

別紙《1期》 1期分(令和8年5月～7月)

No.1

学期 食品材料一覧表

※上記期間中保管してください。

※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 →



食品材料一覧表

食品名	原材料
薄力粉 2等	小麦 ●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。
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、植物性ショートニング、ぶどう糖、イースト、食塩/イーストフード、ビタミンC ●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）
ミルクコーヒー (個包装)	砂糖、インスタントコーヒー、食塩、乳酸菌、炭酸Ca、着色料（カラメル）、V.C、クエン酸鉄Na,香料、V.A、V.B ₁ 、V.B ₂
白いんげん豆ペースト	冷凍白いんげん豆ペースト（手亡、水） ●コンタミ・・・大豆、やまいも、小麦、乳、鶏肉、豚肉、りんご
いり大豆 黄大豆全粒 国産	白目大豆
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8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.2

食品名	原材料
挽割大豆（煮グリュツ）	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。
蒸し大豆	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）	豆乳、難消化性デキストリン、でん粉、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
冷凍生揚げサイコロ（Ca、鉄、繊維強化）	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	いりごま（白ごま）
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)>、ミックストコフェロール<トコフェロール抽出物(大豆、なたね、とうもろこし、ひまわり、ワタ（綿実）、食用油脂(菜種)>
トマト ダイスカット缶詰	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)
黄桃（ダイス）缶詰	黄桃、砂糖（さとうきび、ビート）、クエン酸（キャッサバ）、酸化防止剤（ビタミンC（とうもろこし、キャッサバ））、水
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）

別紙《1期》 1期分(令和8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.3

食品名	原材料
レモン果汁 冷凍	レモン
青のり	すじあおのり ●「えび」「かに」が混ざる漁法で採取しております。
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 ●原料のひじきは、エビ、カニが生息する水域で採取しています。
わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ
くきわかめ	茎わかめ
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	キハダマグロ、大豆油(大豆原料を含む)、水、野菜エキス(玉ねぎ、人参、カリフラワー)、食塩
焼き竹輪(25gカット竹輪・減塩)	魚肉すり身(タチウオ、さんま、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作成しております。 ●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)
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

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
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
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
豆板醤	水、唐辛子、食塩、塩漬唐辛子加工品、発酵調味料、みそ(大豆)、パプリカ、そら豆粉、調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤
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)、酒粕(米)
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	チキンエキス(鶏肉)
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	砂糖(さとうきび、てんさい)、かきエキス(かきエキス(かき)、食塩(海水)、アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、酵母エキス(酵母エキス(酵母)、食塩(岩塩))、香辛料(白胡椒、デキストリン(キャッサバ、甘藷))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(キャッサバ))、増粘剤(加工デンプン(アセチル化アジピン酸架橋デンプン(とうもろこし)))、酒精(アルコール(さとうきび))、水

別紙《1期》 1期分(令和8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.5

食品名	原材料
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、糖類（ぶどう糖果糖液糖（とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも等）、ぶどう糖（とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも等）、砂糖（さとうきび、てん菜等）、醸造酢（さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等））、食塩（海水、岩塩）、たまねぎ、香辛料
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。
白味噌	米、大豆、食塩、水、酒精
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、唐辛子、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

別紙《1期》 1期分(令和8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
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、その他キャリーオーバー等、水
みかんゼリー	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、酸味料、クエン酸鉄Na、香料 自社添加の食品添加物 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)、強化剤(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。 ●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…卵、乳、小麦、オレンジ、キウイ、大豆、もも、りんご、ゼラチン、バナナ、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)	砂糖、豆乳(大豆)、米粉、ショートニング、加工油脂、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、大豆粉(大豆)、食塩、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、紅麹色素、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