

## 原材料一覧表(令和4年10月)

## 久喜市立学校給食センター

使用日	詳細献立表記記載名	原材料名
A:10/3(月) B:10/4(火) C:10/11(火)	いかフライ (40g/50g)	アカイカ、パン粉、水、小麦粉、とうもろこし澱粉、植物性油脂(なたね油)、食塩、糊料(グアガム)
A:10/3(月) B:10/4(火) C:10/11(火)	昆布(だし昆布)	昆布
A:10/4(火) B:10/6(木) C:10/5(水)	鮭角切り	トラウトサーモン
A:10/5(水) B:10/3(月) C:10/20(木)	さつまいもスティック	さつまいも
A:10/7(金) B:10/5(水) C:10/3(月)	糸かまぼこ	たら、魚介エキス、澱粉、みりん、食塩、砂糖、酵母エキス、加工澱粉、水
A:10/12(水) B:10/24(月) C:10/16(木)	春巻き (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、なたね油、こしょう、ごま油、鶏がらスープ、干し椎茸、にんにく、小麦粉、水
A:10/13(木) B:10/25(火) C:10/17(月)	野菜コロッケ (40g/60g)	じゃがいも、にんじん、かぼちゃ、玉ねぎ、小麦粉加工品、植物油、水、黒えだまめ、砂糖、炭酸カルシウム、香辛料、ミルポワ、食塩、ピロリン酸鉄、パン粉、小麦粉、澱粉、大豆粉、増粘剤(グアガム)、乳化剤
A:10/17(月) B:10/14(金) C:10/4(火)	さば切り身 (40g/50g)	さば、食塩
A:10/17(月) B:10/14(金) C:10/4(火)	焼き豆腐(冷凍)	大豆、加工澱粉、トレハロース、凝固剤、水、消泡剤(加工助剤)
A:10/18(火) B:10/13(木) C:10/19(水)	大豆ミート	大豆
A:10/19(水) B:10/17(月) C:10/13(木)	調理すり身(タラ)	たらすり身、じゃがいも澱粉、砂糖、食塩、魚介エキス(ハモ)、みりん、水
A:10/20(木) B:10/19(水) C:10/14(金)	ささみ澱粉付き (50g/60g)	鶏ささみ、さつまいも澱粉
A:10/21(金) B:10/28(金) C:10/24(月)	豆腐ナゲット (20g)	豆腐、玉ねぎ、イトヨリすり身、植物油、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、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、揚げ油(大豆油)、加工澱粉、豆腐用凝固剤、膨張剤、貝カルシウム、水
A:10/20(木)・10/24(月) B:10/19(水)・10/26(水) C:10/14(金)・10/31(月)	まだい角切り	真鯛
A:10/24(月) B:10/26(水) C:10/31(月)	酒かす	米、米麴、醸造アルコール
A:10/25(火) B:10/27(木) C:10/26(水)	コーンフレーク	コーングリッツ、水あめ、砂糖、食塩、モルトエキス、乳化剤
A:10/26(水) B:10/31(月) C:10/27(木)	えびしゅうまい (18g/30g)	えび、玉ねぎ、たら、食用精製加工油脂、パン粉、澱粉、デキストリン、調味料(砂糖、食塩、ほたてエキス、還元水あめ、えびエキス、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料)、ピロリン酸鉄、水、小麦粉、還元水あめ

## 原材料一覧表(令和4年10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:10/26(水) B:10/31(月) C:10/27(木)	ささみ水煮ほぐし	鶏肉、野菜エキス、食塩、水
A:10/27(木) B:10/21(金) C:10/28(金)	いわし開き下味澱粉付き (40g/50g)	いわし、じゃがいも澱粉、清酒、生姜
A:10/28(金) B:10/7(金) C:10/21(金)	れんこんはさみ揚げ (40g/50g)	れんこん、パン粉、バターミックス粉(食塩、香辛料(こしょう)、とうもろこし澱粉、食物繊維、酵母エキス、加工澱粉(キャッサバ)、増粘剤(加工澱粉))、鶏肉、豚肉、玉ねぎ、食塩、水
A:10/31(月) B:10/18(火) C:10/25(火)	かつおごまフライ (40g/50g)	ハガツオ、パン粉、いりごま、とうもろこし澱粉、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)、醤油、生姜、清酒、みりん、水
A:10/18(火) B:10/13(木) C:10/19(水)	【食物アレルギー対応食のみ】 小魚	かたくちいわし、砂糖、澱粉分解物(キャッサバ)、醤油、食塩