												特员	と原本	才料	等28	3品目	(()	• • •	アレ	ルケ	ン有	うり)									
分類	物資名	規格	単位	戼	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生 (ピー ナッツ・ 南京 豆)	・あわび	くいか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やおも	りんご	ゼラチン	ごま	カ シュー ナッツ	ーモ マカ バ ナッ	アレルゲン由来原材料
穀類	冷)食パン	6切×1枚入 8切×2枚入	個		0	0																									【乳】乳等を主要原料と する食品 【小麦】小麦粉
穀類	コーンスターチ		kg																												
藻類	出し昆布		kg																												
录黄色野菜	トマト水煮 ダイス	1kg袋·3kg袋	袋																												
その他の野菜	冷)おろしにんにく	100g袋	袋																												
その他の野菜	白菜キムチ ご飯用	1kg袋	袋			0													0	0						0					【小麦】しょうゆ 【さば】かつお節エキス 【大豆】しょうゆ 【りんご】りんご
その他の野菜	白菜キムチ	1kg袋	袋			0													0	0						0					【小麦】しょうゆ 【さば】かつお節エキス 【大豆】しょうゆ 【りんご】りんご
果実類	冷)レモン果汁	500g	袋																												
果実類	すだち酢(果汁)	0.3L•1.8L	本																												
果実類	ゆず酢	0.1L•1.8L	本																												
果実類	みかんジュース	125ml	個																												
豆類	豆腐・焼き豆腐・油あげ・ 厚揚げ(池田商店)		kg																	0											【大豆】大豆、凝固剤、消泡剤
豆類	豆腐・焼き豆腐・油あげ・ 厚揚げ(瀬戸内食品)		kg																	0											【大豆】大豆、凝固剤、汽泡剤
豆類	豆腐・焼き豆腐・ 油あげ・厚揚げ(玉川食品)		kg																	0											【大豆】大豆、大豆油
魚介類	削り節 だし用 鯖抜き		kg																												
魚介類	てんぷら(熊野蒲鉾店)		kg																	0											【大豆】調味料(アミノ酸等)
魚介類	てんぷら(児島蒲鉾店)		kg																	0											【大豆】調味料(アミノ酸等)
魚介類	てんぷら(鈴木商店)		kg																	0							0				【大豆】調味料(アミノ酸等) 【ゼラチン】調味料(アミ 酸等)
魚介類	てんぷら(堀部蒲鉾) 学校・調理場によって、献立/		kg																												

[※]コンタミネーションなど注意を要する場合はお問い合わせください。

[※]海産物(魚・貝・海藻)については、えび、かにを食べている場合や、採取時にえび、かにが混ざる恐れがあります。 ※この表は、物資取り扱い業者から提示のあった資料に基づき作成しています。

												特別	定原	材料	 等2	8品目	目((\cdots	・アレ	ルク	ンす	すり)										
分類	物資名	規格	単位	戼	乳	小麦	えび	かれこ	こそば	落花生(ピーナッツ・南京 豆)	あわひ	くいか	マ いくら	うオレンミ	/ キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいす	りんこ	* ゼラチ	>	ナシュ ナッ	アー・アー・ンド	モ マカダ ミア ナッツ	アレルゲン由来原材料
肉類	冷)鶏肉 胸皮なし	1×1cm •2×2cm	kg																		0											【鶏肉】鶏肉
肉類	冷)鶏肉 もも皮なし	1×1cm •2×2cm	kg																		0											【鶏肉】鶏肉
卵類	鶏卵	Mサイズ	kg	0																												[97]97
乳類	牛乳 調理用	1L•10L	本		0																											【乳】生乳
乳類	牛乳 幼稚園用	200ml	本		0																											【乳】生乳
乳類	生クリーム	0.2L•1L	本		0																											【乳】生乳
砂糖•菓子類	冷)野菜マフィン(個装)	25g	個																	0												【大豆】豆乳、大豆粉
砂糖•菓子類	冷) ぶどうゼリー	40g	個																													
調味料	濃口醤油	1.8L	本			0														0												【小麦】小麦 【大豆】脱脂加工大豆、 大豆
調味料	淡口醤油	1.8L	本			0														0												【小麦】小麦 【大豆】脱脂加工大豆、 大豆
調味料	ポン酢	0.36L•1.8L	本																													
調味料	食酢	1.8L	本																													
調味料	甘みそ		kg																	0												【大豆】大豆
調味料	中みそ		kg																	0												【大豆】大豆
調味料	赤みそ		kg																	0												【大豆】大豆
調味料	麦みそ	1kg袋	kg																	0												【大豆】大豆
調味料	麦みそ樽入り	8kg	箱																	0												【大豆】大豆
調味料	中濃ソース(個装)	8g	個																	0						0						【大豆】アミノ酸液 【りんご】りんご
調味料	濃厚ソース(個装)	10g	個																							0			\perp			【りんご】りんご
調味料	ウスターソース	1800g	本																													
調味料	とんかつソース	1800g	本																													

[※]各学校・調理場によって、献立が異なる場合があるため、該当するブロックの献立には使用していない物資も掲載されています。詳しくはお問い合わせください。

[※]コンタミネーションなど注意を要する場合はお問い合わせください。

[※]海産物(魚・貝・海藻)については、えび、かにを食べている場合や、採取時にえび、かにが混ざる恐れがあります。

[※]この表は、物資取り扱い業者から提示のあった資料に基づき作成しています。

														材料																	T	
分類	物資名	規格	単位	卵	乳	小麦	えび	かに	こそば	落花生 (ピー ナッツ 南京 豆)	· あわて	バレカ	いくら	う オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	゛ゼラチン	ごま	カ シュー ナッツ	アー・ンド	モ マカダ ミア ナッツ	アレルゲン由来原材料
調味料	チキンコンソメ	500g	袋																		0		0									【鶏肉】チキンエキスパウダー、たん白加水分解物、鶏脂、チキンコンソメパウダー 【豚肉】たん白加水分解物
調味料	中華スープ ねり状	1kg	個		0	0										0				0	0		0				0	0				【乳】畜肉エキス、乳糖 【小麦】畜肉エキス、小麦 粉 【牛肉】食用油脂 【大豆】畜肉エキス 【鶏肉】畜肉エキス 【豚肉】畜肉エキス 【豚肉】畜肉エキス (ボラチン】畜肉エキス 【ごま】食用油脂
調味料	がらスープ 袋入り	1kg·3kg袋	袋																		0											【鶏肉】ガラスープ(鶏骨)
調味料	トマトパウダー	200g	袋																													
調味料	トマトケチャップ (個装)	8g	個																													
調味料	DP)ケチャップ&マスタード (個装)	8g	個																	\bigcirc												【大豆】植物油脂
調味料	トマトピューレ	1kg袋·3kg袋	袋																													
調味料	トマトケチャップ	500g•1kg袋•3kg袋	袋																													
調味料	青じそドレッシング	1L•8g	本																													
調味料	イタリアンドレッシング	1L·8ml	本																													
調味料	焙煎ごまドレッシング	1L·8ml	本																									0				【ごま】食用植物油脂、いりごま、ねりごま

[※]各学校・調理場によって、献立が異なる場合があるため、該当するブロックの献立には使用していない物資も掲載されています。詳しくはお問い合わせください。

[※]コンタミネーションなど注意を要する場合はお問い合わせください。

[※]海産物(魚・貝・海藻)については、えび、かにを食べている場合や、採取時にえび、かにが混ざる恐れがあります。

[※]この表は、物資取り扱い業者から提示のあった資料に基づき作成しています。

												华	寺定.	原材	料等	\$28	品目	(()	•••`	アレ	ルク	シオ	ョり)										
分類	物資名	規格	単位	戼	乳	小麦	えて	バ カル	こそに	落花 (ピー ナッツ 南京 豆)	- /・あね	つび ↓	パッ ト	べら オ	ルンジ ヨ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ	アレルゲン由来原材料
調味料	棒々鶏ドレッシング	1L•10g	本			0															0	0		0				0	0				【小麦】しょうゆ、ほたてエキス、豆板醬、たん白加水分解物 【大豆】しょうゆ、みそ、ほたてエキス、豆板醬、たん白加水分解物 【鶏肉】たん白加水分解物 【豚肉】たん白加水分解物 【豚肉】たん白加水分解物 【でラチン】たん白加水分解物 【ゼラチン】たん白加水分解物 【ごま】食用植物油脂、いりごま
調味料	和風ドレッシング	1L·8ml	本																														
調味料	かんきつドレッシング	1L·8ml	本																														
調味料	ゆずかつおドレッシング	1L•10g	本			0															0	0		0			0						【小麦】しょうゆ、ほたてエ キス 【大豆】しょうゆ、ほたてエ キス 【鶏肉】たん白加水分解 物 【豚肉】たん白加水分解 物 【りんご】醸造酢
調味料	韓国ナムルドレッシング	1L·10ml	本			0															0	0		0					0				【小麦】しょうゆ 【大豆】たん白加水分解物、しょうゆ 【鶏肉】たん白加水分解物 【豚肉】たん白加水分解物 【豚肉】たん白加水分解物 【ごま】食用植物油脂、いりごま
調味料	香味玉ねぎドレッシング	1L•10ml	本			0															0	0					0						【小麦】しょうゆ 【大豆】しょうゆ 【鶏肉】チキンエキス 【りんご】醸造酢
調味料	フレンチドレッシング	1L•10ml	本																												L		
調味料	カレー粉	400g	缶																														

[※]各学校・調理場によって、献立が異なる場合があるため、該当するブロックの献立には使用していない物資も掲載されています。詳しくはお問い合わせください。

[※]コンタミネーションなど注意を要する場合はお問い合わせください。

[※]海産物(魚・貝・海藻)については、えび、かにを食べている場合や、採取時にえび、かにが混ざる恐れがあります。

[※]この表は、物資取り扱い業者から提示のあった資料に基づき作成しています。

												特	定原	材料	等28	品目	(()	• • •	アレ	ルゲ	ン有	り)										
分類	物資名	規格	単位	戼	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生 (ピー ナッツ 南京 豆)	生 ・ あわび	いか	v / v	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カ シュー ナッツ	アーモンド	マカダ ミア ナッツ	アレルゲン由来原材料
調味料	チャツネ	450g	袋																							0						【りんご】りんご
調味料	チリパウダー	19g	本																													
調味料	ガーリックパウダー	40g	本																													
調味料	豆板醬	130g•225g	本																													
調味料	おかかふりかけ(個装・28品目フリー)	2g	個																													
非常食	非常食 カレー(個装)	150g	個																													

[※]各学校・調理場によって、献立が異なる場合があるため、該当するブロックの献立には使用していない物資も掲載されています。詳しくはお問い合わせください。

[※]コンタミネーションなど注意を要する場合はお問い合わせください。

[※]海産物(魚・貝・海藻)については、えび、かにを食べている場合や、採取時にえび、かにが混ざる恐れがあります。

[※]この表は、物資取り扱い業者から提示のあった資料に基づき作成しています。