

【令和7年度 1期食品材料一覧表(2025年5月～7月)】

※パン類内容配合表、随時使用食品材料一覧表、月別食品材料一覧表、日別食品材料一覧表と合わせてご確認ください。
※期間中(5月～7月)の保管をお願いします。



※食品材料一覧表に記載している原材料は、食品納入事業者より取り寄せた分析表を写しています。
※食品製造工場及び給食センターでは調理工程(揚げ油、ゆで汁、調理器具等)から食物アレルギーとなる食材が混入する可能性(コンタミネーション)がありますのでご了承ください。尚、原材料の分析表の表示には表示義務がないため情報提供があった場合のみ「コンタミ」と表記しております。
※加工助剤とは、食品加工の段階で使用され、最終の製品には残存しないものです。食品衛生法で、表示義務を付けられていない 添加物のひとつです。
※医師より、コンタミネーションの表示がある場合も除去指示があれば学校給食の提供は難しく弁当対応の考慮対象となります。
※使用する海産物などには、捕獲の際にえび・カニなど他の海産物が混入する可能性があります。
●学校給食で食物アレルギーの対応が必要な場合は、医師の診断による「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を学校へ提出してください。

食品名	原材料
薄力粉	小麦 *コンタミ…本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を生産しています。
冷凍うどんハーフカット	小麦粉(小麦)、水 *コンタミ…本品製造工場では、卵を含む製品を製造しています。 *同一ラインで「卵白」を使用した中華麺を生産する場合は、先にうどんの生産を致します。また中華麺生産後のライン清掃は、分解清掃を実施しております。 そばにつきましては、現在別工場での生産となっておりますので、混入の可能性はございません。
マカロニ(クルル)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)
スパゲティハーフカット	小麦粉(小麦)
ワンタンの皮(乾燥)	小麦粉(強力粉・1等[小麦])、食塩(並塩)
コマカイパン粉(フライ用)乾燥2k	小麦粉(小麦)、植物性ショートニング(パーム)、ぶどう糖(澱粉[とうもろこし]他)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、イーストフード、ビタミンC(塩化アンモニウム他) *本品製造工場では、「大豆」の成分を含む製品を生産しております。
米粉	うるち米 *コンタミ…本品を製造している工場では、小麦を含む製品を製造しております。
白玉餅(加熱用)	もち米粉調製品(もち米)、加工でん粉
はるさめ 国産	甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉
さとう 上白	原料糖(さとうきび、てん菜)、加工助剤(水酸化カルシウム、ケイソウ土、骨炭、イオン交換樹脂、塩酸、重曹)
ざらめ糖 グラニュー	原料糖[甘蔗糖(サトウキビ)、甜菜糖(てん菜)]
はちみつ 1k	はちみつ
白いんげん豆(ペースト)	いんげんまめ、水
挽割大豆(レトルト)	大豆、食塩
大豆の水煮	大豆、水
きな粉 全粒大豆	大豆 コンタミ…ごま、アーモンド
冷凍豆腐	豆乳(大豆)、難消化性デキストリン(とうもろこし)、でん粉(とうもろこし)、豆腐用凝固剤、リン酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンC)、ピロリン酸第二鉄、水 *同一製造ラインでは、大豆以外のアレルギー物質は使用していません。

【令和7年度 1期食品材料一覧表(2025年5月～7月)】

※パン類内容配合表、随時使用食品材料一覧表、月別食品材料一覧表、日別食品材料一覧表と合わせてご確認ください。
※期間中(5月～7月)の保管をお願いします。

食品名	原材料
冷凍生揚げ(角切り)	豆乳(大豆)【大豆、加工助剤:消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル<パーム、ヤシ>、炭酸カルシウム、レシチン<大豆>)、シリコーン樹脂、水】、植物油(なたね、大豆、シリコーン<ケイ素>)、加工でん粉(タピオカでん粉<キャッサバ>)、凝固剤製剤【塩化マグネシウム<湖塩>、植物性油脂<とうもろこし>、水、グリセリン脂肪酸エステル<パーム、ヤシ、ヒマ(トウゴマ)>)、ミックストコフェロール<大豆>、ビタミンCパルミテート<とうもろこし、パーム>】、トランスグルタミナーゼ製剤【トランスグルタミナーゼ、還元麦芽糖粉末他<とうもろこし>】、水<上水>
冷凍油揚げ	大豆、植物油(菜種白絞油、大豆白絞油[大豆])、凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム、レシチン[大豆])
豆乳無調整	国産脱皮大豆(大豆)、水
大豆粉(豆ファイバー粉)	大豆食物繊維(大豆)
白いりごま	白ごま (ごま)
ねりごま 白	白ごま (ごま)
白すりごま	胡麻 (ごま)
おろし生姜 国産	生姜、酒精、食塩、クエン酸、ビタミンC
トマト缶詰 ダイス	トマト、トマトジュース(トマト)、食塩(海水)、クエン酸(トウモロコシ、砂糖大根)
いちごジャム小袋	糖類(砂糖[甜菜]、水飴[とうもろこし])、いちご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(クエン酸[甜菜、とうもろこし])、仕込水 *同一製造工場内において「卵、小麦、落花生、乳、大豆、くるみ、オレンジ、りんご、キウイフルーツ、もも、ゼラチン、バナナ、ごま、アーモンド」を使用した商品を製造しております。 また、同一製造ラインにて「小麦、落花生、乳、大豆、オレンジ、りんご、もも、ごま」を使用した製品を製造しておりますが、製造毎に洗浄を実施すること等によりコンタミネーションの防止に努めております。
すりおろしりんご	りんご、香料、酸味料[クエン酸]、酸化防止剤[ビタミンC(L-アスコルビン酸)]
りんご 缶詰	りんご、水、砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、甜菜、甘蔗)、クエン酸(酸味料[甘藷、タピオカ、米、とうもろこし])、ビタミンC(酸化防止剤[コーン])
冷凍レモン果汁	レモン
あおさのり	あおさ *原材料のあおさは「かに・えび」の生息する海域で採取しております。 *原材料のあおさは様々な異物が浮遊する海域で採取しております。 又、粉砕品である為、異物を全て取り切れるものではありません。
きざみのり	乾海苔 *原材料の乾海苔は「えび」「かに」が混ざる漁法で採取しています。
プリン	生乳(乳)、卵、砂糖(さとうきび、てんさい)、カラメルソース(さとうきび、てんさい)
粉末昆布	昆布 *昆布の生息海域にはエビ・カニも生息しています。
刻み昆布	こんぶ、酢酸(製造用剤) *本製品の原料は、えび・かにの生息する海域で採取しています。
ブロックゼリー(甘夏)	ぶどう糖果糖液糖(トウモロコシ)、食物繊維(トウモロコシ、馬鈴薯)、りんご濃縮果汁(りんご)、夏みかん濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類[カラギーナン、グルコマンナン、ローカストビーンガム、タラガム、ジェランガム]、酸味料(クエン酸、クエン酸Na)、香料(オレンジフレーバー)、着色料(β-カロテン)、水

【令和7年度 1期食品材料一覧表(2025年5月～7月)】

※パン類内容配合表、随時使用食品材料一覧表、月別食品材料一覧表、日別食品材料一覧表と合わせてご確認ください。
 ※期間中(5月～7月)の保管をお願いします。

食品名	原材料
ひじき ほしひじき	乾燥ひじき *本品の原料は「えび」「かに」の混ざる漁法で採取しております。
わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ
くきわかめ(冷凍極細)	茎わかめ
煮干し 粉	いわし煮干、酸化防止剤(ビタミンE) *原料のいわし煮干は、えび・かに・いかが混ざる漁法で捕獲されています。また消化管は除去していません。 *原料にさばを使用した商品と同一のラインで製造しています。
粉末 かつお節	かつおのふし *同一ラインで「さば」、同一工場内で、「さけ」を原料とした製品を製造しています。 製品切り替え時には、器具、ライン等の清掃を行っています。
かつお 削り節	かつおのふし *同一ラインで「さば」を原料とした製品を製造しています。 製品切り替え時には、器具・ラインなどの清掃を行っています。
まぐろ 油漬 フレーク	きはだまぐろ、大豆油(大豆)、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、調味料(アミノ酸[Ｌ-グルタミン酸ナトリウム])、水
なると巻き	魚肉(スケソウダラ、イトヨリダイ)、でん粉、砂糖、食塩、みりん、トマト色素、水 *本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。 *同一工場内で使用しているアレルギー物質・・・乳、卵、小麦、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、やまいも、リンゴ、ゼラチン、魚醤(魚介類) *同一ラインで使用しているアレルギー物質・・・卵、大豆 混入防止対策:洗浄
ハム ローススライス	豚ロース肉(豚肉)、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)
ベーコンバラ 減塩タイプ	豚バラ肉(豚肉)、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)
卵殻粉	鶏卵卵殻(卵)
クリーム 乳脂肪	生乳(乳)
ヨーグルト 70g(鉄カルシウム強化)	脱脂粉乳(乳)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳(乳)、ゼラチン(豚由来)、寒天、乳酸カルシウム、香料、ピロリン酸鉄、水
エダムチーズ	ナチュラルチーズ(乳)
ごま油 純正(1.5Kg)	食用ごま油(ごま)
油	食用なたね油(菜種)
ウスターソース(1.8ℓ)	砂糖液糖(甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、じゃがいも)、高酸度ビネガー、食塩、トマトピューレー、オニオンエキス、魚醤、キャロットエキス、セロリーエキス、香辛料(じゃがいも)、水
中濃ソース(1.8ℓ)	砂糖(甜菜)、砂糖液糖(甜菜)、高酸度ビネガー、食塩、トマトピューレー、キャロットエキス、セロリーエキス、オニオンエキス、香辛料、加工でん粉(アセチル化リン酸架橋デンプン[増粘剤<とうもろこし>])、香辛料抽出物(香辛料抽出物製剤<とうもろこし、じゃがいも>)、水

【令和7年度 1期食品材料一覧表(2025年5月～7月)】

※パン類内容配合表、随時使用食品材料一覧表、月別食品材料一覧表、日別食品材料一覧表と合わせてご確認ください。
※期間中(5月～7月)の保管をお願いします。

食品名	原材料
ソース小袋	野菜・果実(トマト、ブルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(砂糖きび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖[とうもろこし他]、砂糖[砂糖きび他])、食塩(海水)、澱粉(とうもろこし)、酵母エキス(大豆)、香辛料(シナモン他)、水
豆板醤	水、唐辛子、食塩、発酵調味料、みそ(大豆)、そら豆粉、調味料(アミノ酸等)、酒精、PH調整剤 *当該製品の製造設備では、小麦、乳、えび、豚肉、魚介類、りんご、大豆、ごま、かにを使用した商品を製造していますが、アレルギーのコンタミネーションが無いよう清掃管理しています。
コチュジャン	唐辛子(赤唐辛子)、味噌(大豆、米、食塩[海水])、砂糖(さとうきび、てんさい)、還元水あめ(キャッサバ、とうもろこし)、食塩(海水)、酒精(さとうきび)
ラー油	大豆油(大豆)、ごま油(ごま)、唐辛子
醤油	食塩、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、(水)、アルコール(エタノール)
穀物酢	米、アルコール(サトウキビ、トウモロコシ、キャッサバ)、食塩(海水)、酒かす(米、アルコール)、水
黒酢	玄米
かつおだし	風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末、かつおエキス粉末、昆布粉末)、でん粉分解物、酵母エキス粉末、麦芽糖
チキンブイヨン	チキンブイヨン(鶏肉)、鶏骨(鶏肉)、たまねぎ、にんじん、セロリ、香辛料(ローリエ)
鶏がらスープ	鶏骨(鶏肉)、水
だしパック	かつおぶし(粉末)、かつおぶし(練節) *コンタミ・・・原材料にさばを使用した製品と同一のラインで製造しています。 *商品の特性上、魚自身の骨や皮が混入しています。
オイスターソース	すりつぶしかき(かき、食塩)、水あめ(とうもろこし、じゃがいも)、醤油(小麦、大豆)(アルコール)、砂糖液糖(てん菜)、食塩、加工でん粉(アセチル化リン酸架橋デンプン、とうもろこし)、酒精(アルコール、又はアルコール製剤)、水 *コンタミ・・・カニ 本製品で使用しているかきなどの二枚貝には、かにが共生しているものが含まれます。
トマトピューレ	トマト、クエン酸、水 *製品内に黒、白色の粒上の物が微混入しますが、トマトの表皮、内部の果肉等なので食べても身体には問題ありません。
トマトケチャップ	トマト、砂糖、食塩、醸造酢、クエン酸、オニオン、香辛料 *製品内に黒、白色の粒上の物が微混入しますが、トマトの表皮、内部の果肉等なので食べても身体には問題ありません。
デミグラスソース(小麦あり)	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)、トマトペースト、ソテードオニオン、チキンエキス(鶏肉)、にんじん、砂糖、酵母エキス、でん粉、食塩、香辛料、水 *本品の製造工場では、特定原材料のうち、えび・かに・卵・乳成分・落花生を含む製品を生産しています

【令和7年度 1期食品材料一覧表(2025年5月～7月)】

※パン類内容配合表、随時使用食品材料一覧表、月別食品材料一覧表、日別食品材料一覧表と合わせてご確認ください。
※期間中(5月～7月)の保管をお願いします。

食品名	原材料
マヨネーズ ○	食用植物油脂(大豆、なたね)、醸造酢(りんご)(とうもろこし、ばれいしょ)、卵黄(卵)、食塩、砂糖(てん菜)、香辛料
マヨネーズ(加熱用)	食用植物油脂(大豆)、卵、醸造酢(小麦)、食塩、香辛料(りんご)、砂糖、清水、調味料(アミノ酸[グルタミン酸Na])、香辛料抽出物
特上白味噌	米、大豆、食塩、酒精、水
米みそ 赤色辛みそ	米、大豆、食塩、酒精、水
八丁みそ	大豆、食塩(海水)、水
カレールウ(小麦なし)	でん粉(ばれいしょ)、パーム油・なたね油混合油脂(なたね)、砂糖(てん菜)、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー、リン酸架橋デンプン(増粘剤)、カラメルI(着色料)、ショ糖脂肪酸エステル(乳化剤)、クエン酸(酸味料)、香料
ハヤシルウ(小麦あり)	小麦粉(小麦)、ラード豚脂(豚肉)、トマトケチャップ、ポークエキス(豚肉)、トマトピューレー、粉末ソース(大豆)、砂糖、食塩、ショートニング(大豆)、オニオンパウダー、キャロットパウダー、ぶどう糖、ガーリックパウダー、ポテトパウダー、ブラックペッパー、オールスパイス、砂糖カラメル
オールスパイス 粉	オールスパイス
洋辛子粉	からし粉、コーンスターチ(とうもろこし)、着色料(ウコン)、増粘剤(グアーガム)、ビタミンC
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグreek、チリペッパー、オールスパイス、その他香辛料
こしょう	ブラックペッパー、ホワイトペッパー
チリパウダー	赤唐辛子、コーンパウダー(とうもろこし)、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック
一味唐辛子粉	とうがらし ※本品製造工場では、ごまを含む製品を製造しております。
にんにく おろし 国産	にんにく、食塩、酸味料(クエン酸)
ハーブシーズニング(バジル)	香辛料(オニオン、ガーリック、バジル、パセリ、その他香辛料)、食塩、デキストリン、チキンエキス(鶏肉)、たん白加水分解物(小麦、大豆、とうもろこし)、調味料(アミノ酸等[L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドカルシウム])
パセリ 乾	パセリ
パプリカ 粉	パプリカ
ガラムマサラ	ブラックペッパー、コリアンダー、赤唐辛子、カルダモン、ホワイトペッパー、クミン、クローブ、シナモン
ローレル粉末	ローレル粉

【令和7年度 1期食品材料一覧表(2025年5月～7月)】

※パン類内容配合表、随時使用食品材料一覧表、月別食品材料一覧表、日別食品材料一覧表と合わせてご確認ください。
※期間中(5月～7月)の保管をお願いします。

食品名	原材料
ホワイトルウ(小麦なし)	米粉(うるち米)、パーム油(パーム)、ぶどう糖(とうもろこし澱粉、馬鈴しょ澱粉、甘藷澱粉)、砂糖(サトウキビ、てん菜)、野菜パウダー(乾燥オニオン、馬鈴薯)、食塩(海水)、酵母エキス、香辛料(ホワイトペッパー、甘藷澱粉) *本製品工場では、小麦、乳成分、大豆、落花生、牛肉、豚肉、鶏肉、ごま、りんご、バナナ、ゼラチンを含む製品を製造しています。
味付小魚小袋(ごま無)	カタクチイワシ、砂糖、澱粉分解物(とうもろこし)、食塩、水 *原材料のカタクチイワシはえび、かにを食べています。またカタクチイワシはえび、かに、いかが混ざる漁法で採取しております。
小袋小魚カレー風味(ごま無)	かたくちいわし、食塩、水飴(とうもろこし、馬鈴薯)、砂糖(甜菜)、香辛料[カレーパウダー(とうもろこし)] *本製品で使用しているかたくちいわしは「えび・かに」をたべています。 *同一工場内において「えび、かに、小麦、卵、乳、落花生、アーモンド、いか、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご」を使用した商品を製造しております。 また、同一製造ラインにて「えび、かに、小麦、乳、アーモンド、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、さば、大豆、りんご」を使用した製品を製造しておりますが、ライン洗浄の徹底、製造順実施すること等によりコンタミネーションの防止に努めております。
黒糖ビーンズ	大豆、黒糖 *コンタミ・・・ごま、アーモンド
みかんゼリー 40g	糖類(ぶどう糖、水あめ、果糖、砂糖)、濃縮みかん果汁、難消化性デキストリン、水、ゲル化剤(ローカストビーンガム、カラギーナン)、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム)、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム)、香料 *本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。
はちみつレモンゼリー	糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖)、レモン果汁、はちみつ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、クエン酸鉄Na、香料、着色料(ビタミンB ₂)、その他キャリアオーバー等、水
フルーツミックスゼリー	濃縮果汁(りんご、パインアップル、ぶどう、もも)、砂糖(グラニュー糖)、ゲル化剤(増粘多糖類[ジェランガム、ローストビーンガム、キサンタンガム、クエン酸三ナトリウム])、V.C(L-アスコルビン酸)、酸味料(クエン酸)、香料(香料ベース、エタノール、グリセリン、水)、乳酸Ca(乳酸カルシウム)、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)、水 *コンタミ・・・乳、小麦、あわび、イカ、いくら、エビ、オレンジ、カニ、キウイ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ごま