

令和6年度 加工品原材料一覧表(主食)

下記の表は、令和6年度に使用する主食の原材料です。

主食については、毎月の加工品原材料一覧表(給食アレルギー様式8)に記載しませんので、この表にてご確認ください。

* 太字はアレルギー表示対象物質(28品目)です。

使用日	食品名	原材料
	コッペパン・食パン (普通パン)	小麦粉 、グルテン(小麦)、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、イースト、イーストフード、食塩
	米粉パン・米粉食パン	小麦粉 、グルテン(小麦)、米粉、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、イースト、イーストフード、食塩
	バターパン	小麦粉 、グルテン(小麦)、米粉、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、イースト、イーストフード、食塩、バター
	黒パン	小麦粉 、グルテン(小麦)、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、イースト、イーストフード、食塩、黒糖、カラメル
	レーズンパン	小麦粉 、グルテン(小麦)、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、イースト、イーストフード、食塩、レーズン
	チーズパン	小麦粉 、グルテン(小麦)、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、イースト、イーストフード、食塩、ダイスチーズ(乳)、粉末チーズ(乳)
	胚芽パン	小麦粉 、グルテン(小麦)、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、イースト、イーストフード、食塩、マーガリン(乳)、はいが(小麦)
	お茶パン	小麦粉 、グルテン(小麦)、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、お茶、イースト、イーストフード、食塩
	ソフト麺	小麦粉 、グルテン(小麦)、食塩、水
	うどん	小麦粉 、グルテン(小麦)、食塩、水
	中華麺	小麦粉 、食塩、かんすい、クチナシ色素
	アレルギー代替 乳なしパン	小麦粉 、砂糖、ミックス粉(小麦粉 、小麦たん白(小麦)、澱粉)、マーガリン、パン酵母、加工油脂、食塩、小麦たん白、増粘多糖類、カラメル色素、V. C
	アレルギー代替 乳なしパン(黒糖)	小麦粉 、黒糖、ミックス粉(小麦粉 、小麦たん白(小麦)、澱粉)、マーガリン、パン酵母、砂糖、加工油脂、小麦たん白、食塩、増粘多糖類、カラメル色素、V. C