

令和7年4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、4月分献立表詳細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、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。

●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
マカロニ(クルル)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)
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)]
挽割大豆(レトルト)	大豆、食塩
大豆の水煮	大豆、水 *弊社工場にて、小麦、鶏肉、ごま、かに、卵を原料として製造した商品や、また原料の一部(起源原料)に含まれている調味料等を使用しています。コンタミ防止策として、十分なライン洗浄を行っております。
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おりません。
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	大豆、水
白いりごま	白ごま
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。
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 *本品の原料は、エビ・カニが混ざる漁法で採取しております。
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

令和7年4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、4月分献立表詳細と合わせてご確認ください。

食品名	原材料
卵殻粉	鶏卵卵殻(卵)
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) *同一ラインまたは同一工場で大豆油、ごま油をを使用しておりますが、品目切り替え時に十分な共洗い洗浄を行うなど、アレルギー物質の混入防止対策を実施しております。
油	食用なたね油(菜種)
ウスターソース(1.8%)	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(1.8%)	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
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。
醤油	食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび)
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
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	鶏ガラスープ(鶏肉)、野菜(玉葱、人参、セロリ)、水 *同一工場・同一ラインコンタミ・・・卵、乳成分、小麦、落花生、エビ、カニ、オレンジ、牛肉、いか、鮭、サバ、クルマシ、大豆、鶏肉、豚肉、桃、リンゴ、ゼラチン、バナナ、ごま
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。
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。

令和7年4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、4月分献立表詳細と合わせてご確認ください。

食品名	原材料
特上白味噌	大豆、米、食塩、酒精
米みそ 赤色辛みそ	大豆、米、食塩、酒精
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)、シヨ糖脂肪酸エステル(乳化剤)、クエン酸(酸味料)、香料
オールスパイス 粉	オールスパイス
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグリーク、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
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。
パセリ 乾	パセリ
ローレル粉末	ローレル粉
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。
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
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)
いちごゼリー	ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、馬鈴薯)、グラニュー糖(甜菜)、粉あめ(馬鈴薯、大豆、とうもろこし)、果糖(とうもろこし)、いちご果汁、クランベリー果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)[カラギナン、他(とうもろこし、馬鈴薯)]、酸味料(クエン酸Na)、香料[ストロベリーフレーバー(とうもろこし)]、ビタミンC[アスコルビン酸(とうもろこし)]、クエン酸第一鉄Na、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、ゼラチン、もも、オレンジ、くるみ、落花生、小麦、ごま、アーモンド

令和7年4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、4月分献立表詳細と合わせてご確認ください。

食品名	原材料
蒸し中華めん(袋)	小麦粉(小麦)、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム)、食塩(天日塩、粗製海水塩化マグネシウム)、加水 ※本品は最終工程にて、大豆由来の食用植物性油脂を噴霧しております。 本品製造工場では、そば、卵、えびを含む製品を生産しています。
でんぷん	馬鈴薯
水飴	水あめ(とうもろこし)
むき枝豆(冷凍・国産)	えだ豆(大豆)、食塩
たけのこ(筍水煮缶国内産)○	たけのこ、クエン酸(とうもろこし)、水
冷ホールコーン	とうもろこし
スイートクリームコーン缶詰	スイートコーン、食塩、加工デンプン(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)、水
いちごジャム小袋(15g)	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。
りんご(小袋)	りんご *コンタミ・・・オレンジ、キウイ、もも、バナナ
桜型かまぼこ	魚肉(スケソウダラ)、加工澱粉(タピオカ)、馬鈴薯澱粉(馬鈴薯)、砂糖(さとうきび・甜菜)、発酵調味料(じゃがいも、とうもろこし)(糖類、米、醸造アルコール、たん白加水分解物、食塩)、食塩(海水)、加工油脂(還元水飴、なたね油)、トマト色素(トマト) *本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。 *原料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。
さつま揚げ スライス	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 *混入防止対策:洗浄
ウインナーソーセージ 2cmカット	豚肉(豚脂肪含)、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ、カルワイ、マスタード)
うずら卵 水煮(月)	うずら卵(卵)、食塩、水
凍結液卵(かきたま用)	鶏卵 (卵)
りんごヨーグルト 80g	乳製品[加糖練乳(乳)、脱脂粉乳(乳)]、りんごソース (りんご、砂糖、りんご濃縮果汁、澱粉、増粘剤)、砂糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、果糖、乳製品[全粉乳 (乳)]、増粘多糖類、乳たんぱく質濃縮物 (乳)、ビタミンC、寒天、香料、水 *同一製造ラインでアレルギー物質を含む原材料を使用した別商品を製造している・・・もも

令和7年4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、4月分献立表詳細と合わせてご確認ください。

食品名	原材料
テンメンジャン	味噌[大豆、米、食塩(海水)]、砂糖(さとうきび、てんさい)、植物油脂(大豆、ごま)、発酵調味料[ぶどう糖、アルコール、米醸造液、発酵調味料、食塩(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、さとうきび他、米、食塩)、香辛料(ナツメグ、とうもろこし)、酒精(さとうきび)、カラメル色素(とうもろこし、馬鈴薯、甘しょ)]
ハンバーグ 60g	豚肉、玉葱、パン粉(小麦、大豆)、でん粉(タピオカ)、粒状大豆たん白(大豆)、砂糖、食塩、白胡椒(小麦)、加水 *同一ライン製造品群に使用している特定原材料…卵、乳、牛肉、鶏肉、ごま、やまいも
棒餃子40g	キャベツ、玉ねぎ、長ねぎ、にら、しょうが、豚肉、鶏肉、豚脂(豚肉)、粒状・粉末状植物性たん白[大豆、菜種]、パン粉[小麦<とうもろこし、菜種、馬鈴薯>]、加工でんぷん、砂糖(甜菜)、食塩、酵母エキス、食用植物油脂(大豆)、ピロリン酸鉄製剤(菜種、とうもろこし)、水、粉末しょうゆ(小麦、大豆[大豆、とうもろこし、馬鈴薯])、香辛料、小麦粉(小麦)、水、酒精(とうもろこし、大豆、甜菜)、食塩、植物油脂(大豆[大豆、とうもろこし、菜種、馬鈴薯])、水あめ(とうもろこし、馬鈴薯)、ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯) *コンタミ…卵、乳、イカ、エビ、オレンジ、カニ、牛肉、さけ、さば、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、魚介類
蒸しパン 80g(卵ミルク)	液全卵(卵)、上白糖(砂糖[サトウキビ、甜菜])、薄力粉(小麦)、強力粉(小麦)、食用植物油脂(大豆油[大豆]、菜種油[菜種])、乳等を主要原料とする食品(ホエイパウダー[乳]、植物油脂[パーム]、脱脂粉乳[乳]、乳たんぱく[乳]、卵黄[卵]、還元水飴[とうもろこし、じゃがいも]、増粘多糖類[海藻、とうもろこし])、水飴(コーンスターチ[とうもろこし]、タピオカ[キャッサバ芋]、馬鈴薯澱粉[馬鈴薯])、食用加工油脂(食用植物油脂[菜種]、砂糖・異性化液糖[とうもろこし、馬鈴薯、サトウキビ、甜菜]、ソルビット[とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、タピオカ]、乳化剤[パーム、ヤシ、豚、大豆、タピオカ、甘藷、サトウキビ、とうもろこし、甜菜、ヒマシ、合成品]、香料[天然香料・合成香料他]、プロピレングリコール[合成品]、酸化防止剤<V.E[大豆、菜種、とうもろこし、綿実]>、着色料<カロテン[パーム、ひまわり、大豆]>)、加工澱粉(アセチル化リン酸架橋デンプン[馬鈴薯]) *アレルギー特定原材料…小麦、卵、乳成分、大豆 *同一ラインで落花生を含む製品の製造があります。
かつお 1.5cm角切り	カツオ
カレイ2cm角 澱粉付き	アブラカレイ、馬鈴薯澱粉 *工場内での切り身加工におけるコンタミネーション…(特定原材料7品目)えび、小麦粉(特定原材料に準ずる20品目)いか、さば、さけ、大豆、ごま、魚卵
さば 切身 50g 塩こしょう	サバ、食塩、胡椒
子持からふとししゃも生干し	カラフトシヤモ、塩 *製造工場は、卵、乳、小麦、えび、いか、さけ、さば、大豆、りんご、ゼラチン、ごま、その他魚類を使用した商品を製造しておりますが、専用製造ラインではなく、共有製造ラインとなっております。アレルギー物質に関しては、使用器具・機械等の洗浄にてコンタミネーションの防止を実施しております。
いか短冊	アメリカオオアカイカ(いか) *本品製造工場では小麦、大豆、りんごを含む製品を製造しています。
こんにゃく(色紙)	こんにゃく芋製粉、水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)、海藻粉末(黒こんにゃく用色粉)、水
しらたき	こんにゃく芋製粉、水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)、水

令和7年4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、4月分献立表詳細と合わせてご確認ください。

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)
サラダ油	食用なたね油(菜種)
生揚げ	大豆、水、菜種白絞油(食用菜種油、シリコーン)、にがり、消泡剤、ソルキープ(安定剤)
木綿豆腐	大豆、水、にがり、消泡剤、ソルキープ(安定剤)
麦ご飯	給食米、麦(大麦、ビタミンB1、ビタミンB2) *同一工場内では、大豆、ゴマを使用しているが、ラインは完全に区分している。 *原料産地の貯蔵設備等は、小麦にも使用されております。