

2024年度 給食使用食材一覧

本曾保育園の給食は下記の使用食材、食品を使用します

米、小麦製品、いも類

(小麦)パン、スパゲティ・マカロニ、うどん、そうめん、焼きそば麺

(小麦)小麦粉、ホットケーキMIX粉、麩、パン粉、皮(春巻・餃子・ワンタン・シューマイ)

じゃが芋、さつまいも、里芋、もち米、白米、胚芽米、黒米、米粉、米粉パン、米粉麺、コーンフレーク、春雨

魚介類、魚加工品、肉類、肉加工品、豆、豆製品、藻類、その他

(卵・乳)ベーコン、ハム、(卵・乳・山芋)はんぺん

ツナ缶、たら、からすかれい、鮭、めかじき、しらす、鯖、鯖、さんま、小魚(煮干)、さつまいも揚げ、竹輪、つみれ
鶏肉、ささみ、豚肉、焼豚、ウィンナー

絹豆腐・木綿豆腐、無調整豆乳、おから、きなこ、油揚げ、厚揚げ、引割納豆、高野豆腐、粉どうぶ

あずき・あん、ささげ、ひじき、わかめ、海苔、青のり、昆布、塩昆布、かつお節、しらたき

野菜、フルーツ

大根、かぶ、キャベツ、レタス、白菜、胡瓜、玉葱、長葱、もやし、セロリ、モロヘイヤ、ゴーヤ

なす、ズッキーニ、カリフラワー、ブロッコリー、ほうれん草、小松菜、チンゲン菜、菜の花

人参、トマト、かぼちゃ、いんげん、絹さや、ピーマン、パプリカ、ニラ、アスパラガス

グリーンピース、空豆、パセリ、オクラ、とうもろこし・コーン缶、クリームコーン缶

椎茸、舞茸、しめじ、エリンギ、エノキ、ごぼう、れんこん、筍・竹の子水煮

【風味付け程度:生姜、にんにく】、苺、オレンジ、バナナ、梨、柿、りんご、みかん、メロン、すいか

みかん缶、パイン缶、白桃缶、レーズン、りんごジュース、ぶどうジュース、オレンジジュース、レモン果汁

調味料、その他

煮干だし、昆布だし、かつおだし、みそ、三温糖、黒砂糖、グラニュー糖、粉糖、塩、りんご酢 (小麦)しょうゆ

ウスターソース、中濃ソース、カレー粉、トマトジュース、カレールウ、ハヤシルウ、コンソメ、鶏がらスープ

ケチャップ、マヨネーズ、サラダ油、白絞油、ごま油、オリーブ油、ゆかり、【風味付け程度:梅肉】、(乳)バター

メープルシロップ、ジャム・ソース(いちご、りんご、マーマレード、ブルーベリー)、ココア、麦茶

菓子、その他

(乳)牛乳、ヨーグルト、チーズ、生クリーム、カルピス、アイスクリーム、スキムミルク

(卵・乳・小麦)カステラ、ドーナツ、バウムクーヘン、カップケーキ、ワッフル、あんぱん (卵・乳)プリン、卵ボー

(小麦)ビスケット、クッキー、クラッカー、桜餅 (乳、小麦)ウエハース

せんべい、マシュマロ(溶かして使用)、豆乳生クリーム、かき氷シロップ、シャーベット、寒天

2歳児以降使用する食材

ゴーヤ、菜の花、シャーベット、アイスクリーム、マシュマロ、鯖、鯖、さんま、小魚(煮干)

3歳児以降使用する食材

カラフルシュガー

※朝おやつ(9:30提供)のお菓子(行事は除く)は、卵・乳不使用のものを使用しています。

食物アレルギーをお持ちのお子さんをご相談ください