

原材料一覧表(後期:令和8年10月～令和9年3月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

※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。

	詳細献立表記載名	原材料名
あ	あおさ粉	アオサ（原料のあおさはエビ、カニの生息する海域、水域で収穫しています。）
	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	玉ねぎ
	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、プルーン)、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
	えびボール	むきえび、魚肉すり身(すけとうだら)、でん粉、たまねぎ、豚脂、発酵調味料、食塩、砂糖、香辛料、ドロマイト、ピロリン酸鉄、(一部にえび・豚肉・魚肉すり身(魚介類)を含む)
	エリンギ(カット)	エリンギ
	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
	押し豆腐(カット)	大豆、水、凝固剤
	押麦	大麦
	オリーブオイル	食用オリーブ油
か	海藻ミックス	わかめ、茎わかめ、赤かえでのり、糸寒天
	かえり煮干し	かたくちいわし、食塩（かたくちいわしは「えび、かに」を食べています。）

原材料一覧表(後期:令和8年10月～令和9年3月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

※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。

	詳細献立表記載名	原材料名
	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)
	鯉節(碎片)	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)
	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
	カリフラワー(冷凍)	カリフラワー
	カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグreek、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(甘口)	小麦粉、食用油脂(豚脂、植物油)、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、ポークエキス、ブラウンルウ(小麦粉、豚脂)、トマト調味料、香辛料、加工デンプン、着色料(カラメル、パプリカ色素)、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(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(卵・乳不使用)やさいかレー	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 (昆布はエビカニが生息する海域で水揚げされています。)
	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
	濃口醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール
	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
	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 (本製品で使用しているかたくちいわしは、「えび、かに」をたべています。)

原材料一覧表(後期:令和8年10月～令和9年3月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

※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。

	詳細献立表記載名	原材料名
	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
	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
	昆布(だし昆布)	北海道昆布、酢酸 (製品に使用している原料はエビ・カニと共生しています。)
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(なたね油) (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。)

原材料一覧表(後期:令和8年10月～令和9年3月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

※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。

	詳細献立表記載名	原材料名
	さつまいも(カット)	さつまいも
	里芋(カット)	里芋
	サラダ用寒天	寒天、こんにやく粉、増粘多糖類
	三温糖	原料糖(甘蔗原料糖、てん菜原料糖)
	塩	海水
	しめじ(カット)	ぶなしめじ
	じゃがいも(カット)	じゃがいも
	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(ゴーダチーズ)、セルロース
	上白糖	原料糖(甘蔗糖、甜菜糖)
	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)	こんにやく粉、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	あらげきくらげ
た	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、紅麴)、クエン酸鉄ナトリウム

原材料一覧表(後期:令和8年10月～令和9年3月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

※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。

	詳細献立表記載名	原材料名
	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(とちあいか)	ぶどう糖果糖液糖、砂糖、粉あめ、食物繊維(イヌリン)、とちあいか苺濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸(ナトリウム)、香料、クエン酸鉄ナトリウム、ビタミンC、着色料(紅麹)、水
	ダイスゼリー(はちみつレモン)	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、レモン果汁、砂糖、はちみつ、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム、香料、カロチノイド色素
	ダイスゼリー(みかん)	みかん果汁、糖類(果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖)、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸鉄ナトリウム
	ダイスゼリー(りんご)	りんご果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、砂糖、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、乳酸カルシウム、香料、クエン酸鉄ナトリウム
	大豆ミート	脱脂大豆(大豆)
	たけのこ(水煮/千切り)	孟宗竹
	だしパック(鰹・鯖)	さば、かつお
	卵・乳不使用プリン	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、油脂加工食品、米糖化物、粉末油脂、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)、ドロマイト、着色料(カラメル、カロチノイド)、香料、水
	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、ブルーベリー、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(ボトル)	醸造酢、野菜・果実(トマト、ブルーベリー、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
	調整豆乳	大豆、砂糖、天日塩、乳酸カルシウム、香料
	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
	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)
	豆乳	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

原材料一覧表(後期:令和8年10月～令和9年3月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

※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。

	詳細献立表記載名	原材料名
	トック	うるち米粉、馬鈴薯澱粉、塩、グリシン、pH調整剤、水
	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、トマトピューレー
	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
	ドレッシング(イタリアン)	食用植物油脂、砂糖、食塩、醸造酢、発酵調味料、香味油、オニオンフレーク、酵母エキスパウダー、香辛料、乾燥トマト、バジル、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(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(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(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、ブルーン、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
	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、オニオンフレーク、かつおぶしエキス、おろしにんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、きのこエキス、赤ピーマン、おろししょうが、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(豆乳)、異性化液糖、デキストリン、食塩、揚げ油(植物油)、加工でん粉、豆腐用凝固剤、酵素、水
	生揚げ(カット・サイコロ型)	丸大豆、植物油、安定剤(加工澱粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)
	生クリーム	生乳

原材料一覧表(後期:令和8年10月～令和9年3月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

※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。

	詳細献立表記載名	原材料名
	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)
	なめこ	なめこ
	なると(冷凍)	魚肉すり身(タラ、イトヨリダイ、タチウオ)、でん粉、食塩、砂糖、発酵調味料、トマト色素 (主原料の魚はえび・かにを食している場合がございます。)
	煮干粉	いわしの煮干し、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。)
	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	ハーフスパゲッティ	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、pH調整剤、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	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
	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(大豆を含む)、香辛料、 カラメル色素、香料、酸味料
	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、有機レモン果汁、パン酵母、食塩、ブドウ糖、植物性油脂、水
	ハンバーグ(40g/50g/60g)	食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、粒状植物性たん白、難消化性デキストリン、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白)、果糖ぶどう糖液糖、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、酵母エキス、加工油脂、チキンブイヨン、加工でん粉、クエン酸鉄ナトリウム、水

原材料一覧表(後期:令和8年10月～令和9年3月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

※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。

	詳細献立表記載名	原材料名
	ひよこ豆	ひよこ豆
	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)
	ぶどうゼリー	ぶどう果汁、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、加工でん粉、クエン酸鉄ナトリウム、香料、水
	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、かに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(鯖、ムロアジ、鰯)、砂糖、ごま、食塩、しょうゆ、みりん、鰹風味調味料、鰯削り節、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、かにを食べており、海苔はえび、かにの生息域で採取しています。)
	ふりかけ(のり)	調味顆粒(砂糖、ぶどう糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、緑茶粉末、酵母エキス)、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) (本商品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。)
	ふりかけ(わかめ)	調味顆粒(砂糖、ぶどう糖、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、緑茶粉末)、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) (本商品で使用している海苔、わかめは、えび、かに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(菌床)
	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)	強力小麦粉、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
	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

原材料一覧表(後期:令和8年10月～令和9年3月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

※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。

	詳細献立表記名	原材料名
	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	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
	みかん(レトルト)	みかん、砂糖、水、クエン酸、酸化防止剤(ビタミンC)、糖移転ビタミンP
	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、食塩
	芽ひじき	ひじき (エビカニが生息する海域での収穫を行っています。)
	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(小麦、大豆)、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、デキストリン、寒天、pH調整剤、メタリン酸ナトリウム、乳化剤、ビタミンD、水分
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)	馬鈴しょ、植物油脂
	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
	冷凍里芋(カット)	里芋

原材料一覧表(後期:令和8年10月～令和9年3月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

※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。

	詳細献立表記載名	原材料名
	冷凍さやいんげん(カット)	いんげん
	レモン果汁	レモン
	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