

2019年度 ジャムWS/チーズ・バターWS 使用食材リスト

ジャムWS 使用食材		
にんじん	八ヶ岳中央農業実践大学校産	大学産以外は農協推奨品
トマト	〃	〃
セロリ	〃	〃
かぼちゃ	〃	〃
ルバーブ	〃	
砂糖	上白糖	原材料：原料糖
クラッカー	ルヴァンクラシカル (ヤマザキビスケット株式会社)	原材料：小麦粉、加工油脂、食塩、ライ麦粉、モルトエキス、イースト、発酵種/膨張剤、炭酸カルシウム

* 季節により、使用する野菜は異なります。

チーズ・バターWS 使用食材		
低温殺菌牛乳	タカナシ 低温殺菌牛乳	無脂乳固形分8.4%以上乳脂肪分3.6%以上 生乳100%、66℃・30分間殺菌
レモン果汁	レモン果汁	原材料：イタリア産有機レモン
砂糖	スティックシュガー	原材料：ビート（てん菜）北海道産
塩	塩	原材料：塩化ナトリウム

* これらにアレルギーの児童・生徒がおられる場合は、提供を控えさせていただきます。
ご不明な点がございましたら、お問い合わせください。

2019年9月1日現在
八ヶ岳中央農業実践大学校
農林体験学習事務局