[原 材 料 表]

献立名	センター	ポテトコロッケ
提供日	センターA	5月1日
	センターB	−
原材料名	じゃがいも	
	砂糖	
	パン粉	
	粒状食物性たん白	
	しょうゆ	
	食塩	
	鶏肉	
	小麦粉	
	着色料（カロチノイド、カラメル）	
	甘味料（ステビア）	

献立名	センター	野菜入り鶏つくね
提供日	センターA	5月9日
	センターB	5月2日
原材料名	野菜（キャベツ、たまねぎ、にんじん）	
	鶏肉	
	粒状植物性たん白	
	つなぎ（パン粉、でん粉、粉末状植物たん白）	
	食塩	
	植物油脂	
	砂糖	
	香辛料	
	揚げ油（大豆油）	
	調味料（アミノ酸）	
	カラメル色素	
	焼成Ca	
	ソース[糖類、（砂糖、水あめ）	
	しょうゆ	
	ウスターソース	
	香辛料	
	酵母エキス	
	増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）	
	調味料（アミノ酸等）	
	カラメル色素	

献立名	センター	肉しゅうまい
提供日	センターA	5月7日
	センターB	5月10日
原材料名	（野菜）たまねぎ	
	（野菜）しょうが	
	豚肉	
	豚脂	
	でん粉	
	粒状植物性たん白	
	砂糖	
	しょうゆ	
	植物油脂	
	酵母エキス	
	ポークエキス	
	食塩	
	魚介エキス	
	香辛料	
	（調整水）	
	（皮）小麦粉	
	（調整水）	
	ピロリン酸第二鉄	

献立名	センター	アセロラゼリー
提供日	センターA	5月7日
	センターB	5月10日
原材料名	糖類（砂糖）	
	水あめ	
	ぶどう糖	
	異性化液糖	
	難消化性デキストリン	
	アセロラ濃縮果汁	
	レモン濃縮果汁	
	寒天	
	ゲル化剤（増粘多糖類）	
	V。C	
	香料	
	酸味料	
	着色料（紅麹）	
	ピロリン酸鉄	

[原 材 料 表]

献立名	センター	メンチカツ
提供日	センターA	5月10日
	センターB	5月7日
原材料名	食肉[鶏肉、牛肉、豚肉]	
	粒状植物性たん白	
	たまねぎ	
	豚脂	
	パン粉	
	砂糖	
	赤ワイン	
	食塩	
	トマトケチャップ	
	肉エキス	
	香辛料	
	酵母エキス	
	衣（パン粉、小麦粉、植物油脂、粉末状植物たん白）	
	加工デンプン	
	調味料（アミノ酸等）	
	乳化剤	
	着色料（アナトー、カラメル）	
	酸味料	
	甘味料（キシロール）	

献立名	センター	いちごジャム
提供日	センターA	5月10日
	センターB	5月7日
原材料名	食物繊維	
	いちご	
	糖類	
	砂糖	
	水あめ	
	ゲル化剤（ペクチン）	
	酸味料	
	V.C	
	仕込水	

献立名	センター	ボロニアステーキ
提供日	センターA	5月15日
	センターB	5月8日
原材料名	鶏肉	
	豚脂	
	豚肉	
	でん粉	
	発酵調味料	
	砂糖	
	ドロマイト（炭酸カルシウムマグネシウム含有物）	
	食塩	
	酵母エキス	
	香辛料	
	鉄含有酵母	

献立名	センター	スライスチーズ
提供日	センターA	5月15日
	センターB	5月8日
原材料名	ナチュラルチーズ	
	炭酸Ca	
	乳化剤	
	クエン酸鉄Na	

[原 材 料 表]

献立名	センター	あじフライ
提供日	センターA	5月16日
	センターB	5月13日
原材料名	あじ	
	<衣>	
	パン粉	
	バッター液	
	・小麦粉	
	・食塩	
	・乳化剤	
	・増粘多糖類	
	・調味料(アミノ酸等)	
	・水	
	打ち粉(小麦粉)	

献立名	センター	ひじきぎょうざ
提供日	センターA	5月14日
	センターB	5月17日
原材料名	野菜	
	キャベツ	
	長ねぎ	
	しょうが	
	しいたけ	
	食肉	
	豚肉	
	鶏肉	
	ひじき	
	豚脂	
	でん粉	
	ごま油	
	砂糖	
	しょうゆ	
	ほたてエキス	
	食塩	
	かきエキス	
	こしょう	
	皮	
	小麦粉	
	食塩	

献立名	センター	ザンギ
提供日	センターA	5月20日
	センターB	5月23日
原材料名	鶏肉	
	小麦粉	
	でん粉	
	しょうゆ	
	砂糖	
	大豆油	
	食塩	
	香辛料	
	チキンミートパウダー	
	揚げ油(大豆油、パーム油)	
	加工でん粉	
	調味料(アミノ酸等)	
	乳化剤	
	重曹	
	増粘剤(キサンタン)	
	水	

献立名	センター	ミニフィッシュ
提供日	センターA	5月21日
	センターB	5月24日
原材料名	かたくちいわし	
	砂糖	
	澱粉分解物(キャッサバ)	
	醤油	
	食塩	

[原 材 料 表]

献立名	センター	ハムフライ
提供日	センターA	5月24日
	センターB	5月21日
原材料名	（チョップドハム）	
	豚肉	
	食塩	
	粉末状植物性たん白	
	香辛料	
	砂糖	
	水	
	（衣）	
	パン粉	
	植物油脂	
	粉末状混合調味料	
	大豆粉	
	粉末状植物性たん白	
	食塩	
	香辛料	
	水溶性食物繊維	
	水	

献立名	センター	かぼちゃひき肉フライ
提供日	センターA	5月29日
	センターB	5月22日
原材料名	野菜[かぼちゃ、たまねぎ]	
	豚肉	
	砂糖	
	しょうゆ	
	豚脂	
	粒状植物性たん白	
	つなぎ（でんぷん、パン粉）	
	発酵調味料	
	小麦グルテン酵素分解物	
	ウスターソース	
	香辛料	
	衣（パン粉、でん粉、小麦粉、植物油脂、デキストリン）/	
	加工デンプン	
	調味料（アミノ酸）	
	着色料（カラメル、紅麹、ラック）	
	でん粉	
	発酵調味料	
	小麦グルテン酵素分解物	
	ウスターソース	
	パン粉	
	香辛料	

献立名	センター	ブルーベリー&マーガリン
提供日	センターA	5月29日
	センターB	5月22日
原材料名	ブルーベリージャム	
	砂糖類（水あめ、砂糖）	
	ブルーベリー/ゲル化剤（ペクチン）	
	酸味料	
	クエン酸ナトリウム	
	マーガリン	
	食用植物油脂	
	食用精製加工油脂	
	食塩	
	バターミルクパウダー	
	乳化剤	
	香料	
	酸化防止剤（ビタミンE）	
	カロチノイド色素	

献立名	センター	ぶりフライ
提供日	センターA	5月27日
	センターB	5月30日
原材料名	ぶり	
	衣	
	パン粉	
	小麦粉	
	ライ麦粉	
	コーンフラワー	
	食塩	
	胡椒	
	増粘剤（グァーガム）	

[原 材 料 表]

献立名	センター	アルミチーズ
提供日	センターA	5月30日
	センターB	5月27日
原材料名	ナチュラルチーズ	
	乳化剤	
	水	

献立名	センター	チキンナゲット
提供日	センターA	5月28日
	センターB	5月31日
原材料名	鶏肉	
	粒状植物性たん白	
	パン粉	
	でん粉	
	乾燥おから	
	砂糖	
	食塩	
	香辛料	
	たん白加水分解物	
	小麦粉	
	クラッカー粉	
	でん粉	
	コーンフラワー	
	米粉	
	食塩	
	ぶどう糖	
	粉末しょうゆ	
	砂糖	
	揚げ油（パーム油）	
	加工デンプン	
	トレハロース	
	膨張剤	
	ピロリン酸第二鉄	
	着色料（カロチノイド）	
	（調整水）	

献立名	センター	大福
提供日	センターA	5月28日
	センターB	5月31日
原材料名	豆乳加工品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他）	
	砂糖	
	もち粉	
	上新粉	
	還元水あめ	
	澱粉	
	食用油脂	
	加工デンプン	
	セルロース	
	乳化剤	
	糊料（加工澱粉、増粘多糖類）	
	pH調整剤	
	香料	
	安定剤（増粘多糖類）	
	カロチノイド色素	
	酵素	
	塩化マグネシウム	

献立名	センター	チョコ大豆
提供日	センターA	5月31日
	センターB	5月28日
原材料名	食用油脂（植物油脂、加工油脂）	
	砂糖	
	大豆粉	
	ココアパウダー	
	ぶどう糖	
	脱脂粉乳	
	食塩	
	炭酸カルシウム	
	植物レチシン	
	香料	

【小樽市学校給食センター】