

原材料一覧表(前期:令和7年4月～令和7年9月)

※原材料一覧表は、業者から提出された規格書の記載通り作成しております。

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記記載名	原材料名
あ	青のり粉	あおのり（原材料ののりは「えび・かに」の生息する海域で採取しています。）
	赤ワイン	濃縮還元ぶどう果汁、ぶどう、輸入ワイン、酸化防止剤(亜硫酸塩)
	揚げ油(米油)	食用こめ油
	あさり水煮(冷凍)	あさり（本製品で使用しているあさりなどの二枚貝には、かにが共生しています。）
	油揚げ(スライス)	大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤
	炒め玉ねぎ(冷凍)	玉葱
	薄口醤油	食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆、アルコール
	ウスターソース	醸造酢、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、野菜・果実(トマト、にんじん、たまねぎ、ブルーン)、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
	液卵(冷凍)	鶏卵
	えのきたけ(カット)	えのきたけ
	えびボール	タラすり身、えび、澱粉(小麦)、オキアミ、砂糖、食塩、みりん風調味料、植物油脂(大豆)、水
	エリンギ(カット)	エリンギ茸
	オイスターソース	魚介エキス(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(加工でん粉)、水
	おからパウダー	大豆
	押し豆腐	大豆、水、凝固剤
	オリーブオイル	食用オリーブ油
か	海藻ミックス	わかめ、昆布、干茎わかめ、赤桜草、白杉のり
	かえり煮干し	カタクチイワシ、食塩〔本製品はいわし以外の海産物(エビ、カニを含む)が混じる漁法で採取しています〕
	角チーズ	ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳タンパク質、乳化剤、(一部に乳成分を含む)
	鰹節(碎片)	かつおのふし

原材料一覧表(前期:令和7年4月～令和7年9月)

※原材料一覧表は、業者から提出された規格書の記載通り作成しております。

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
鯉節(パック)	かつおのふし
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
カットわかめ(外国産)	湯通し塩蔵わかめ(わかめ、食塩)
カットわかめ(国産)	湯通し塩蔵わかめ(わかめ、食塩)
かぼちゃ(カット)	かぼちゃ
かまぼこ(チルド・スライス)	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん、還元水飴、なたね油、加工澱粉
かまぼこ(チルド・千切り)	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油、加工澱粉
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
かれい澱粉付き (40g/50g/60g)	アブラガラレイ、馬鈴薯澱粉
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
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(大豆を含む)、たん白加水分解物、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、ピロリン酸鉄
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、でんぷん、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、こんぶエキス、りんごペースト、ガーリックパウダー、酵母エキス、ブークエキス、ブラウンルウ(小麦粉、ラード)、トマト調味料、香辛料、加工デンプン、着色料(カラメル、パブリカ色素)、乳化剤、調味料(核酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・大豆・バナナ・豚肉・りんごを含む)
カレーフレーク (卵・乳不使用) やさいカレー	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、ばれいしょでん粉、ココアパウダー、パンプキンパウダー、野菜(玉ねぎ、にんにく)、粉末米酢
刻み昆布	昆布
刻みのり(パック)	乾し海苔(製品原料の海苔はエビ・カニの生息する海域で収穫しています。)
切干大根	大根
ケイトンタン (鶏豚湯)	豚骨、鶏骨、豚骨油、酵母エキス、水

原材料一覧表(前期:令和7年4月～令和7年9月)

※原材料一覧表は、業者から提出された規格書の記載通り作成しております。

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
濃口醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール
紅白あられはんぺん	魚肉(ヨシキリザメ、アオザメ)、馬鈴薯澱粉、山芋、みりん、食塩、砂糖、氷、加水、着色料(紅麴色素:紅のみ)
小魚	かたくちいわし煮干し(かたくちいわし、食塩)、水飴、砂糖 (かたくちいわしは「えび、かに」を食べています。)
ごぼう(ささがき)	ごぼう
ごぼう(ささがき・冷凍)	ごぼう
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
ごま油	食用ごま油
ごま(黒・いり)	いりごま
ごま(白・いり)	いりごま
ごま(白・すり)	いりごま
小松菜(冷凍)	小松菜
米油	食用こめ油
米粉	うるち米
米粉パン粉	米粉(うるち米)、甜菜、食用こめ油、生イースト、パウダーライスアルファー粉、食塩
コンソメ	糖類(ぶどう糖、砂糖)、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末(たまねぎ、タピオカ)、野菜エキス粉末(デキストリン、オニオンエキス)、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
こんにゃく (角切り)	こんにゃく粉、水、水酸化カルシウム
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(こんにゃく用凝固剤)
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

原材料一覧表(前期:令和7年4月～令和7年9月)

※原材料一覧表は、業者から提出された規格書の記載通り作成しております。

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記記載名	原材料名
	昆布(だし昆布)	昆布
さ	さけ切身 (30g/40g/50g/60g)	秋鮭、食塩
	さつまあげ(冷凍)	魚肉(イトヨリダイ、スケソウダラ、エソ)、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、水、揚げ油(菜種) (本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。)
	さつまいも(カット)	さつまいも
	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、てん菜
	塩	海水100%
	しめじ(カット)	ぶなしめじ
	じゃがいも澱粉	馬鈴しょ
	シュレッドチーズ	ナチュラルチーズ、セルロース
	上白糖	さとうきび、てん菜
	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
	白こしょう	ホワイトペッパー
	白ワイン	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、酸化防止剤(亜硫酸塩)
	酢	米、アルコール、食塩、酒かす
	スキムミルク	生乳
	スプレーオイル(なたね油)	食用なたね油、ブタン、プロパン、乳化剤(なたね由来)
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	
た	ダイスゼリー(あまおう)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、いちご果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、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(紅麹、クチナシ)

原材料一覧表(前期:令和7年4月～令和7年9月)

※原材料一覧表は、業者から提出された規格書の記載通り作成しております。

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

詳細献立表記記載名	原材料名
ダイスゼリー(巨峰)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、ぶどう果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、着色料(クチナシ、紅麹)、クエン酸鉄ナトリウム
ダイスゼリー(シャインマスカット)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、ぶどう果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、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、クチナシ色素
ダイスゼリー(梨)	なし果汁、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸カルシウム、香料、酸味料、ドロマイト
ダイスゼリー(白桃)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、白桃ピューレー、乳酸カルシウム、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、ベニコウジ色素、(一部にももを含む)
ダイスゼリー(ぶどう)	ぶどう果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水あめ、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、香料、クチナシ色素、クエン酸鉄ナトリウム
ダイスゼリー(レモン)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、砂糖)、レモン果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、香料、クチナシ黄色素
大豆の華フレーク	大豆
大豆バター	植物油脂(大豆油、パーム核油、パーム油とひまわり油若しくはシア脂とパーム油)、豆乳クリーム、豆乳、大豆粉、食塩
大豆ミート	大豆
たくあん漬け(カット)	塩押だいこん、漬け原材料[糖類(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、めか類]、(一部に大豆を含む)
たけのこ(水煮/千切り)	孟宗竹
だしパック(鯉・鯖)	さば、かつお
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、野菜・果実(トマト、プルーン、たまねぎ、にんじん)、砂糖類(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(ポトル)	醸造酢、野菜・果実(トマト、プルーン、たまねぎ、にんじん)、砂糖類(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	いわしの稚魚(かたくちいわし)、食塩 (本製品のいわしはえび・かに・いか・さばが混ざる漁法で採取している為、商品に混入する可能性があります。)
デミグラスソース	ブラウンルウ(小麦粉、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、でん粉、食塩、香辛料、(一部に小麦・鶏肉を含む)
天ぷら粉	小麦粉、食塩、粉末水あめ、でん粉、パンプキンパウダー、卵黄粉(卵を含む)、加工でん粉、ベーキングパウダー、着色料(カロテン)

原材料一覧表(前期:令和7年4月～令和7年9月)

※原材料一覧表は、業者から提出された規格書の記載通り作成しております。

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

詳細献立表記記載名	原材料名
豆乳	大豆
豆乳クリーム	大豆
豆板醤	唐辛子、食塩、塩漬唐辛子、発酵調味料、みそ、パプリカ、そら豆粉、調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤
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	白米粉、食塩、加工でん粉、酒精
トマトケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
トマトケチャップ (ボトル)	トマト、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、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	トマト
とりがらスープの素	鶏骨、酵母エキス、水
鶏胸下味澱粉付 (40g/50g/60g)	鶏むね肉、でん粉、醤油、清酒、生姜
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(加工でん粉、キサンタンガム)、水
ドレッシング(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(具だくさん玉ねぎ)	なたね油、砂糖、たまねぎ、醸造酢、しょうゆ、食塩、でん粉、酵母エキス、赤ピーマン、香辛料、水
ドレッシング(コールスロー)	食用植物油脂、醸造酢、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、果汁(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、加工でん粉)、乳化剤、香辛料抽出物、香料、水
ドレッシング(ごま)	食用植物油脂、砂糖、醤油、醸造酢、ごま、デキストリン、食塩、加工デンプン、酵母エキス、増粘多糖類、香辛料、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、糖類(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、ブルーネ、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
ドレッシング(塩中華)	糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、食用植物油脂、還元水あめ、食塩、発酵調味料、たん白加水分解物、にんにく、酵母エキスパウダー、こんぶエキス、こしょう、酵母エキス、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香料、水
ドレッシング(中華)	しょうゆ、食用植物油脂(ごま油、なたね油)、醸造酢、砂糖、小麦発酵調味液、食塩、たまねぎエキス、チキンエキス、香辛料、水
ドレッシング(ナムル)	醸造酢、食用植物油脂、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、たん白加水分解物、しょうゆ、食塩、にんにく、香味食用油、いりごま、こんぶエキスパウダー、こしょう、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、水

原材料一覧表(前期:令和7年4月～令和7年9月)

※原材料一覧表は、業者から提出された規格書の記載通り作成しております。

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

詳細献立表記記載名	原材料名
ドレッシング(和風)	食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、かつお節エキス、オニオンフレーク、にんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、赤ピーマン、きのこエキス、しょうが、こしょう、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、水
豚骨ラーメンスープ	ポークエキス(ポークエキス、ポークオイル、その他)、動物油脂(鶏肉を含む)、食塩、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、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(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、酒精、カラメル色素
な 生揚げ(カット)	大豆、食塩、揚げ油(植物油)、加工デンプン、凝固剤(塩化マグネシウム)、(一部に大豆を含む)
生揚げ(カット・サイコロ型)	大豆、食塩、揚げ油(植物油)、加工デンプン、凝固剤(塩化マグネシウム)、(一部に大豆を含む)
生クリーム	生乳
生呉	大豆
生ちくわ(冷凍)	タラすり身、澱粉(馬鈴薯)、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(はも) (原材料の魚はえび・かにを食べている可能性があります。)
なめこ	なめこ
なると(冷凍)	魚肉(たら、イトヨリダイ、タチウオ)、でん粉、食塩、砂糖、発酵調味料、着色料(トマト色素)、水
煮干粉	かたくちいわし、食塩
煮干しパック	イワシ、食塩 (本製品のイワシは、エビ、カニが混ざる漁法で捕獲されます。)
練りごま	胡麻
ノンエッグマヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、(一部に大豆を含む)
ノンエッグマヨネーズ(ボトル)	食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、(一部に大豆を含む)
は ハーフスパゲティ	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、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)
白菜キムチ	はくさい、たまねぎ、にんじん、漬け原材料(砂糖、食塩、りんご、にんにく、昆布エキス、しょうゆ、かつお節エキス、生姜、唐辛子)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、トウガラシ色素、ホップ抽出物、ショ糖脂肪酸エステル、(一部に小麦・さば・大豆・りんごを含む)
薄力粉	小麦
パセリ(乾燥)	パセリ
はちみつレモンゼリー(ヨーグルト代替品)	糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖)、レモン果汁、はちみつ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、香料、着色料(ビタミンB2)、水

原材料一覧表(前期:令和7年4月～令和7年9月)

※原材料一覧表は、業者から提出された規格書の記載通り作成しております。

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
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、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
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、植物性ショートニング、イースト、ぶどう糖、食塩、還元水あめ、大豆粉、でんぷん、pH調整剤、イーストフード、ビタミンC
ハンバーグ(40g/50g/60g)	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、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、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白)、ドロマイト、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、加工でん粉、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 (1×2cm)	豚レバー、衣(でん粉)、調味料(醤油、おろし生姜、おろしニンニク)
フランクフルト (30g/40g/50g/60g/カット)	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ、カルワイ、マスタード)、パン酵母
ふりかけ(こんぶと抹茶)	ドロマイト、煎り米、昆布、でん粉、砂糖、食塩、黒のり、抹茶、酵母エキス、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素 (本品で使用している昆布、海苔はえび、かこの生息域で採取しています。)
ふりかけ(さかな)	ドロマイト、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 (本品で使用しているさば、いわしはえび、かこを食べており、海苔はえび、かこの生息域で採取しています。)
ブロッコリー(冷凍)	ブロッコリー
ほうれん草(冷凍)	ほうれん草
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし
干椎茸	乾しいたけ
ホワイトルウ (Fe・Ca強化)	デキストリン、粉末植物油脂、小麦粉、脱脂粉乳、たん白加水分解物、砂糖、食用植物油脂、チーズ、食塩、酵母エキスパウダー、全粉乳、ほたてエキスパウダー、乳等を主要原料とする食品、きのこエキスパウダー、貝カルシウム、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤、ピロリン酸鉄
本みりん	もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
ま	
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、強力小麦粉
マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ

原材料一覧表(前期:令和7年4月～令和7年9月)

※原材料一覧表は、業者から提出された規格書の記載通り作成しております。

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

詳細献立表記記載名	原材料名
マグロ油漬	きはだまぐろ、大豆油、食塩
マグロ水煮	きはだまぐろ、食塩
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、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
ミートボール	食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白)、還元水あめ、食塩、チキンオイル、香辛料、揚げ油(大豆油)、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム、(一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む)
みかんゼリー	みかん果汁、糖類(ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、果糖)、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸カルシウム、香料、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム
みそ(赤)	大豆、米、食塩、酒精
みそ(けいわ)	大豆、米麴、食塩
みそ(白)	大豆、米、食塩、酒精
ミルクカルシウム	ミルクカルシウム粉末
むき枝豆(冷凍)	えだまめ(大豆)、食塩
芽ひじき	ひじき
木綿豆腐(カット)	大豆、水、凝固剤
や 焼ちくわ(1/6カット・冷凍)(1/4カット・冷凍)	すり身(助宗、イトヨリ、ホ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)、澱粉(馬鈴薯)、植物油、砂糖、植物性たん白、食塩、みりん、ブドウ糖 (原料の魚はえび・かにを食べています。)
ゆで大豆(冷凍)	大豆
ヨーグルト(80g/100g・森永)	乳製品、砂糖、ミルクカルシウム、寒天、水
ら 緑豆春雨	緑豆澱粉
りんご酢	りんご果汁、アルコール
冷凍カットポテト(ストレート)	ばれいしょ、揚げ油(パーム油)
冷凍カットポテト(ダイス)	ばれいしょ
冷凍カットポテト(乱切り)	馬鈴しょ

原材料一覧表(前期:令和7年4月～令和7年9月)

※原材料一覧表は、業者から提出された規格書の記載通り作成しております。

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記記載名	原材料名
	冷凍里芋(カット)	里芋
	冷凍さやいんげん(カット)	いんげん
	レモン果汁	レモン
	レモンゼリー	糖類(果糖、果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、粉あめ、砂糖)、マイヤーレモン果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、加工デンプン、乳酸カルシウム、酸味料、香料、クエン酸鉄ナトリウム、ビタミンC
	れんこん(カット)	れんこん
	ロースト小麦	小麦
わ	和風だし	風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末、こんぶ粉末、こんぶエキス粉末、しいたけエキス粉末)、砂糖、ぶどう糖、デキストリン、酵母エキスパウダー、かつおパウダー、米油
	ワンタンの皮	小麦粉、食塩