

令和6年度 随時使用食品材料一覧表

※本紙は、2024年5月から2025年3月まで使用する食品になります。

※本紙の配布は5月のみになりますのでご覧いただいた後も1年間保管をお願いします。

(市ホームページには1年間掲載します)

※パン類内容配合表、1期食品材料一覧表、月別食品材料一覧表、日別食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

食品名	原材料
清酒	米(うるち米)、米こうじ(うるち米)、醸造アルコール(粗留アルコール(さとうきび))、糖類(とうもろこし)、酸味料(とうもろこし)
赤ワイン	輸入ワイン(ぶどう)、酸化防止剤 [亜硫酸塩(化学合成品)]
白ワイン	輸入ワイン(ぶどう)、酸化防止剤 [亜硫酸塩(化学合成品) ・ビタミンC(コーン等)]
みりん	もち米(米)、米麴(米・種麴)、グルコース(コーン・馬鈴薯・甘藷)、醸造アルコール(さとうきび)、糖類 *澱下げ剤(加工助剤)にゼラチン(豚由来)を使用しています。
天塩	塩田産天日塩、塩田産ニガリ(粗製海水塩化マグネシウム)
並塩	海水、加工助剤(塩酸、亜硫酸ナトリウム、消泡剤)
サラダ油	食用なたね油(菜種)
氷 ロックアイス	食品衛生法に基づく氷雪の成分規格及び食品製造用水の基準に適合
生揚げ	水、丸大豆(大豆)、菜種油(菜種)、クリスタリン(塩湖水…塩化マグネシウム)、パールアルファN(硫酸カルシウム(酸化カルシウム…硫酸・水))、スーパーエマライト1000[消泡剤(食用油脂(コメ)・レシチン(大豆)・グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)・炭酸マグネシウム(化学品))]
蒸し中華めん	小麦粉(小麦)、水、グルテン、塩、かんすい、食用植物油[食用大豆油(大豆)、シリコーン]
ちゃんぽんめん	小麦粉(小麦)、水、グルテン、塩、かんすい
ソフトスパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)
ゆでうどん	小麦粉(小麦)、水、塩
麦ご飯(給食米)	給食米、麦 [(大麦、ビタミンB1、ビタミンB2)*同一工場内では、大豆、ゴマを使用しているが、ラインは完全に区分している。*原料産地の貯蔵設備等は、小麦にも使用されております。]

※食品材料一覧表に記載している原材料は、食品納入業者より取り寄せた分析表を写しています。

※食品製造工場及び給食センターでは調理工程(揚げ油、ゆで汁、調理器具等)から

食物アレルギーとなる食材が混入する可能性(コンタミネーション)がありますのでご了承ください。

原材料の分析表の表示には表示義務がないため、情報提供があった場合のみ「コンタミ」と表記をしております。

※加工助剤とは、食品加工の段階で使用され、最終の製品には残存しないものです。

食品衛生法で、表示を義務付けられていない添加物のひとつです。