～令和4年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記載名	原材料名
か	かえり煮干し	かたくちいわし、食塩
	鯉節 (碎片)	かつおのふし
	鯉節 (パック)	かつおのふし
	カットかぼちゃ	かぼちゃ
	カット高野豆腐 (千切り/角切り)	大豆、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤製剤
	カットしめじ	ぶなじめじ
	カットポテト (ストレート)	じゃがいも、パーム油
	カットポテト (ダイス)	じゃがいも
	カットわかめ (国産)	湯通し塩蔵わかめ
	カットわかめ (外国産)	湯通し塩蔵わかめ
	かまぼこ (チルド)	魚肉(スケソウタラ)、加工澱粉、じゃがいも澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん
	かまぼこ (チルド・千切り)	魚肉(スケソウタラ)、加工澱粉、じゃがいも澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩
	かまぼこ (チルド・スライス)	魚肉(スケソウタラ)、加工澱粉、じゃがいも澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん
	ガラムマサラ	コリアンダー、シナモン、クミン、クローブ、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、カルダモン
	カリフラワー (冷凍)	カリフラワー
	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、カルダモン、キャラウェイ、クローブ、シナモン、ジンジャー、ナツメグ、フェネル、ブラックペッパー

原材料一覧表(前期:令和4年4月～令和4年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

詳細献立表記載名	原材料名
か カレーフレーク (甘口)	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、カレーパウダー、澱粉、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、粉末醤油、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、ブラウンルウ(小麦粉・ラード)、トマト調味料、香辛料、加工澱粉、着色料(カラメル、パプリカ色素)、乳化剤、調味料(核酸)、酸味料、香料、香辛料抽出物
カレーフレーク (Fe)	小麦粉、パーム油、食塩、砂糖、カレー粉、チキンエキス、にんにく、香辛料、粉末醤油、たん白加水分解物、カラメル色素、調味料(アミノ酸)、酸味料、ピロリン酸鉄
カレーフレーク (卵・乳不使用)	小麦粉、加工油脂、砂糖、食塩、カレー粉、ぶどう糖、コーンスターチ、オニオンパウダー、酵母エキス、たん白加水分解物、カラメル色素
刻みのり (パック)	乾海苔
切干大根	大根
ぎょうざ (17g/30g)	キャベツ、たまねぎ、にら、豚肉、豚脂、でん粉加工食品(じゃがいも澱粉、さつまいも澱粉、植物油脂)、香味油、しょうゆ、酵母エキス、食塩、砂糖、しょうがペースト、香辛料(皮:小麦粉、小麦たん白、食塩、水)、加工デンプン、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄
茎わかめ (塩蔵)	湯通し塩蔵わかめ、食塩
クリームコーン (冷凍)	とうもろこし(遺伝子組み換えでない)
グレーゼリー	ぶどう果汁(還元)、果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、難消化性デキストリン、グラニュー糖、ゲル化剤、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム
濃口醤油	脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩、大豆(遺伝子組換えでない)、アルコール
紅白あられはんぺん	アオザメ、ヨシキリザメ、じゃがいも澱粉、みりん、食塩、砂糖、山芋、水、着色料(ベニコウジ色素、紅のみ)
粉チーズ	ナチュラルチーズ
ごぼう (千切り・金平用)	ごぼう
ごぼう (千切り・サラダ用)	ごぼう
ごま (黒・いり)	ごま
ごま (白・いり)	ごま

原材料一覧表(前期:令和4年4月～令和4年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記載名	原材料名
か	ごま (白・すり)	ごま
	ごま油	ごま
	小松菜 (冷凍)	小松菜
	米油	米ぬか
	米粉パン粉	米粉(うるち米)、食用米油、甜菜糖、生イースト、食塩、水
	コンソメ	ぶどう糖、砂糖、たん白加水分解物、澱粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末(玉ねぎ、タピオカ)、野菜エキス粉末(玉ねぎ)、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
	こんにゃく (サラダこんにゃく)	こんにゃく精粉、水酸化カルシウム、水
	こんにゃく (白 1.5×1.5×0.5cm)	こんにゃく粉、水、水酸化カルシウム
	こんにゃく (短冊切り)	こんにゃく粉、水、水酸化カルシウム
	こんにゃく (突きこんにゃく)	こんにゃく粉、水、水酸化カルシウム
	昆布 (刻み昆布)	昆布
	昆布 (だし昆布)	昆布
	さ	鮭切り身 (30g/40g/50g/60g)
ささかまぼこ (20g/30g)		魚肉(スケソウダラ)、じゃがいも澱粉、砂糖、食塩、みりん、清酒、水
さつまあげ (冷凍)		魚肉(イトヨリ、スケソウ、エソ)、澱粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、水、揚げ油(菜種)
里芋 (カット)		里芋
サラダ用寒天		寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類
三温糖		さとうきび、甜菜

原材料一覧表(前期:令和4年4月～令和4年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記載名	原材料名
さ	塩	食塩
	じゃがいも (カット)	じゃがいも
	じゃがいも澱粉	じゃがいも
	上白糖	さとうきび、甜菜
	ショルダーベーコン	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)
	白滝 (カット)	こんにゃく粉、水、水酸化カルシウム
	白玉団子	米粉、加工澱粉、水
	白こしょう	ホワイトペッパー
	白ワイン	ぶどう、さとうきび、甜菜、酸化防止剤(亜硫酸塩)
	酢	米、アルコール、食塩、酒かす、水
	スキムミルク	生乳
	すりおろしりんご	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)
	清酒	米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料
	千切りきくらげ	きくらげ
	ぜんまい (水煮)	ぜんまい、PH調整剤、水
た	ダイゼリー (あまおう)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、いちご果汁(還元)、水、ゲル化剤、乳酸カルシウム、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、ビタミンC、着色料
	ダイゼリー (シャインマスカット)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、ぶどう果汁、水、ゲル化剤、乳酸カルシウム、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、ビタミンC、着色料
	ダイゼリー (梨)	梨果汁(還元)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、水、ゲル化剤、乳酸カルシウム、香料、酸味料、ドロマイト

原材料一覧表(前期:令和4年4月～令和4年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

詳細献立表記載名	原材料名
た アイスゼリー (はちみつレモン)	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、レモン果汁(濃縮還元)、ぶどう糖、砂糖、水溶性食物繊維、はちみつ、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸鉄ナトリウム、カロチノイド色素
アイスゼリー (ピオーネ)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、果糖、ぶどう果汁、水、ゲル化剤、酸味料、香料、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム、着色料
アイスゼリー (りんご)	りんご果汁(濃縮還元)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム
たくあん漬け (カット)	塩押だいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類
たけのこ (水煮/千切り)	もうそう竹
たこナゲット (20g/30g)	たこ、いか、鱈すり身、小麦粉、小麦澱粉、食物油脂(大豆)、砂糖、食塩、発酵調味料、水
だしパック (鯉・鯖)	さば、かつお
短冊いか (冷凍)	アメリカオオカイカ
中華スープの素	食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素
中濃ソース	醸造酢、トマト、プルーン、玉ねぎ、にんじん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、コーンスターチ、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
中濃ソース (ボトル)	醸造酢、トマト、プルーン、玉ねぎ、にんじん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、澱粉、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料、水
調理用バター	生乳、食塩
チリパウダー	パプリカ、クミン、オレガノ、オールスパイス、カエンペッパー、ガーリック、ブラックペッパー、食塩、オニオン
ちりめんじゃこ	かたくちいわし、食塩
デミグラスソース	ブラウナルウ(小麦・ラード)、トマトペースト、ソテードオニオン、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、澱粉、食塩、香辛料、水
豆乳	大豆(豆乳ベース)、水
豆板醤	唐辛子、大豆、米、食塩、酒精(サトウキビ)

原材料一覧表(前期:令和4年4月～令和4年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記載名	原材料名
た	豆腐 (カット)	大豆、水、凝固剤
	豆腐 (絞り)	大豆、水、凝固剤
	豆腐 (木綿)	大豆、水、凝固剤
	豆腐 (冷凍・サイコロ)	豆乳、難消化性デキストリン、でん粉、豆腐用凝固剤、リン酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンC)、ピロリン酸第二鉄、水
	トック	上新粉、じゃがいも澱粉、塩、水、酒精
	トマトケチャップ	濃縮トマト、ぶどう糖果糖液糖、上白糖、食塩、醸造酢、オニオンピューレー、香辛料
	トマトケチャップ (ボトル)	トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料
	トマトダイスカット	トマト、トマトピューレ、クエン酸
	トマトピューレ	濃縮トマト
	とりがらスープの素	鶏骨、酵母エキス、水
	ドレッシング (青じそ)	水あめ、砂糖、しょうゆ、醸造酢、たん白加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、酵母エキスパウダー、レモン果汁、かつお節エキス、魚醤、青じそ、香料、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水
	ドレッシング (イタリアン)	食用植物油脂、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料、増粘剤(加工澱粉、キサンタンガム)、水
	ドレッシング (具だくさん玉ねぎ)	菜種油、砂糖、玉ねぎ、醸造酢、醤油、食塩、澱粉、酵母エキス、赤ピーマン、香辛料、水
	ドレッシング (香味塩)	水あめ、砂糖、醸造酢、食塩、食用植物油脂、玉ねぎ、ねぎ、チキンエキス、発酵調味料、小麦たん白発酵調味料、にんにく、酵母エキスパウダー、しょうゆ、こしょう、生姜、レモン果汁、ねぎエキスパウダー、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水
	ドレッシング (コールスロー)	食用植物油脂、醸造酢、砂糖、水あめ、食塩、レモン、パインアップル、酵母エキスパウダー、オニオンエキス、香辛料、増粘剤(キサンタンガム、加工澱粉)、乳化剤、香辛料抽出物、香料、水
	ドレッシング (ごま)	砂糖、醸造酢、デキストリン、醤油、ごま、食塩、酵母エキス、ホワイトペッパー、水、増粘剤(キサンタンガム)
	ドレッシング (柑橘)	醸造酢、食用植物油脂、砂糖、水あめ、食塩、玉ねぎ、発酵調味料、たん白加水分解物、みかん果皮、酵母エキスパウダー、みかん果汁、魚醤、赤ピーマン、こんぶエキス、梅肉、ゆず皮、増粘多糖類、香料、水
	ドレッシング (サウザンアイランド)	食用植物油脂、醸造酢、水あめ、砂糖、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、ブルーベリー、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水

原材料一覧表(前期:令和4年4月～令和4年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記載名	原材料名
た	ドレッシング (中華)	醤油、ごま油、なたね油、醸造酢、砂糖、小麦発酵調味液、食塩、玉ねぎエキス、チキンエキス、香辛料、水
	ドレッシング (ナムル)	醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、食用植物油脂、たん白加水分解物、しょうゆ、食塩、香味食用油、にんにく、ごま、こんぶエキスパウダー、こしょう、調味料(アミノ酸)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、水
	ドレッシング (ノンオイルクリーミーフレンチ)	砂糖、醸造酢、デキストリン、食塩、酵母エキス、レモン果汁、オニオンパウダー、ホワイトペッパー、水、増粘剤(キサンタンガム)
	ドレッシング (棒棒鶏)	醤油、砂糖、なたね油、ごま油、醸造酢、小麦発酵調味液、澱粉、食塩、ごま、ホタテエキス、おろし玉ねぎ、粉末みそ、酵母エキス、からし粉、レモン果汁、おろしにんにく、おろし生姜、唐辛子、水
	ドレッシング (和風)	食用植物油脂、玉ねぎ、砂糖、水あめ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、プルーン、かつお節エキス、にんにく、魚醤、酵母エキス、酵母エキスパウダー、赤ピーマン、きのこエキス、生姜、増粘剤(キサンタンガム)、水
	ドレッシング (和風ごま)	しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、食用植物油脂、醸造酢、食塩、米発酵調味料、ごま、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、増粘剤(キサンタンガム)、水 (一部に小麦・ごま・大豆を含む)
	豚骨ラーメンスープ	ポークエキス、ポークオイル、動物油脂(鶏肉を含む)、食塩、しょうゆ、砂糖混合異性化液糖、砂糖、香辛料、食用植物油脂(ごまを含む)、焼きあご、あじ煮干粉末、調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工澱粉、キサンタンガム)、酒精、カラメル色素
な	生揚げ (カット)	豆乳、でん粉、ぶどう糖、植物油脂、トレハロース、豆腐用凝固剤、水
	生クリーム	生乳
	生ちくわ(冷凍)	タラすり身、じゃがいも澱粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(はも)
	なめこ	なめこ
	なると (冷凍)	魚肉(スケソウ、イトヨリ)、澱粉、砂糖、食塩、みりん、トマト色素、水
	なるとスライス (チルド)	魚肉(イトヨリダイ)、じゃがいも澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、根昆布だし、水、着色料(ベニコウジ色素)
	煮干しパック	かたくちいわし
	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性タンパク、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工澱粉、キサンタンガム)、調味料、香辛料抽出物、水
は	ハーフスパゲティー	デュラム小麦のセモリナ
	パインアップル (レトルト)	パインアップル、砂糖、クエン酸、ビタミンC
	白菜キムチ	白菜、玉ねぎ、にんじん、砂糖、食塩、りんご、にんにく、醤油、昆布エキス、かつおエキス、生姜、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料、唐辛子色素、ホップ抽出物、シヨ糖脂肪酸エステル

原材料一覧表(前期:令和4年4月～令和4年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記載名	原材料名
は	薄力粉	小麦
	パプリカパウダー	パプリカ
	ハヤシフレーク	小麦粉、加工油脂(パーム油、パーム核油)、砂糖、食塩、ぶどう糖、コーンスターチ、トマトペースト、オニオンパウダー、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料、カラメル色素、香料、酸味料
	春巻き (40g/50g/60g)	キャベツ、玉ねぎ、豚肉、にんじん、たけのこ、春雨、醤油、食塩、大豆植物性たん白、じゃがいも澱粉、砂糖、ぶどう糖、にら、菜種油、胡椒、ごま油、がらスープ、干椎茸、にんにく(皮)小麦粉、食塩、水
	パン粉 (乾燥)	小麦粉、植物性ショートニング、ぶどう糖、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC
	パン粉 (生)	小麦粉、有機レモン果汁、パン酵母、食塩、ぶどう糖、植物性油脂、水
	ハンバーグ (40g/50g/60g)	豚肉、鶏肉、玉ねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、澱粉、粉末状植物性たん白、ドロマイド、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン、加工澱粉、クエン酸鉄ナトリウム、水
	ひよこ豆	ひよこ豆
	豚レバー下味澱粉付 (1×1×2cm/1×2×3cm)	豚レバー、じゃがいも澱粉、醤油、おろし生姜、おろしにんにく
	フランクフルト (30g/40g/50g/60g/カット)	豚肉、食塩、砂糖、白コショウ、カルワイ、パン酵母
	ふりかけ (おかか)	ぶどう糖、砂糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、酵母エキス、抹茶、鰹削り節、椎茸エキス、海苔、貝カルシウム、セルロース、ビタミンE
	ふりかけ (お魚)	ドロマイド、混合削り節粉末、砂糖、ごま、食塩、しょうゆ、みりん、鰹風味調味料、鰹削り節、酵母エキス、乾燥マッシュポテト、でん粉、青のり、鰹削り節、黒のり、かぼちゃ粉末、還元水飴、昆布エキス、粉末水飴、アナトー色素、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンC)、カロチン色素
	ふりかけ (のり)	砂糖、ぶどう糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、抹茶、酵母エキス、海苔、鰹削り節、椎茸エキス、貝カルシウム、セルロース、ビタミンE
	ブルーベリーゼリー	果糖ぶどう糖液糖、ブルーベリー果汁、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、加工澱粉、野菜色素、カラメル色素、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム、香料、水
	ブロッコリー (冷凍)	ブロッコリー
	ほうれんそう (冷凍)	ほうれん草
	ホールコーン (冷凍)	とうもろこし
干椎茸	しいたけ(菌床)	

原材料一覧表(前期:令和4年4月～令和4年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

詳細献立表記載名		原材料名
は	ホワイトルゥ	小麦粉、植物油脂、砂糖、澱粉、食塩、デキストリン、全粉乳、脱脂粉乳、乳等加工品、玉ねぎ加工品、オニオンパウダー、チーズパウダー、酵母エキス、チキンブイヨンパウダー、野菜エキス、ポークエキス、醤油加工品、香辛料、調味油、バターミルクパウダー、調味料(アミノ酸)、香料、乳化剤、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)
	ホワイトルゥ (Fe・Ca強化)	小麦粉、パーム油、ホエイパウダー、脱脂粉乳、クリーミングパウダー、チキンエキス、食塩、砂糖、香辛料、酵母エキス、ローストオニオンパウダー、貝カルシウム、香料、ピロリン酸鉄
ま	本みりん	もち米、米麴、糖類、醸造アルコール、水
	マカロニ (アルファベット)	デュラム小麦のセモリナ
	マカロニ (エルボ)	デュラム小麦のセモリナ
	マカロニ (シェル)	デュラム小麦のセモリナ
	マカロニ (ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ
	マグロ油漬	きはだまぐろ、大豆油、食塩、水
	マグロ水煮	きはだまぐろ、食塩、水
	マスカットゼリー (ヨーグルト代替品)	ぶどう糖果糖液糖、ぶどう果汁、食物繊維(難消化性デキストリン)、砂糖、ピロリン酸鉄、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳酸カルシウム、塩化カリウム、水
	マッシュルーム 水煮スライス	マッシュルーム、食塩、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、クエン酸、水
	マッシュルーム 水煮みじん切り	マッシュルーム、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤(クエン酸)
	みかん (レトルト)	みかん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、酸化防止剤、酸味料、pH調整剤、水
	味噌 (赤)	大豆、米、食塩、酵母、種麹菌、酒精、水
	味噌 (けいわ)	大豆、米、麴、塩
	味噌 (白)	大豆、米、食塩、酵母、種麹菌、酒精、水
	ミルクカルシウム	ミルクカルシウム粉末
むき枝豆 (冷凍)	枝豆、食塩	

原材料一覧表(前期:令和4年4月～令和4年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

詳細献立表記載名		原材料名
ま	むきえび (冷凍)	えび
	芽ひじき	ひじき
や	焼ちくわ(冷凍) 焼ちくわ(1/4カット・冷凍)(1/6カット・冷凍)	すり身(助宗、イトヨリ、ホワイトスナッパー、ポニーフィッシュ、ヒイラギ、タチウオ、サンマ)、じゃがいも澱粉、植物油、砂糖、植物性たんぱく、食塩、みりん、ぶどう糖
	ゆで大豆 (冷凍)	大豆
	ヨーグルト (ソフール)	脱脂粉乳、ブドウ糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、乳酸カルシウム、香料、ピロリン酸鉄、水
	ヨーグルト (80g/100g・森永)	脱脂濃縮乳、砂糖、ミルクカルシウム、寒天、水
ら	緑豆春雨	緑豆澱粉
	冷凍さやいんげん (カット)	さやいんげん若さや
	レモン果汁	レモン
	れんこん(カット)	れんこん
	ロースト小麦	小麦
わ	和風だし	砂糖、食塩、かつお骨粉末、かつおぶし粉末、酵母エキス、澱粉
	ワンタンの皮	小麦粉(強力粉)、食塩