

別紙<<1期>> 1期分(令和7年5月～7月)
学期 食品材料一覧表
※上記期間中保管してください。

No.1

※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。

※食品材料一覧表に記載している原材料は、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」と表記をしております。

※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。

※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。

※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。

●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)」を学校へ提出ください。

市のHPからも閲覧できます ➡



食品名	原材料
薄力粉 2等	小麦 ●コンタミ注意喚起・・・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。
マカロニ シェル	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)
パン粉 乾燥 細かい	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、VC(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。
はるさめ	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)
グラニュー糖	原料糖(さとうきび由来の甘蔗糖、てんさい由来の甜菜糖)
ミルメークコーヒー(個包装)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、インスタントコーヒー、食塩、乳酸Ca、着色料(カラメル)、香料、V.C、V.B1、V.B2、水
白いんげん豆ペースト	いんげんまめ、水
黒糖ビーンズ(小袋)	大豆、黒糖 ●コンタミ・・・ゴマ、アーモンド
大豆の水煮	大豆、水

別紙《1期》 1期分(令和7年5月～7月)

No.2

学期 食材料一覧表
※上記期間中保管してください。

食品名	原材料
挽割大豆（煮グリッツ）	大豆 ●同製造ラインでは、大豆製品（水煮・蒸し）を製造しております。
きな粉 全粒大豆	大豆 アレルギーコンタミネーション・・・ごま、アーモンド
冷凍豆腐（Ca・鉄・繊維強化）	大豆、難消化性デキストリン＜コーンスターチ（とうもろこし）＞、馬鈴薯澱粉（馬鈴薯）、豆腐凝固剤＜グルコノデルタラクトン（とうもろこし）、硫酸カルシウム＞、焼成カルシウム（魚骨）、ピロリン酸第二鉄（ピロリン酸ナトリウム、塩化第二鉄）、水分、消包剤（大豆、菜種）、酵素（馬鈴薯、とうもろこし）
冷凍焼き豆腐	豆乳（大豆）、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（化学品）、レシチン（大豆）、シリコーン樹脂（化学品）、水（上水）〕、加工でん粉（とうもろこし（ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン））、加工でん粉（もち米（リン酸架橋デンプン））、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）、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]）、水（上水）
冷凍生揚げ（サイコロ）	豆乳（大豆）、でん粉（とうもろこし）、難消化デキストリン（とうもろこし）、デキストリン、ぶどう糖、揚げ油（植物油脂：なたね）、リン酸カルシウム、豆腐凝固剤、酸化防止剤（ビタミンC）、ピロリン酸第二鉄、水
冷凍油揚げ	大豆、植物油（菜種白絞油、大豆白絞油）、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）
糸引きひき割り納豆	ひきわり大豆(大豆)、納豆菌
豆乳無調整	脱皮大豆（大豆）、水
白いりごま	白ごま
白ねりごま	白ごま
白すりごま	ごま
冷グリーンピース	グリーンピース
ソテーオニオン	たまねぎ、食用とうもろこし油(とうもろこし)、砂糖＜原料糖(さとうきび、甜菜)＞、酸化防止剤(V.E)＜トコフェロール抽出物(大豆、菜種、とうもろこし、ひまわり、ワタ（綿実））、食用油脂(菜種)＞
トマト ディスカット缶詰	トマト、トマトジュース(トマト)、食塩(海水)、クエン酸(とうもろこし、砂糖大根)

別紙《1期》 1期分(令和7年5月～7月)

No.3

学期 食品材料一覧表

※上記期間中保管してください。

食品名	原材料
いちごジャム 10g (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 ●同一工場内において製造・・・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 ●同一ラインにおいて製造・・・小麦、落花生、乳、大豆、オレンジ、もも、りんご、ごま
黄桃 (ダイス) 缶詰	黄桃、水、砂糖 (サトウキビ、甜菜)、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))
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 (ピース) 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)>
レモン果汁 冷凍	レモン
なめこ 水煮	なめこ、食塩、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、水 ●同一工場内で使用しているアレルギー物質：小麦、大豆、ゴマ
青さ粉	あおさ ●コンタミ・・・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、粉碎品である為、異物を全て取り切れるものではありません。
きざみ海苔	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。
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。
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	茎わかめ
煮干し 粉	いわし煮干 (いわし) ●原材料のいわし煮干は、えび・カニ・イカが混じる方法で捕獲されています。また消化管は除去していません。 ●原材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。 ●商品の特性上、魚自身の骨や皮が含まれています。
かつお節 (糸削り)	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。
まぐろ 油漬フレーク	きはだまぐろ、大豆油(大豆)、水、野菜エキス(たまねぎ、人参、カリフラワー果汁)、食塩

別紙《1期》 1期分(令和7年5月～7月)

No.4

学期 食品材料一覧表

※上記期間中保管してください。

食品名	原材料
焼き竹輪（25gカット竹輪・減塩）	魚肉すり身（さんま、たちうお、他(甜菜)）、馬れいしょでん粉(馬れいしょ)、食用こめ油、砂糖(甜菜)、食塩、大豆たん白(大豆)、全糖ぶどう糖(とうもろこし、馬れいしょ)、加水 ●原料事情により魚種が変わる可能性があります。 （その他の魚種の可能性はママカリ、ハタ、グチ、インドマルアジ、ヒイラギ、いとよりだい、キントキ、コチ、エソ、すけそうたら） ●この製品は、えび、小麦、卵、乳成分、大豆を使用する工場で製造しております。 ●原材料に使用している魚は、えび、かに等を捕食している可能性があります。
なると巻き	魚肉（スケソウダラ、イトヨリ）、でん粉（馬鈴薯澱粉）、砂糖（サトウキビ、ビート）、食塩（海水）、発酵調味液〔米、米こうじ、糖類、食塩（とうもろこし・馬鈴薯）〕、トマト色素〔トマト色素、グリセリン、エタノール（とうもろこし・なたね・大豆）〕
さつま揚げ	魚肉（イトヨリダイ、スケソウダラ、エソ）、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、水、揚げ油：菜種 ●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：卵、小麦、かに、えび、大豆、鶏肉、いか、ゼラチン ●同一ラインで使用しているアレルギー物質：卵、小麦、えび、大豆、いか
ベーコン（1cmカット）	豚かた肉(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)
生クリーム	生乳(乳)
レモンヨーグルト（100g）	ぶどう糖果糖液糖、脱脂粉乳、レモン果汁、砂糖、全粉乳、ゼラチン（豚由来）、寒天、香料、酸味料、水
ヨーグルト（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
ごま油	食用ごま油(ごま)
油	食用なたね油(菜種)
ブロックゼリー（甘夏みかん）	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、ローカストビーンガム、タラガム、ジェランガム、グルコマンナン)、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
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B2）、その他キャリアオーバー等、水

別紙《1期》 1期分(令和7年5月～7月)

No.5

学期 食品材料一覧表

※上記期間中保管してください。

食品名	原材料
ウスターソース	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	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(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
中濃ソース 5 g 小袋	野菜・果実(トマト、プルーン、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(酵母他…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 ●コンタミ…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」、「ゴマ」、「かに」を使用した商品を製造しております。
こいくちしょうゆ	食塩、脱脂加工大豆、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
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)
とりがらスープ	鶏骨(鶏肉)、水
だしパック(鰹節のみ)	かつおぶし(粉末)、かつおぶし(練節) ●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。
液体かつおだし	かつおぶし
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 ●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
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

別紙《1期》 1期分(令和7年5月～7月)

No.6

学期 食品材料一覧表

※上記期間中保管してください。

食品名	原材料
デミグラスソース（小麦あり）	ブラウンルー（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。
白味噌	米、大豆、食塩、水、酒精
減塩白味噌	米、大豆、食塩、水、酒精
赤味噌	米、大豆、食塩、水、酒精
減塩赤味噌	米、大豆、食塩、水、酒精
ハヤシルウ（小麦あり）	小麦粉(小麦)、パーム油、砂糖、食塩、トマトペースト、酵母エキス、ココアパウダー、粉末米酢、香辛料
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（グァーガム）、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
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
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	パプリカ、クミン、オレガノ、オールスパイス、カエンペッパー、ガーリック、ブラックペッパー、食塩、オニオン
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	大蒜
ハーブシーズニング	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(大豆、とうもろこし、小麦)、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)＞
パプリカ 粉	パプリカ
ローレル粉末	ローレル粉

別紙《1期》 1期分(令和7年5月～7月)

No.7

学期 食品材料一覧表

※上記期間中保管してください。

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。
のりかつおふりかけ（小袋）	鰹削り節、砂糖(てん菜)、みりん、食塩、青のり、黒のり、酵母エキス、たん白加水分解物、加工でん粉(酸化デンプン)、酸化防止剤(ビタミンE) ●本品で使用している海苔は、「えび」、「かに」の生息域で採取しています。
アセロラゼリー	アセロラ果汁、果糖ぶどう糖液糖、難消化性デキストリン、加工でん粉、酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、クエン酸鉄Na、着色料（アントシアニン、クチナシ、カロチノイド）、香料（りんご）その他キャリアーオーバー等、水 ●含有アレルギー：りんご
みかんゼリー	みかん果汁、グラニュー糖(甜菜)、果糖(とうもろこし)、ポリデキストロース(とうもろこし)、ゲル化剤<増粘多糖類(カラギナン、他〔とうもろこし、大豆、馬鈴薯〕)>、乳酸カルシウム、香料<みかんフレーバー、他(とうもろこし)>、ビタミンC(とうもろこし)、クエン酸第一鉄Na、ビタミンD(馬鈴薯、大豆、菜種、とうもろこし)、水 ●工場内で使用しているアレルギー物質 乳、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、くるみ、落花生、小麦、ごま、アーモンド
プリン	生乳(乳)、卵（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)
豆乳プリンタルト（個包装）	豆乳（大豆）、砂糖、米粉（米）、ショートニング、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、大豆粉（大豆）、小麦不使用しょうゆ（大豆）、発酵調味料、水 〔使用添加物〕加工デンプン、ゲル化剤（増粘多糖類）、カラメル色素、炭酸Ca、乳化剤（大豆）、ピロリン酸第二鉄、香料、増粘剤（キサンタンガム）、メタリン酸Na、安定剤（キサンタンガム）、カロチノイド色素 ●同一ライン（施設）で製造される他製品に含まれるアレルギー…大豆、もも、りんご、バナナ