

## 令和8年度 随時使用食品材料一覧表



食品材料一覧表

※本紙は、2026年5月から2027年3月まで使用する食品になります。

※本紙の配布は5月のみにしますのでご覧いただいた後も1年間保管をお願いします。

(市ホームページには1年間掲載します)

※パン類内容配合表、1期食品材料一覧表、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。

※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。

食品名	原材料
清酒	米(うるち米)、米こうじ(うるち米)、醸造アルコール(粗留アルコール(さとうきび))、糖類(とうもろこし)、酸味料(とうもろこし)
赤ワイン	輸入ワイン、酸化防止剤(亜硫酸塩)、水
白ワイン	輸入ワイン、酸化防止剤[(亜硫酸塩)、ビタミンC(とうもろこし)]、水
みりん	もち米、米麴、グルコース(とうもろこし・馬鈴薯)、醸造アルコール、糖類、水 * 澱下げ剤(加工助剤)にゼラチン(豚由来)を使用しています。
並塩	海水、加工助剤(塩酸、亜硫酸ナトリウム、消泡剤)
天塩	塩田産天日塩、塩田産ニガリ(粗製海水塩化マグネシウム)
サラダ油	食用なたね油(菜種)
氷 ロックアイス	水道法水質基準及び食品製造用水規格基準に適合
生揚げ	水、丸大豆(大豆)、菜種油(菜種)、クリスタリン(塩湖水…塩化マグネシウム)、パールアルファN(硫酸カルシウム(酸化カルシウム…硫酸・水))、スーパーエマライト1000[消泡剤(食用油脂(コメ)・レシチン(大豆)・グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)・炭酸マグネシウム(化学品))]
給食米	米、強化米[白米、食用油脂(菜種)、でんぷん(とうもろこし)、砂糖(てん菜)、デキストリン(とうもろこし)、ピロリン酸鉄、米ぬかろう、ビタミンB <sub>1</sub> 、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、糊料(アカシア)、ビタミンB <sub>2</sub> ]
麦ご飯(給食米)	給食米、麦(大麦、ビタミンB <sub>1</sub> 、ビタミンB <sub>2</sub> )

※食品材料一覧表に記載している原材料は、食品納入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。

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、表示を義務付けられていない添加物のひとつです。