

原材料一覧表(令和8年3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

使用日	詳細献立表記載名	原材料名
A:3/2(月) B:3/3(火) C:3/9(月)	豚もも肉竜田揚げ (40g/50g)	豚もも肉、馬鈴薯澱粉、食塩、清酒
A:3/2(月) B:3/3(火) C:3/9(月)	紅白あられはんぺん	魚肉(よしきりざめ、あおざめ)、馬鈴薯でん粉、やまいも、みりん、食塩、砂糖、氷、加水、ベニコウジ色素(紅のみ)
A:3/2(月) B:3/3(火) C:3/9(月)	春のムース	豆乳加工食品〔植物油脂(パーム核油、パーム油)、豆乳クリーム、砂糖、でん粉(とうもろこし)、食塩、水〕、いちごソース(いちご、砂糖、濃縮レモン果汁)、豆乳、砂糖、ゼラチン(豚皮)、ぶどう糖、トレハロース、糊料(増粘多糖類)、香料、乳化剤、乳酸カルシウム、水
A:3/3(火) B:3/5(木) C:3/4(水)	パーカーサンド	強力粉、デュラム粉、上白糖、マーガリン、ショートニング、イースト、食塩、ビタミンC
A:3/3(火) B:3/5(木) C:3/4(水)	クリスマスチキン (30g/50g)	鶏肉、還元水あめ、しょうゆ、香辛料、食塩、たんぱく加水分解物、衣〔小麦粉、でんぷん、デキストリン、香辛料、糖類(ぶどう糖、砂糖)、食塩、粉末しょうゆ、大豆粉、植物油脂〕、揚げ油(なたね油、パーム油)、加工デンプン、重曹、酸味料、【加水・キャリアオーバー等】
A:3/3(火) B:3/5(木) C:3/4(水)	カップdeヤクルト	クリーム、ぶどう糖果糖液糖、全粉乳、脱脂粉乳、砂糖、ゼラチン、寒天、はっ酵乳、香料、乳化剤、甘味料(スクラロース)、水
A:3/3(火) B:3/5(木) C:3/4(水)	マスカットゼリー (カップdeヤクルト代替品)	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
A:3/4(水) B:3/2(月) C:3/5(木)	米粉ぎょうざ (20g)	キャベツ、ニラ、生姜、豚肉、豚脂、馬鈴薯澱粉、粉末状植物性蛋白、砂糖、酵母エキス、ポークエキス、食塩、オイスターソース、コショウ、米粉餃子皮ミックス、ソルビット、酒精、植物油脂、水
A:3/4(水) B:3/2(月) C:3/5(木)	短冊いか(冷凍)	アカイカ
A:3/4(水) B:3/2(月) C:3/5(木)	のむヨーグルト	砂糖・異性化液糖、乳製品(脱脂粉乳、加糖練乳)、イソマルトオリゴ糖シロップ、乳製品(全粉乳)、砂糖、乳製品(クリーム)、リン酸三カルシウム、乳たんぱく質濃縮物、香料、ビタミンD、水
A:3/5(木) B:3/4(水) C:3/3(火)	赤魚切身下味付き (50g/60g)	赤魚(アラスカメヌケ)、調味料(清酒、食塩)
A:3/5(木) B:3/4(水) C:3/3(火)	手まり麩	小麦粉、小麦たんぱく、酸化防止剤(ビタミンE)、赤色3号、青色1号、黄色4号
A:3/5(木) B:3/4(水) C:3/3(火)	桜もち	小豆こしあん、もち米、麦芽糖、桜葉塩漬、食塩、トレハロース、クチナシ色素
A:3/6(金) B:3/18(水) C:3/16(月)	千切りだいこん漬け	塩押しだいこん、漬け原材料〔糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、発酵調味料、食塩、醸造酢、たんぱく加水分解物、梅酢〕
A:3/9(月) B:3/6(金) C:3/10(火)	たこナゲット (20g)	魚肉(たこ、いか、たちうおすり身)、植物油脂(なたね油)、発酵調味料、豚脂、砂糖、食塩、大豆粉、粉末状大豆たん白、香辛料(ホワイトペッパー)、酵母エキス、衣〔パン粉、小麦粉、でん粉、ぶどう糖、大豆粉、植物油脂(パーム、サフラワー)、加工デンプン(タピオカ)、トレハロース、ベーキングパウダー〕、揚げ油(なたね油)、仕込水(本製品で使用しているたことたちうおは、「えび・かに」を食べています。)
A:3/9(月) B:3/6(金) C:3/10(火)	ミックスフルーツ	果実〔もも(黄・白)、りんご、洋梨〕、砂糖、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)
A:3/9(月) B:3/6(金) C:3/10(火)	ダイズゼリー(さくらんぼ)	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、さくらんぼ果汁、ぶどう糖、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、紅麴色素、香料、クエン酸鉄ナトリウム
A:3/9(月) B:3/6(金) C:3/10(火)	カレーフレーク (28品目不使用)	でん粉、パーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料

原材料一覧表(令和8年3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

使用日	詳細献立表記載名	原材料名
A:3/10(火) B:3/12(木) C:3/18(水)	菜の花(冷凍)	菜の花
A:3/10(火) B:3/12(木) C:3/18(水)	ミルメーク(ココア)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ココアパウダー、ぶどう糖、食塩、香料、植物レシチン(大豆由来)、水
A:3/11(水) B:3/9(月) C:3/12(木)	ささかまぼこ (30g/40g)	魚肉(スケソウダラ)、でん粉、砂糖、食塩、みりん、清酒
A:3/12(木) B:3/13(金) C:3/2(月)	さわら切身生姜醤油漬 (40g/50g)	サワラ(サゴシ)、調味料[醤油、清酒、みりん、生姜(おろし)、水]
A:3/12(木) B:3/13(金) C:3/2(月)	すいとん	小麦粉、水分、塩
A:3/12(木) B:3/13(金) C:3/2(月)	ふりかけ(わかめ)	調味顆粒(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)、わかめ、海苔、味付鰹削り節(鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス)、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤(ビタミンE) (本製品で使用している海苔、わかめは、えび、かへの生息域で採取しています。)
A:3/13(金) B:3/23(月) C:3/17(火)	豚レバー下味澱粉付	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)
A:3/13(金) B:3/23(月) C:3/17(火)	鶏団子	鶏肉、つなぎ(でん粉、パン粉、粉末状植物性たん白)、玉ねぎ、粒状大豆たん白、砂糖、ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、発酵調味料、食塩、酵母エキス、鉄含有酵母、香辛料、水
A:3/16(月) B:3/11(水) C:3/23(月)	ドライカレー	じゃがいも、グリーンピース、植物油、スイートコーン、乾燥たまねぎ、食塩、カレー粉末、酵母エキス、乾燥赤ピーマン、ウコン粉末、砂糖、ソルビトール、酸化防止剤(ビタミンE)
A:3/16(月) B:3/11(水) C:3/23(月)	かわいい澱粉付き (50g/60g)	アブラガレイ、馬鈴薯澱粉
A:3/17(火) B:3/19(木) C:3/11(水)	丸型バターコッペ	小麦粉、マーガリン、砂糖、植物性生クリーム、イースト、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:3/18(水) B:3/16(月) C:3/19(木)	春巻き (35g/50g)	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油脂、豚脂、しょうゆ、小麦粉、ショートニング、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、ポークブイヨン、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、植物油脂、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩)、ソルビトール、乳化剤、クエン酸鉄ナトリウム、増粘剤(キサンタンガム)、水
A:3/19(木) B:3/10(火) C:3/13(金)	ヒレかつ (30g/50g)	豚肉、バター(大豆粉、しょうゆ、食塩、香辛料、植物油脂、加工デンプン、増粘多糖類、水)、パン粉
A:3/19(木) B:3/10(火) C:3/13(金)	ちらしかまぼこ(桜)	魚肉(スケソウダラ)、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、トマト色素
A:3/23(月) B:3/17(火) C:3/6(金)	焼印入り厚焼玉子 (50g/60g)	鶏卵、かつおだし、砂糖、食酢、でん粉(とうもろこし)、加工でん粉、食塩、しょうゆ、酵母エキス、植物油(菜種)
A:3/23(月) B:3/17(火) C:3/6(金)	豆腐ハンバーグ (50g/60g)	たまねぎ、豆腐、鶏肉、おから、粒状植物性たん白、植物油、にんじん、砂糖、食塩、水溶性食物繊維、小麦不使用しょうゆ、酵母エキス、にんにくペースト、液状混合調味料、香辛料、しょうがペースト、水、加工デンプン、炭酸カルシウム、凝固剤、ピロリン酸第二鉄、安定剤(グァーガム)
A:3/23(月) B:3/17(火) C:3/6(金)	すだちゼリー	水飴、ぶどう糖、異性化液糖、砂糖、すだち果汁、粉末水飴、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料