



# おれんじやのこだわり食材・調味料

## おれんじやの こだわり食材・調味料



|                           | おれんじやの給食                                   | 産地/メーカー                            | 一般的な素材                                    |
|---------------------------|--|------------------------------------|---|
| <b>ご飯</b>                 | <b>低農薬米</b><br>胚芽を残した分づき米                  | 犬山市今井産<br>長野県産                     | <b>白米</b>                                 |
| <b>野菜</b>                 | 契約農家で国産中心<br>低農薬野菜<br>旬の野菜を使用              | 犬山市・扶桑町<br>岐阜県産                    | <b>季節・産地<br/>にこだわらず</b>                   |
| <b>くだもの</b><br>りんご・みかん・なし | <b>契約農家</b><br>熟してから収穫                     | 長野県(りんご・梨)<br>知多市(みかん)<br>青森県(りんご) | <b>季節・産地<br/>にこだわらず</b>                   |
| <b>切干大根</b>               | <b>天日干し</b>                                | 一宮市<br>加藤亀作商店                      | <b>機械乾燥</b>                               |
| <b>ひじき</b>                | 産地特定<br>(鹿児島県産)                            | うわべ食品工業                            | 産地特定不可<br>(外国産など)                         |
| <b>大豆ミート</b>              | 岐阜県御嵩町の大豆を<br>丸ごと乾燥してあっ縮                   | (有)一心                              | 外国産の大豆<br>遺伝子組換えの危険性                      |
| <b>コンニャク</b>              | 国産の生の蒟蒻芋<br>から作ったもの                        | 犬山市<br>小松屋                         | 外国産の蒟蒻芋を<br>粉にしたものから作る                    |
| <b>豚肉</b>                 | 無抗生物質<br>発酵飼料                              | みよし市<br>いさむ・ポーク                    | 抗生物質投与<br>遺伝子組換え飼料                        |
| <b>しょう油</b>               | <b>古式しょう油</b><br>天然発酵熟成の<br>酵母が生きている       | チョコー<br>むらさき                       | <b>特売品</b><br>〔油の絞リカスの<br>脱脂大豆が原料〕        |
| <b>味噌</b><br>(みそ)         | 手作り熟成味噌<br>無添加の生味噌                         | 白味噌 新潟県 越後一<br>赤味噌 各務原 芋慶          | <b>だし入り味噌、熟成<br/>されていない味噌</b>             |
| <b>みりん</b>                | 餅米 米麴 焼酎から作ら<br>れた調味料でアルコール<br>13~14%位含まれる | 岐阜県川辺町<br>白扇酒造                     | 糖類(55%以上)を主原<br>料としたアルコール1%未<br>満の甘味調味料   |
| <b>砂糖</b>                 | 種子島産・サトウキビ<br>を一番搾りで煮出し<br>た粗製糖            | エコロジ                               | <b>上白糖</b>                                |
| <b>塩</b>                  | 海水を太陽と風のみで<br>天日干しして作った<br>精製されていない塩       | サント                                | <b>化学塩</b><br>さらさらとしたナトリウム塩               |
| <b>出汁</b>                 | うるめ厚削り<br>干ししいたけ                           | ウエダ食品<br>節辰商店                      | <b>だしの素<br/>スープの素<br/>化学調味料</b>           |
| <b>食用油</b>                | <b>なたね油</b>                                | メーカー                               | <b>サラダ油</b><br>(原料が何かわからない)               |
| <b>りんご寒天</b>              | 青森県産りんごの<br>ストレート果汁                        | 青研                                 | 濃縮還元は煮詰めた果汁<br>を薄めたものや甘味料・<br>香料等が使用されている |