

令和8年 3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脂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あります。
マカロニ パンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)
でんぷん	馬鈴薯
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 ※コンタミ・・・工場では(特定+準ずる)28品目の原材料に大豆がありますが、その他使用しておりません。
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(作業終了後の洗浄徹底)
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
パイン缶(国産)	パインアップル、砂糖、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])
干しいたけスライス	しいたけ(菌床100%)
ダイスゼリー冷凍(白桃味)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、白桃ピューレー(もも)、水、乳酸Ca、ゲル化剤〔増粘多糖類(ローカストビーングラム、タラガム、カラギーナン、キサンタンガム)〕、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム)、香料(もも)、ビタミンC(L-アスコルビン酸)、ベニコウジ色素 ※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。

令和8年 3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
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・かにかが混ざる漁法で採取しております。
なると(祝い)	魚肉すり身(すけそうたら、イトヨリダイ、甜菜)、馬鈴薯澱粉、食塩、砂糖(甜菜)、着色料(紅麴)(とうもろこし)、加水 ※原料に使用している魚は、えび、かにか等を捕食している可能性があります。 ※この製品は、小麦、卵、大豆を使用する工場で製造しております。 ※原料事情により魚種は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、かにか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、かにか、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
梅型かまぼこ	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[(糖類、米、醸造アルコール、たん白加水分解物、食塩)(とうもろこし、じゃがいも)]、食塩(海水)、うらごし人參(人參)、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。
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ギー・・・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
豚骨スープ(白湯)	豚頭豚骨抽出エキス(豚肉)

令和8年 3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
ポテトコロッケ 40g	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 ※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。
ハンバーグ 70g	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
蒸しパン(ココア)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(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 ※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
お祝いクレープ(個包装)	豆乳(大豆)、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、砂糖、いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)、植物油(大豆)、米粉、水あめ、いちご果汁(濃縮還元)、大豆粉(大豆)、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)、炭酸Ca、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、紅麴色素、カラメル色素、メタリン酸Na、酸味料、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(施設)で製造される他製品に含まれるアレルギーは次の通りです。・・・大豆、もも、りんご、バナナ
豆乳プリンタルト(25g)	豆乳(大豆)、砂糖、米粉、ショートニング、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、大豆粉(大豆)、小麦不使用しょうゆ(大豆)、発酵調味料、水 【使用添加物】加工デンプン、ゲル化剤(増粘多糖類)、カラメル色素、炭酸Ca、乳化剤(大豆)、ピロリン酸第二鉄、香料、増粘剤(キサンタンガム)、メタリン酸Na、安定剤(キサンタンガム)、カロチノイド色素 ※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は次の通りです。・・・大豆、もも、りんご、バナナ

令和8年 3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
アルファー赤飯	もち米、うるち米、乾燥小豆、小豆煮汁、ビタミンB1
ごま塩	ごま、食塩、コーンスターチ(とうもろこし) ※コンタミ・・・卵、乳、小麦、カニ、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、アーモンド
さけ 50g薄塩こしょう	サケ (サケ)、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
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
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