

令和7年 11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。

※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
蒸し中華めん	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、食用食物油脂(大豆、シリコーン) ※本品製造工場では、小麦・大豆・そば・卵・えび・やまいもを含む製品を生産しています。 ※本品は最終工程にて大豆由来の食用植物油を噴霧しております。 ※本品製造ラインでは、別種類の麺(焼きそば)を製造しているため混入の可能性があります。
サラダこんにゃく	こんにゃく精粉、水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)、上水
でんぷん	馬鈴薯
黒砂糖	さとうきび ※本品製造工場では「ごま」を含む製品を製造しています。
調理用ミルメーク (キャラメル味)	砂糖、食塩、香料、着色料(カラメル)、炭酸Ca
大豆ミンチ	脱脂大豆(大豆)
国産 ミックスビーンズ	大豆(黄大豆、青大豆)、いんげんまめ(手亡、金時)、食塩、水
チョコレートクリーム (小袋)	水あめ(とうもろこし、馬鈴薯)、砂糖(甜菜)、小麦粉(小麦)、ショートニング(なたね、とうもろこし、綿実)、ココアパウダー、カカオマス、カラメル色素(とうもろこし、馬鈴薯)、乳化剤(大豆、甜菜)[レシチン(大豆由来)、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル]、香料(ミルクバニラフレーバー、チョコレートフレーバー)(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。 又、同一製造ラインにおいて「乳、落花生、オレンジ、もも、りんご、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事等によりコンタミネーションの防止に努めております。
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)
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 ※コンタミ…大豆
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[増粘剤(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)]、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

令和7年 11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
りんごジャム小袋	糖類(水飴(とうもろこし)、砂糖(てん菜))、りんご、酸味料(クエン酸)(さつまいも、タピオカ、とうもろこし、米)
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・かにが混ざる漁法で採取しております。
かつおフライ(50g)	カツオ、パン粉(小麦)、バターミックス[小麦粉(小麦)、加工澱粉(馬鈴薯)、乳化剤(さとうきび、てん菜、パーム油、ヤシ油)、増粘多糖類(グアー豆、大豆、とうもろこし)]、塩、胡椒 ※原料のバターミックスの製造工場では小麦、乳、卵を含む製品を製造しています。
竹輪(スライス竹輪)(月契約)	魚肉すりみ(すけそうたら、いとよりだい、きんときだい、さんま、他)(甜菜、ビート)、馬鈴薯でん粉、米油、みりん、食塩、砂糖、加水 ※原材料に使用している魚は、えび、カニ等を捕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製造しております。 ※時期や原料事情により魚種が変わる可能性があります。
もみじ型かまぼこ	魚肉(スケソウタラ)、うらごし人参、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(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) ※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) ※同一ライン同一工場で使用のあるアレルゲン・・・乳
りんごヨーグルト 70g	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
バター	生乳(乳成分)、食塩
小袋おこげ	もち米、植物油(大豆)、酸化防止剤(ビタミンE)、食塩
千葉県産お米のムース(ラフランスソース)	【お米のムース】豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム(大豆)、砂糖類、その他)、水あめ、砂糖、水溶性食物繊維、米粉(千葉県産米)、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳化剤(大豆)、PH調整剤、セルロース、ピロリン酸第二鉄 【ラ・フランスソース】ラ・フランス果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水、増粘多糖類、酸味料、香料

令和7年 11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
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
豚骨スープ (白湯)	豚頭豚骨抽出エキス(豚肉)
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>]、加工でんぶん、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
ラフランスゼリー(40g)	グラニュー糖(甜菜)、洋なしピューレ(とうもろこし)、洋なし果汁(とうもろこし、甜菜)、粉あめ(馬鈴薯・大豆・とうもろこし)、果糖(とうもろこし)、ゲル化剤<増粘多糖類(カラギナン、他)(大豆、とうもろこし、馬鈴薯)>、増粘剤(アセチル化リン酸架橋デンプン)(加工でん粉)、酸味料(クエン酸、酒石酸)、香料(ラフランスフレーバー、他)、ビタミンC(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、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(カフェオレ)80	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(菜種油[菜種油]、大豆油[大豆油<大豆>])、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、馬鈴薯]、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)、馬鈴薯でん粉(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]>)、インスタントコーヒー[コーヒー豆]、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。
まいわしフィレ 澱粉付	マイワシ、馬鈴薯澱粉
たら切り身40g 澱粉付き	スケソウダラ、でん粉(馬鈴薯) ※本工場では卵、乳、小麦、えびを使用した製品を製造しています。
さけ 40g	秋サケ (サケ)

令和7年 11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
さば 切身50g 薄塩こしょう	大西洋さば（さば）、食塩、胡椒 ※同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造している場合の原材料…えび、かに、小麦、卵、乳、いか、ごま、さけ、大豆、りんご、ゼラチン
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	カラフトシシャモ、塩 ※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
いか短冊	アメリカオオアカイカ（イカ） ※同製造ラインではエビ製品の製造も行っております。 ※コンタミ…乳、小麦、エビ、カニ、牛肉、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま
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