

# 原材料一覧表(令和4年2月)

## 久喜市立学校給食センター

使用日	詳細献立表記載名	原材料名
A:2/1(火) B:2/3(木) C:2/2(水)	かぼちゃニョッキ	乾燥マッシュポテト、かぼちゃフレーク、小麦粉、食塩、加工デンプン、水
A:2/1(火) B:2/3(木) C:2/2(水)	りんご酢	りんご果汁、アルコール、食塩、水
A:2/3(木) B:2/2(水) C:2/1(火)	いわし磯辺フライ (40g/50g)	マイワシ、パン粉(小麦粉、ショートニング、イースト、ブドウ糖、食塩、米麴)、小麦粉、バターミックス(小麦粉、コーンスターチ、ブドウ糖、植物性蛋白、糊料(グァーガム))、青のり、食塩、胡椒、水
A:2/3(木) B:2/2(水) C:2/1(火)	おからパウダー	大豆
A:2/3(木)・10(木) B:2/2(水)・4(金) C:2/1(火)・8(火)	冷凍さやいんげん (カット)	さやいんげん若ざや
A:2/2(水)	イート茶	緑茶
A:2/4(金) B:2/1(火) C:2/14(月)	彩の国にらまんじゅう	黒豚肉、にら、キャベツ、長ねぎ、彩花しょうゆ、にんにく、豚脂、コーンスターチ、生姜、調味料(ほたて粉、かつお粉、こんぶ粉)、香辛料(ガーリック粉、ジンジャー粉、ペッパー粉)、発酵調味液、食塩、酵母エキス、胡椒、小麦粉、こんにゃく粉、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦でん粉、粉末状小麦たん白、水
A:2/7(月) B:2/18(金) C:2/21(月)	ハンバーグ (50g/60g)	鶏肉、豚肉、玉ねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、でん粉、乾燥マッシュポテト、砂糖、トマトケチャップ、野菜ペースト、食塩、香辛料、オニオンエキスパウダー、酵母エキス、植物油脂、水、加工デンプン、炭酸カルシウム、焼成カルシウム、ピロリン酸鉄、着色料、硫酸カルシウム
A:2/7(月) B:2/18(金) C:2/21(月)	角チーズ (中学校のみ)	ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳たんぱく質、水、乳化剤(リン酸塩、グリセリン脂肪酸エステル)
A:2/8(火) B:2/10(木) C:2/16(水)	マーマレード	水あめ、砂糖、みかん、オレンジ、なつみかん、酸味料(クエン酸)、ゲル化剤(ペクチン)、pH調整剤(クエン酸ナトリウム)、香料(オレンジオイル)
A:2/8(火) B:2/10(木) C:2/16(水)	鶏胸切り身(下味付き) (50g/60g)	鶏肉、清酒、オリーブ油、生姜、食塩
A:2/8(火) B:2/10(木) C:2/16(水)	バターコッペ	小麦粉、マーガリン、砂糖、植物性生クリーム、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC、(原材料の一部に大豆を含む)
A:2/9(水) B:2/7(月) C:2/24(木)	魚と野菜のメンチカツ (40g/50g)	玉ねぎ、キャベツ、いわしすり身、鶏肉、粒状大豆たん白、パン粉、海藻カルシウム、澱粉、調製ラード、米発酵調味料、砂糖、しょうゆ、なたね油、食塩、酵母エキス、生姜、酵母(鉄含有)、胡椒、水、パン粉、加工米粉、水、なたね油
A:2/10(木) B:2/4(金) C:2/8(火)	調理すり身(タラ)	タラすり身、じゃがいも澱粉、砂糖、食塩、魚介エキス(はも)、みりん、水
A:2/10(木) B:2/4(金) C:2/8(火)	ミートボール(8g)(鉄・Ca)	鶏肉、玉ねぎ、澱粉、豚肉、還元水あめ、植物性たん白、チキンオイル、大豆油、水、食塩、香辛料、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム
A:2/14(月) B:2/16(水) C:2/25(金)	鮭切り身 (40g/50g)	トラウトサーモン
A:2/14(月) B:2/16(水) C:2/25(金)	焼きのり(12切り)	乾海苔

## 原材料一覧表(令和4年2月)

### 久喜市立学校給食センター

使用日	詳細献立表記載名	原材料名
A:2/2(水)・14(月)・22(火) B:2/9(水)・16(水)・17(木) C:2/4(金)・9(水)・25(金)	カットしめじ	ぶなしめじ
A:2/15(火) B:2/24(木)	ひよこ豆	ガルバンゾー、食塩
A:2/17(木) B:2/8(火) C:2/18(金)	いかボール	いか、タラすり身、小麦澱粉、粒状大豆蛋白、玉ねぎ、植物油脂(大豆)、砂糖、食塩、醗酵調味料、水
A:2/17(木) B:2/8(火) C:2/18(金)	三角こんにゃく	こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水
A:2/17(木) B:2/8(火) C:2/18(金)	結び昆布	昆布
A:2/17(木) B:2/8(火) C:2/18(金)	豆腐ナゲット	豆腐、玉ねぎ、イトヨリすり身、植物油脂、粉末状植物性たん白、豆乳、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー、発酵調味料、小麦粉、澱粉、食塩、ぶどう糖、たん白加水分解物、デキストリン、ポークエキスパウダー、大豆油、加工デンプン、豆腐用凝固剤、膨張剤、貝カルシウム、水
A:2/17(木) B:2/8(火) C:2/18(金)	ミニがんも	粉末状大豆たん白、植物油脂、にんじん、上新粉、大豆食物繊維、食塩、砂糖、植物油脂、クエン酸、水
A:2/17(木) B:2/8(火) C:2/18(金)	たこスライス	たこ
A:2/17(木) B:2/8(火) C:2/18(金)	いわしつみれ(小粒)	いわしすり身、たらすり身、砂糖、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、加工デンプン、水
A:2/18(金) B:2/15(火) C:2/7(月)	さんま開き澱粉付き (40g/50g)	さんま、じゃがいも澱粉
A:2/9(水) B:2/7(月) C:2/24(木)	ジョア(マスカット)	脱脂粉乳、マスカット果汁、還元麦芽糖水あめ、乳酸カルシウム、安定剤(ペクチン)、香料、ピロリン酸鉄、甘味料(スクラロース)、葉酸、ビタミンD、水
A:2/21(月) B:2/28(月) C:2/3(木)	チキン味噌カツ(40g)	鶏肉、パン粉(小麦粉、ショートニング、イースト、砂糖、食塩、pH調整剤、乳化剤、イーストフード、ビタミンC)、バターミックス粉(澱粉、食塩、香辛料、加工澱粉、トレハロース、増粘多糖類)、濃口醤油、小麦粉加工品、米味噌(白味噌)、水
A:2/21(月) B:2/28(月) C:2/3(木)	チキン味噌カツ(50g)	鶏肉、みそ、食塩、たんぱく加水分解物(豚肉を含む)、パン粉、小麦粉、みそ、米粉、澱粉、粉末状植物性たんぱく、香辛料、植物油脂、増粘多糖類、水
A:2/22(火) B:2/17(木) C:2/9(水)	バーガーパン	小麦粉、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC、(原材料の一部に大豆を含む)
A:2/22(火) B:2/17(木) C:2/9(水)	赤魚バジルソースフライ (40g/50g)	アラスカメヌケ、酸化防止剤、バジルソース、植物油脂、バジル、食塩、にんにく、砂糖、香辛料、乾燥赤ピーマン、アミノ酸、酢酸ナトリウム、酒精、増粘剤(キサンタン)、パン粉、澱粉、バターミックス粉(小麦粉、小麦澱粉、粉末状大豆たん白、増粘剤(グアーガム)、水
A:2/24(木)	さば切身辛味漬 (40g/50g)	大西洋サバ、醤油、砂糖、魚醤、食塩、生姜、天然調味料製剤(たん白加水分解物、酵母エキス、食塩、澱粉)、アルコール、ビタミンB1)、砂糖、コチュジャン、ごま油、にんにく、水
A:2/24(木)	コチュジャン	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキス、(原材料の一部に大豆を含む)

# 原材料一覧表(令和4年2月)

久喜市立学校給食センター

使用日	詳細献立表記載名	原材料名
A:2/25(金) B:2/21(月) C:2/28(月)	豆腐のハンバーグ (40g/50g)	植物性たん白、玉ねぎ、鶏肉、豆腐、豚脂、澱粉、みりん、水、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料、加工デンプン、セルロース、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄、豆腐用凝固剤
A:2/25(金) B:2/21(月) C:2/28(月)	ぶるぶる寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類
A:2/25(金) B:2/21(月) C:2/28(月)	さつまいも角切り	さつまいも
A:2/25(金) B:2/21(月) C:2/28(月)	れんこん(いちょう切り)	れんこん
B:2/22(火) C:2/10(木)	鶏もも肉切り身(下味付き) (50g/60g)	鶏肉、食塩、胡椒
B:2/9(水) C:2/4(金)	すいとん	小麦粉、水、塩
B:2/9(水) C:2/4(金)	さわら切身 (40g/50g)	サワラ(サゴシ)
B:2/25(金) C:2/15(火)	とんかつ (40g/50g)	豚肉、パン粉、澱粉、バターミックス粉(小麦粉、小麦澱粉、粉末状大豆たん白、増粘剤(グァーガム))、食塩、胡椒、水
B:2/25(金) C:2/15(火)	冷凍ほうとう	小麦粉、水
B:2/22(火) C:2/10(木)	テンメンジャン	味噌(大豆、米、食塩)、砂糖、植物油脂、発酵調味料、香辛料、酒精、カラメル色素
B:2/24(木)	白身魚澱粉付き (50g/60g)	白糸タラ、じゃがいも澱粉