

令和8年 1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、3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・かに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
アルファ化もち玄米	もち玄米
すいとん(冷凍)	小麦粉(小麦)、でんぷん(馬鈴薯)、水 ※本製品製造ラインでは、大豆を含む製品を製造しています。
でんぷん	馬鈴薯
あずき 全粒 乾	小豆
あずき あん さ らしあん	小豆
いり大豆 黄大豆全 粒 国産	白目大豆 (大豆)
糸引き納豆 500g 入	ひきわり大豆、納豆菌
むき枝豆(冷凍・国 産)	えだ豆 (大豆)、食塩
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〔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、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
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
干しいたけスライ ス	しいたけ(菌床100%)
バラ干し海苔	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。

令和8年 1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、3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
雪だるま型かまぼこ	<p>魚肉(スケソウタラ)、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(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)</p> <p>※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。</p>
さつま揚げ スライス	<p>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)</p> <p>※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</p>
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)	<p>うずら卵(卵)、食塩</p> <p>※本工場では、小麦・大豆を含む商品を製造しておりますが、本商品の製造後であるため、コンタミの可能性はありません</p>
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ギー…乳
りんごヨーグルト 70g	<p>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</p> <p>※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</p>
バター	生乳(乳成分)、食塩
ポテトコロッケ 60g	<p>馬鈴薯、玉葱、砂糖、食塩、マーガリン(大豆)、胡椒、<衣>パン粉[小麦粉(小麦)、ショートニング(食用植物油脂(パーム))、砂糖(さとうきび、甜菜)、イースト(イース菌)、食塩(海水)、ビタミンC(L-アスコルビン酸(とうもろこし))、小麦粉(小麦)、とうもろこし澱粉、粉末状大豆たん白(大豆)、植物油脂(菜種)、食塩、水</p> <p>※本品製造工場では、卵、乳、えび、牛肉、鶏肉、豚肉、いか、さけ、ゼラチン、ごまを含む製品を製造しております。</p>
野菜かき揚げ 50g	<p>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</p> <p>※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。</p>
ハンバーグ 60g	<p>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</p> <p>※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</p>

令和8年 1月分 食材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、随時使用食材料一覧表、3期食材料一覧表、日別食材料一覧表と合わせてご確認ください。

食品名	原材料
メンチカツ 40g	<p>キャベツ、食肉(豚肉、鶏肉)、パン粉(小麦)、砂糖、ポークオイル(豚肉)、食塩、しょうゆ(小麦、大豆)、ポークエキス(豚肉)、植物油脂、香辛料、<衣>パン粉(小麦、大豆)、小麦粉(小麦)、コーンフラワー、植物油脂(大豆)、水、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、リン酸架橋デンプン、酢酸デンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、L-グルタミン酸ナトリウム、グリシン、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム</p> <p>※本品製造工場ではえび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造しております。</p>
肉団子(ミートボール)	<p>食肉(鶏肉【鶏肉】)、食肉(豚肉【豚肉】)、たまねぎ、つなぎ(でん粉)、つなぎ(粉末状植物性たん白【大豆】)、還元水あめ、食塩、チキンオイル(鶏肉)、香辛料、揚げ油(大豆油【大豆】)、水、ドロマイト、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)、焼成Ca(焼成カルシウム)</p> <p>※本品製造工場では、えび、かに、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。</p>
棒餃子40g	<p>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)</p> <p>※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</p>
フルーツゼリー(給食週間用)	<p>ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、馬鈴薯)、りんご果汁(りんご【とうもろこし】)、グラニュー糖[甜菜]、ピーチ果汁(もも【とうもろこし】)、みかん果汁、ゲル化剤(増粘多糖類【とうもろこし、馬鈴薯<カラギナン、他>]、香料(菜種、とうもろこし[ネーブルオレンジエッセンス、他])、ビタミンC(とうもろこし[アスコルビン酸])、酸味料(とうもろこし[クエン酸、クエン酸ナトリウム])、クエン酸第一鉄Na、水</p> <p>※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</p>
さつまいもと栗のタルト(30g)	<p>さつまいもペースト、豆乳(大豆)、砂糖、ショートニング、米粉、くり、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油、加工デンプン、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤(キサンタンガム)、香料</p> <p>※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</p>
蒸しパン(ココア)80	<p>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)《菜種油、大豆油》、乳等を主要原料とする食品(乳成分)《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)》、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(大豆、菜種、とうもろこし、綿実)、着色料(パーム、ひまわり、大豆)》、ココアパウダー(カカオ豆)、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)、加工澱粉《アセチル化リン酸架橋デンプン(馬鈴薯)》、酸化防止剤(V.E)、カロテン色素</p> <p>※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。</p>

令和8年 1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、3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
たら切り身50g 澱粉付き	助宗タラ、馬鈴薯でん粉 ※工場内での魚切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21品目）いか、さば、さけ、大豆、ごま、魚卵
さけ塩麹味噌漬け50g	秋サケ(サケ)、白味噌(大豆)、塩麹(米麹、食塩、酒精[とうもろこし]、その他[水])、清酒、本みりん、上白糖
さば 切身50g 薄塩こしょう	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 ※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
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該当する原材料…えび、かに、卵、小麦、乳、いか、ごま、さけ、さば、大豆、りんご、ゼラチン
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