

令和7年 10月分 食品材料一覧表 第三調理場



※パン類内容配合表、随時使用食品材料一覧表、2期食品材料一覧表、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、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
マカロニ(アルファベット)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)
茹でスパゲティ(袋)	デュラム小麦のセモリナ(小麦) ※本品生産工場では、小麦、そば、卵、大豆、えび、やまいもを含む製品を製造しております。
焼き心(京焼き)	小麦粉、小麦たんぱく、ビタミンE(酸化防止剤)
クイツィオ	米、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)
白玉餅(自然解凍)	もち米、加工でん粉、水 ※本製品の製造ラインでは、大豆を含む製品を製造しておりますが、設備・器具の洗浄を徹底しており混入する可能性は低いものと判断しております。
でんぱん	馬鈴薯
はちみつ小袋	はちみつ
大豆ミンチ	大豆 ※本品製造工場では、小麦を含む製品を生産しています。 ※同一製造ラインで小麦を使用した製品を製造しています。
糸引き納豆 500g入	ひきわり大豆、納豆菌
むき枝豆(冷凍・国産)	えだまめ(大豆)、食塩(海水)
冷グリーンピース	グリーンピース
冷凍かぼちゃペースト	かぼちゃ
かぼちゃ(国産)冷凍 2cm角	かぼちゃ
たけのこ(筒水煮缶 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 ※コンタミ・・・大豆
にんじんペースト	にんじん、湧水(羊蹄ふきだし)
白菜キムチ	白菜、漬け原材料(異性化液糖、醸造酢、食塩、唐辛子、にんにく)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(パプリカ色素)、ビタミンB1、水

令和7年 10月分 食品材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、随時使用食品材料一覧表、2期食品材料一覧表、日別食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

食品名	原材料
ブルーベリー ジャム 小袋	糖類[水飴(とうもろこし)、砂糖(てん菜)]、ブルーベリー、ゲル化剤[バクチン(レモン他)]、酸味料(クエン酸) (さつまいも、タピオカ、とうもろこし、米)、水
りんご(小袋)	りんご ※コンタミネーション・・・オレンジ、キウイ、もも、バナナ
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])
ダイスゼリー冷凍(巨峰味)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、ぶどう果汁、水、ゲル化剤(グァーガム、ローカストビーンガム、カラギーナン、コンニャクイモ抽出物、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸三ナトリウム、クエン酸)、香料、ビタミンC(L-アスコルビン酸)、着色料(クチナシ青色素、ベニコウジ色素)、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム) *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。
揚げちりめんじゃこ(500g)	ちりめん(いわし稚魚、食塩、植物油脂[菜種]) ※コンタミ・・・(同工場・別ライン)卵、乳成分、落花生、小麦、えび ※本製品で使用しておりますちりめんは、えび・かきが混ざる漁法で採取しております。
子持ちきびなごのかりかりフライ	きびなご、マッシュポテト(馬鈴薯)、揚げ油(なたね油、パーム油)、でん粉(じゃがいも)、酵母エキス、しょうが(おろし)、魚醤パウダー[魚醤(イワシ、食塩)、かつおエキス(かつお)]、食塩、植物油脂、水、加工でん粉 ※本品製造工場では、卵、乳、小麦、えび、かに、大豆、いか、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごまを含む製品を生産しています。 ※本製品に使用しているきびなごは、別の魚種が混ざる漁法で採取しています。 また魚卵不選別品を使用しています。
焼き竹輪(25gカット) (月)	魚肉すり身[たちうお・さんま・ママカリ・ハタ・ぐち・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・すけそうたら他(甜菜)]、馬れいしよ澱粉(馬れいしよ)、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、馬れいしよ)、加水 ※原材料に使用している魚は、えび、かに等を補食している可能性があります。 ※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。 ※時期や原料事情により魚種が変わる可能性があります。
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
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) ※同一ライン同一工場で使用のあるアレルゲン・・・乳
バター	生乳(乳成分)、食塩
ナンプラー	カタクチイワシ、食塩(海水)

令和7年 10月分 食品材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、随時使用食品材料一覧表、2期食品材料一覧表、日別食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

食品名	原材料
野菜かき揚げ 50g	たまねぎ、小麦粉(小麦)、にんじん、揚げ油(パーム油)、ごぼう、しゅんぎく、食塩、粉末状植物性たん白(大豆)、調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー、カロチノイド色素、水 ※この商品は特定原材料のうち「えび」を含む製品と同じ設備で製造しています。
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、白こしょう(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
鶏肉団子(青葱入り)	若鶏肉(もも)、玉葱、澱粉(馬鈴薯)、青葱、生姜汁(生姜)、醤油(大豆、食塩、アルコール)、食塩(海水)、こしょう(ペパー、タピオカ澱粉) ※工場コンタミ・・・乳、小麦、イカ、エビ、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンド
野菜といかのチヂミ	キャベツ、ミックス粉[小麦粉(小麦)、米粉、コーンスターチ(とうもろこし)、グラニュー糖(てん菜)、食塩、小麦でん粉(小麦)、ブドウ糖(とうもろこし)、たん白加水分解物(とうもろこし、大豆)(小麦)、増粘多糖類(グァーガム、キサンタンガム)]、にら、こめ油(食用こめ油)、天かす[小麦粉(小麦)、こめ油、食塩、風味調味料(とうもろこし)(小麦)、酵母エキス、トレハロース、調整水、いか、かつおだし[かつお節エキス、かつおエキス、食塩、魚介エキス(とうもろこし)、酵母エキス、醸造酢)、水 ※同一ラインコンタミネーション・・・卵、乳成分、さば、鶏肉、豚肉、やまいも
ブルーベリーゼリー(40g)	グラニュー糖(甜菜)、ブルーベリーピューレ(甜菜、大豆、とうもろこし)、果糖(とうもろこし)、粉あめ、ゲル化剤[増粘多糖類(とうもろこし、大豆、甜菜、馬鈴薯)カラギナン他]、乳酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、香料[ブルーベリーフレーバー(甜菜、とうもろこし)]、酸味料(クエン酸Na、クエン酸)、ビタミンC[L-アスコルビン酸(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
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。
お月見団子(30g程度)	こしあん(赤生あん(小豆))、砂糖(てん菜)、還元水飴、水飴(とうもろこし、馬鈴薯)、塩、米粉、砂糖[ソルビトール(とうもろこし)]、麦芽糖(とうもろこし)、ソルビトール(とうもろこし)、加工澱粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)、酵素(α -グルコシルトランスフェラーゼ) ※コンタミネーション・・・くるみ、小麦、卵、乳成分、ごま、大豆
いちごクレープ(個包装)	豆乳(大豆)、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、イチゴピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)、砂糖、植物油(大豆)、米粉、水あめ、いちご果汁、大豆粉(大豆)、レモン果汁、小麦不使用しょうゆ(大豆)、水 <使用添加物>加工デンプン、トレハロース、増粘剤(カドラン)、乳化剤(大豆)、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、安定剤(増粘多糖類)、ビタミンC、メタリン酸Na、カラメル色素、酸味料、紅麹色素、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー、カロチノイド色素 ※同一ライン、同一施設で製造される他製品に含まれるアレルゲン・・・大豆、もも、りんご、バナナ

令和7年 10月分 食品材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、随時使用食品材料一覧表、2期食品材料一覧表、日別食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

食品名	原材料
さけ 50g	秋さけ
さば 切身 50g	太平洋サバ
さんまフィレ30g 澱粉付	サンマ、馬鈴薯澱粉
子持からふとししゃも生干し	ししゃも ※ししゃもは魚卵を含んでいます
たら 切身40g 澱粉付き	助宗タラ、馬鈴薯澱粉 ※コンタミネーション・・・卵、乳、小麦、いか、えび、さけ、さば、大豆、りんご、ゼラチン、ごま
たら2cm角切り	助宗タラ☒
いなだ 1.5cm角切り	イナダ
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
こんにゃく(つきこん)	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
こんにゃく小玉	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
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