

令和7年 12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
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います。 ●本品製造ラインでは、別種類の麺(うどん、きしめん、ソフトめん、中華麺)を製造しているため混入の可能性があります。
すいとん(冷凍)	小麦粉(小麦)、でんぷん(馬鈴薯)、水 ※本品製造ラインでは、大豆を含む製品を製造しています。
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。
ミルメークコーヒー (ストロー別注文)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、インスタントコーヒー、食塩、乳酸Ca、着色料(カラメル)、香料、V.C、V.B ₁ 、V.B ₂ 、水
水飴	水あめ(とうもろこし)
冷凍豆腐(月契約)	豆乳【大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、炭酸カルシウム(化学品)、レシチン(大豆)、シリコーン樹脂(化学品))、水】、加工でん粉(とうもろこし、もち米)、凝固剤製剤(塩化マグネシウム(湖塩)、植物性油脂(とうもろこし)、水、グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ、ヒマ(トウゴマ))、酸化防止剤(ミックストコフェロール(大豆)、ビタミンCパルミテート(とうもろこし、パーム))、水
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)
かぼちゃ(国産) 冷凍 2cm角	かぼちゃ
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
白菜キムチ	白菜、かつお節エキス(とうもろこし、馬鈴薯)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、甜菜)、こんぶエキス(とうもろこし、馬鈴薯、甜菜)、パプリカ、唐辛子、ニンニク、でん粉(もち米)、食塩 ※特定原材料及び特定原材料に準ずる原材料使用状況(28品目)・・・＜(同一工場内・同一ライン上)小麦、えび、いか、さば、大豆、りんご、ゼラチン、ごま＞ ラインの徹底洗浄を行っている
パイン缶(国産)	パインアップル、砂糖、水
ゆず果汁	ゆず

令和7年 12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（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〕）
みかんジャム小袋	糖類〔水あめ（とうもろこし、馬鈴薯）、砂糖（甜菜）、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖（とうもろこし）〕、みかん、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料〔クエン酸（とうもろこし、甜菜）、PH調整剤〔クエン酸Na（とうもろこし、甜菜）〕、香料 ※コンタミ・・・乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、もも、りんご、ごま
干しいたけスライス	しいたけ（菌床100％）
豆乳杏仁ゼリー ポンチ用	糖類（果糖ぶどう糖液糖、水あめ）、豆乳加工品（大豆）、ドロマイト、加工でん粉、ゲル化剤（増粘多糖類）、クエン酸鉄Na、香料、水 ※本品製造工場では、乳成分を含む製品を製造しています。
ダイスゼリー冷凍（いちご味）	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、いちご果汁、水、ゲル化剤（タラガム、ローカストビーンガム、カラギーナン、キサンタンガム）、乳酸Ca、香料、酸味料（クエン酸三ナトリウム、クエン酸）、クエン酸鉄Na（クエン酸第一鉄ナトリウム）ビタミンC（L-アスコルビン酸）、着色料（ベニコウジ色素、クチナシ黄色素） ※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・かにが混ざる漁法で採取しております。
ウインナーソーセージ0.7cm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
バター	生乳（乳成分）、食塩
からし 粒入りマスタード	マスタード、醸造酢（りんご、とうもろこし）、異性化液糖（とうもろこし）、還元水飴（とうもろこし・ばれいしょ）、食塩、増粘多糖類、着色料（ターメリック）、増粘剤（キサンタンガム、グアーガム）、水
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
鰯フライ（60g）	メアジ、＜衣＞パン粉（小麦）、でん粉（とうもろこし）、バターミックス粉〔小麦粉（小麦）、小麦でん粉（小麦）、粉末状大豆たん白（大豆）、増粘剤（グアーガム）〕、食塩、こしょう、水 ※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。
キャロットピラフの素	にんじん、食用植物油脂（菜種油、パーム油）、コーン、鶏肉、赤ピーマン、食塩、にんじん濃縮汁、チキンエキス（鶏肉）、デキストリン、酵母エキス、白身魚エキス（タラ）、香辛料（白こしょう他）、野菜エキス、トレハロース、大豆多糖類（大豆）、水 ※コンタミ・・・（同一ライン・同一工場内で使用）えび、小麦、卵、乳、いか、ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン ※標準書に則ったラインの十分な洗浄と残渣チェック等により、アレルゲンの移染防止に努めています。

令和7年 12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
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。
豆乳いちごバナナ大福 (個包装 30g)	豆乳加工品[植物油脂、豆乳クリーム(大豆)、砂糖類(とうもろこし、馬鈴薯)、その他(でん粉、食塩、水)]、砂糖(てん菜)、もち粉、上新粉、還元水飴、澱粉(馬鈴薯)、いちごペースト【糖類[水あめ(とうもろこし、馬鈴薯)、砂糖(甜菜)]、いちご、寒天】、食用油脂(菜種)、加工デンプン(馬鈴薯)、セルロース、乳化剤(大豆、菜種)、香料(とうもろこし)、糊料【加工澱粉(とうもろこし)、増粘多糖類(大豆、てん菜)】、PH調整剤、着色料[クチナシ(とうもろこし)、ベニコウジ(大豆、とうもろこし)、ビートルレット(てん菜)、カロチノイド]、トレハロース(とうもろこし)、安定剤(増粘多糖類)、酵素、酸味料(とうもろこし)、塩化マグネシウム、水道水 ※コンタミ・・・乳、クルミ、ごま
米粉のチョコレートケーキ	豆乳(大豆)、砂糖、加工油脂、水あめ、米粉、ココアパウダー、大豆粉(大豆)、植物油、こんにゃく加工品(水あめ、こんにゃく粉、でん粉)、清涼飲料水、水、加工デンプン、トレハロース、乳化剤(大豆)、増粘剤(カードラン、アルギン酸エステル)、炭酸Ca、セルロース、膨脹剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、ピロリン酸第二鉄、メタリン酸Na ※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
さけ 40g 塩コショウ	秋サケ、食塩、胡椒
さば 切身50g 薄塩こしょう	太平洋サバ、塩、胡椒
子持からふとししゃも 生干し	カラフトシヤモ、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
たら 2cm角切り	すけそうたら ※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、ごま、かに、卵、さけ、乳、いか、さば、りんご、小麦、大豆、ゼラチン
むきえび 80-120	えび、食塩
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