

# 原材料一覧表(後期:令和4年10月～令和5年3月)

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
あ	あおさのり (冷凍)	ヒトエグサ
	青のり	あおさ
	赤ワイン	ぶどう、さとうきび、甜菜、酸化防止剤(亜硫酸塩)
	あさり水煮 (冷凍)	あさり
	油揚げ (スライス)	大豆、植物油脂、豆腐用凝固剤、消泡剤
	炒め玉ねぎ (冷凍)	玉ねぎ
	薄口醤油	食塩、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、果糖ブドウ糖液糖、米、大豆(遺伝子組み換えでない)、アルコール
	ウスターソース	醸造酢、ブドウ糖果糖液糖、砂糖、トマト、にんじん、玉ねぎ、プルーン、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
	うずらの卵	うずら卵、食塩
	液卵 (冷蔵)	鶏卵
	えのきだけ (カット)	えのきだけ
	エリンギ (カット)	エリンギ茸
	オイスターソース	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、昆布エキス、酵母エキス、水あめ、食塩、酒精、増粘剤(加工澱粉)、水
	黄桃 (レトルト)	黄桃、砂糖、水、クエン酸、酸化防止剤(ビタミンC)
オリーブ油	食用オリーブオイル(エキストラバージン)	
か	海藻ミックス	カットわかめ、ふのり、赤つのまた、茎わかめ、刻み昆布

# 原材料一覧表(後期:令和4年10月～令和5年3月)

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
か	かえり煮干し	かたくちいわし、食塩
	角チーズ	ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳たん白質、水
	型抜チーズ (15g)	ナチュラルチーズ、乳化剤、水
	鯉節 (碎片)	かつおのふし
	鯉節 (パック)	かつおのふし
	カット押し豆腐	大豆、水、凝固剤
	カットかぼちゃ	かぼちゃ
	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
	カットしめじ	ぶなしめじ
	カットポテト (ダイス)	じゃがいも
	カットポテト (ストレート)	じゃがいも、パーム油
	カットわかめ (外国産)	湯通し塩蔵わかめ
	カットわかめ (国産)	湯通し塩蔵わかめ
	かまぼこ (チルド・スライス)	魚肉(スケソウタラ)、加工澱粉、じゃがいも澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん
	かまぼこ (チルド・千切り)	魚肉(スケソウタラ)、加工澱粉、じゃがいも澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩
かまぼこ (冷凍)	魚肉(イトヨリダイ、タラ)、じゃがいも澱粉、砂糖、食塩、魚醤、発酵調味料	

# 原材料一覧表(後期:令和4年10月～令和5年3月)

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
か	ガラマササラ	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
	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、カルダモン、キャラウェイ、クローブ、シナモン、ジンジャー、ナツメグ、フェネル、ブラックペッパー
	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、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、澱粉、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、粉末醤油、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、昆布エキス、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、トマト調味料、香辛料、加工澱粉、着色料(カラメル、パプリカ色素)、乳化剤、酸味料、香料、香辛料抽出物
	カレーフレーク (卵・乳不使用)	澱粉、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(加工澱粉)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料
	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、じゃがいも澱粉、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)	焼のり
	切干大根	青首大根
	茎わかめ (塩蔵)	湯通し塩蔵わかめ、食塩
	クリームコーン (冷凍)	スイートコーン
	ケイトندان (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(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩、大豆(遺伝子組み換えでない)、アルコール
	濃口醤油 (ボトル)	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)、じゃがいも澱粉、山芋、みりん、食塩、砂糖、水、着色料(ベニコウジ色素)	

原材料一覧表(後期:令和4年10月～令和5年3月)

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
か	粉チーズ	ナチュラルチーズ
	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 (黒・いり)	黒ごま
	ごま (白・いり)	白ごま
	ごま (白・すり)	白ごま
	ごま油	ごま
	小松菜 (冷凍)	小松菜
	米油	食用米油
	米粉パン粉	米粉、米粉α粉、甜菜糖、食用米油、生イースト、食塩、水
	コンソメ	ブドウ糖、砂糖、たん白加水分解物、澱粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末(玉ねぎ、タピオカ)、野菜エキス粉末(玉ねぎ)、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
	こんにゃく (サラダこんにゃく)	こんにゃく粉、水酸化ナトリウム、水
	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
昆布だしパック	真昆布	
さ	鮭切り身 (30g/40g/50g/60g)	秋鮭、食塩

# 原材料一覧表(後期:令和4年10月～令和5年3月)

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
さ	さつまあげ (冷凍)	魚肉(イトヨリダイ、スケソウタラ、エソ)、澱粉、砂糖、食塩、ブドウ糖、水、なたね油
	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、こんにゃく粉、増粘多糖類
	三温糖	さとうきび、甜菜
	塩	食塩
	じゃがいも (カット)	じゃがいも
	じゃがいも澱粉	じゃがいも
	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、甜菜
	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
	白玉団子	米粉、加工澱粉、水
	白こしょう	ホワイトペッパー
白ワイン	ぶどう、さとうきび、甜菜、酸化防止剤(亜硫酸塩)	
酢	米、アルコール、食塩、酒かす、水	

# 原材料一覧表(後期:令和4年10月～令和5年3月)

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
さ	スキムミルク	生乳
	清酒	米、米麴、醸造アルコール、糖類、酸味料
	千切りきくらげ	乾燥きくらげ
た	ダイスゼリー (あまおう)	果糖ブドウ糖液糖、砂糖、ブドウ糖、いちご果汁(還元)、水、ゲル化剤、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
	ダイスゼリー (シャインマスカット)	果糖ブドウ糖液糖、砂糖、ブドウ糖、ぶどう果汁、水、ゲル化剤、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
	ダイスゼリー (はちみつレモン)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖、レモン果汁(濃縮還元)、ブドウ糖、砂糖、水溶性食物繊維、はちみつ、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸鉄ナトリウム、カロチノイド色素
	ダイスゼリー (ピオーネ)	果糖ブドウ糖液糖、砂糖、果糖、ぶどう果汁、水、ゲル化剤、酸味料、香料、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム、着色料
	ダイスゼリー (梨)	梨果汁(還元)、果糖ブドウ糖液糖、砂糖、水、ゲル化剤、乳酸カルシウム、香料、酸味料、ドロマイト
	ダイスゼリー (みかん)	みかん果汁(還元)、果糖ブドウ糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖、水、ゲル化剤、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・ブドウ糖果糖液糖、砂糖、ブドウ糖、水溶性食物繊維、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム
	大豆バター	大豆油、パーム核油、パーム油、ひまわり油、シア脂、豆乳クリーム、豆乳、大豆粉、食塩
	たくあん漬け (カット)	塩押しだいこん、砂糖、果糖ブドウ糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、糖類
	たけのこ (水煮/千切り)	もうそう竹
	だしパック (鰹・鯖)	さば、かつお
	短冊いか (冷凍)	ペルーアカイカ
	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、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

# 原材料一覧表(後期:令和4年10月～令和5年3月)

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
た	中濃ソース	醸造酢、トマト、プルーン、玉ねぎ、にんじん、ブドウ糖果糖液糖、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、トマト、プルーン、玉ねぎ、にんじん、ブドウ糖果糖液糖、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	かたくちいわし、食塩
	デミグラスソース	ブラウンルウ(小麦、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、澱粉、食塩、香辛料、水
	豆乳	大豆(豆乳ベース)、水
	豆乳クリーム	大豆
	豆板醤	唐辛子、大豆、米、食塩、酒精(さとうきび)
	豆腐 (カット)	大豆、水、凝固剤
	豆腐 (木綿)	大豆、水、凝固剤
	豆腐 (冷凍・サイコロ)	豆乳、難消化性デキストリン、澱粉、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	上新粉、じゃがいも澱粉、食塩、水、酒精
	トマトケチャップ	濃縮トマト、ブドウ糖果糖液糖、上白糖、食塩、醸造酢、オニオンピューレ、香辛料
	トマトケチャップ (ボトル)	トマト、砂糖、ブドウ糖果糖液糖、ブドウ糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、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	

# 原材料一覧表(後期:令和4年10月～令和5年3月)

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
た	トマトピューレ	濃縮トマト
	とりがらスープの素	鶏骨、酵母エキス、水
	ドレッシング (青じそ)	水あめ、砂糖、醤油、醸造酢、たん白加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、酵母エキスパウダー、レモン果汁、かつお節エキス、魚醤、青じそ、香料、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水
	ドレッシング (イタリアン)	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、水
	ドレッシング (柑橘)	醸造酢、植物油脂、砂糖、水あめ、食塩、玉ねぎ、発酵調味料、たん白加水分解物、みかん果皮、酵母エキスパウダー、みかん果汁、魚醤、赤ピーマン、こんぶエキス、梅肉、ゆず皮、増粘多糖類、香料、水
	ドレッシング (具だくさん玉ねぎ)	なたね油、砂糖、玉ねぎ、醸造酢、醤油、食塩、澱粉、酵母エキス、赤ピーマン、香辛料、水
	ドレッシング (香味塩)	水あめ、砂糖、醸造酢、食塩、植物油脂、玉ねぎ、ねぎ、チキンエキス、発酵調味料、小麦たん白発酵調味料、にんにく、酵母エキスパウダー、醤油、こしょう、生姜、レモン果汁、ねぎエキスパウダー、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水
	ドレッシング (コールスロー)	植物油脂、醸造酢、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、加工澱粉)、乳化剤、香辛料抽出物、香料、水
	ドレッシング (ごま)	砂糖、醸造酢、デキストリン、醤油、ごま、食塩、酵母エキス、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 (サウザンアイランド)	植物油脂、醸造酢、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、プルーン、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤、香辛料抽出物、水
	ドレッシング (中華)	醤油、ごま油、なたね油、醸造酢、砂糖、小麦発酵調味液、食塩、玉ねぎエキス、チキンエキス、香辛料、水
	ドレッシング (ナムル)	醸造酢、果糖ブドウ糖液糖、砂糖、植物油脂、たん白加水分解物、醤油、食塩、香味食用油、にんにく、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 (ノンオイル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 (棒棒鶏)	醤油、砂糖、ごま油、なたね油、醸造酢、小麦発酵調味液、澱粉、食塩、ごま、ホタテエキス、おろし玉ねぎ、粉末みそ、酵母エキス、からし粉、レモン果汁、おろしにんにく、おろし生姜、唐辛子、水
ドレッシング (和風)	植物油脂、玉ねぎ、砂糖、水あめ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、プルーン、かつお節エキス、にんにく、魚醤、酵母エキス、酵母エキスパウダー、赤ピーマン、きのこエキス、生姜、増粘剤(キサンタンガム)、水	
豚骨ラーメンスープ	ポークエキス、ポークオイル、動物油脂、食塩、醤油、砂糖混合異性化液糖、砂糖、香辛料、植物油脂(ごまを含む)、焼きあご・あじ煮干粉末	



# 原材料一覧表(後期:令和4年10月～令和5年3月)

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
な	生揚げ (カット)	豆乳、澱粉、ブドウ糖、植物油脂、トレハロース、豆腐用凝固剤、水
	生揚げ (カット・サイコロ型)	豆乳、澱粉、ブドウ糖、植物油脂、トレハロース、豆腐用凝固剤、水
	生クリーム	生乳
	生ちくわ (冷凍)	タラすり身、じゃがいも澱粉、砂糖、食塩、ブドウ糖、みりん、魚介エキス(はも)
	なめこ	なめこ
	なると (冷凍)	魚肉(スケソウタラ、イトヨリダイ)、澱粉、砂糖、食塩、みりん、トマト色素、水
	煮干しパック	かたくちいわし
	ノンエッグマヨネーズ	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(加工澱粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物
は	ハーフスパゲッティー	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、クエン酸、酸化防止剤(ビタミンC)
	白菜キムチ	白菜、玉ねぎ、にんじん、砂糖、食塩、りんご、にんにく、醤油、昆布エキス、かつおエキス、生姜、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料、唐辛子色素、ホップ抽出物、ショ糖脂肪酸エステル
	薄力粉	小麦
	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(パーム油)、砂糖、食塩、ブドウ糖、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、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、ブドウ糖、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、植物油脂

## 原材料一覧表(後期:令和4年10月～令和5年3月)

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
は	ハンバーグ (40g/50g/60g)	豚肉、鶏肉、玉ねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ブドウ糖液糖、澱粉、粉末状植物性たん白、ドロマイト、ブドウ糖加工品、 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、加工澱粉、クエン酸鉄ナトリウム
	ひよこ豆	ひよこ豆
	豚レバー下味澱粉付 (1×1×2cm/1×2×3cm)	豚レバー、澱粉、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、パン酵母
	ふりかけ (お魚)	ドロマイト、混合削り節粉末、砂糖、ごま、食塩、醤油、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、澱粉、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
	ふりかけ (こんぶ)	ドロマイト、煎り米、昆布、澱粉、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
	ブロッコリー (冷凍)	ブロッコリー
	ほうれんそう (冷凍)	ほうれんそう
	ホールコーン (冷凍)	とうもろこし
	干椎茸	しいたけ(菌床)
	ホワイトルウ	小麦粉、粉末水あめ、砂糖、豚脂、ブドウ糖、食塩、オニオンパウダー、魚醤加工品、酵母エキス、香辛料、香料
	ホワイトルウ (Fe・Ca強化)	小麦粉、パーム油、ホエイパウダー、脱脂粉乳、クレーミングパウダー、チキンエキス、食塩、砂糖、香辛料、酵母エキス、ローストオニオンパウダー、 貝カルシウム、香料、ピロリン酸鉄
	ホワイトルウ (アレルギーフリー)	米粉、パーム油、砂糖、食塩、デキストリン、ミックススパイス、じゃがいも澱粉、酵母エキス、加工澱粉、貝カルシウム、香料
本みりん	もち米、米麴、糖類、醸造アルコール、水	
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

原材料一覧表(後期:令和4年10月～令和5年3月)

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
ま	マカロニ (シエル)	デュラム小麦のセモリナ
	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、水
	マグロ水煮	きはだまぐろ、食塩、水
	マスカットゼリー (ヨーグルト代替品)	ブドウ糖果糖液糖、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、塩化カリウム
	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)、クエン酸
	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、酸化防止剤(ビタミンC)、クエン酸
	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)、糖転移ビタミンP
	みそ (赤)	大豆、米、食塩、酵母、種麹菌、酒精、水
	みそ (けいわ)	大豆、米麹、食塩
	みそ (白)	大豆、米、食塩、酵母、種麹菌、酒精、水
	ミルクカルシウム	ミルクカルシウム粉末
	むき枝豆 (冷凍)	枝豆、食塩
	むきえび (冷凍)	えび、食塩
芽ひじき	ひじき	
や	焼ちくわ(冷凍) 焼ちくわ(1/4カット・冷凍)(1/6カット・冷凍)	すり身(スケソウタラ、イトヨリダイ、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、植物油脂、砂糖、植物性たん白、食塩、みりん、ブドウ糖
	ゆで大豆 (冷凍)	大豆

原材料一覧表(後期:令和4年10月～令和5年3月)

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
や	ヨーグルト (80g/100g・森永)	脱脂濃縮乳、砂糖、ミルクカルシウム、寒天、水
ら	緑豆春雨	緑豆澱粉
	冷凍液卵	鶏卵
	冷凍さやいんげん (カット)	さやいんげん
	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	砂糖、食塩、かつお骨粉末、かつおぶし粉末、酵母エキス、澱粉
	ワンタンの皮	小麦粉、食塩