

令和8年4月分 食品材料一覧表 第三調理場



※パン類内容配合表、4月分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 (クルル) | デュラム小麦のセモリナ(小麦) |
| はるさめ 国産 | 甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉 |
| さとう 上白 | 原料糖(さとうきび、てん菜)、加工助剤(水酸化カルシウム、ケイソウ土、骨炭、イオン交換樹脂、塩酸、重曹) |
| ざらめ糖 グラニュー | 原料糖[甘蔗糖(サトウキビ)、甜菜糖(てん菜)] |
| はちみつ 1k | はちみつ |
| 挽割大豆 (レトルト) | 大豆、食塩 |
| 大豆の水煮 | 大豆 |
| 冷凍豆腐 | 豆乳(大豆)、難消化性デキストリン(とうもろこし)、でん粉(とうもろこし)、豆腐用凝固剤、リン酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンC)、ピロリン酸第二鉄、水 *同一製造ラインでは、大豆以外のアレルギー物質は使用していません。 |
| 冷凍油揚げ | 大豆、植物油(菜種白絞油、大豆白絞油[大豆])、凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム、レシチン[大豆]) |
| 豆乳無調整 | 国産脱皮大豆(大豆)、水 |
| 白いりごま | 胡麻 (ごま) |
| ねりごま 白 | 白ごま (ごま) |
| おろし生姜 国産 | 生姜、酒精、食塩、クエン酸、ビタミンC |
| トマト缶詰 ダイス | トマト、トマトジュース(トマト)、食塩(海水)、クエン酸(トウモロコシ、砂糖大根) |
| 黄桃缶 (ダイス) | 黄桃、砂糖(さとうきび、ビート)、クエン酸(キャッサバ)、酸化防止剤[ビタミンC(とうもろこし、キャッサバ)]、水 ※原料に「もも」を使用しております。 |
| すりおろしりんご | りんご、香料、酸味料[クエン酸]、酸化防止剤[ビタミンC(L-アスコルビン酸)] |
| 冷凍レモン果汁 | レモン |
| あおさのり | あおさ *原材料のあおさは「かに・えび」の生息する海域で採取しております。 *原材料のあおさは様々な異物が浮遊する海域で採取しております。 又、粉碎品である為、異物を全て取り切れるものではありません。 |

令和8年4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、4月分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 |
|----------------------|---|
| きざみのり | 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います。 |
| 粉末昆布 | 昆布 *昆布の生息海域にはエビ・カニも生息しています。 |
| ひじき ほしひじき | ひじき |
| わかめ(乾) | 湯通し塩蔵わかめ |
| くきわかめ(冷凍極細) | 茎わかめ |
| かつお 削り節 | かつおのふし *同一ラインで「さば」を原料とした製品を製造しています。 製品切り替え時には、器具・ライン等の清掃を行っています。 |
| まぐろ 油漬 フレーク | きはだまぐろ、大豆油(大豆)、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、調味料(アミノ酸[L-グルタミン酸ナトリウム])、水 |
| なると巻き | 魚肉(イトヨリダイ、スケソウダラ)、でん粉、砂糖、食塩、みりん、トマト色素、水 *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…乳、卵、小麦、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、やまいも、リンゴ、ゼラチン、魚醤(魚介類) *同一ラインで使用しているアレルギー物質…卵、大豆 混入防止対策:洗浄 |
| ベーコンバラ 減塩タイプ | 豚バラ肉(豚肉)、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス) |
| 卵殻粉 | 鶏卵卵殻(卵) |
| ヨーグルト 70g (鉄カルシウム強化) | 脱脂粉乳(乳)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳(乳)、ゼラチン(豚由来)、寒天、乳酸カルシウム、香料、ピロリン酸鉄、水 |
| エダムチーズ | ナチュラルチーズ(乳成分) |
| ごま油 純正 (1.5Kg) | 食用ごま油(ごま) ※同一ラインまたは同一工場大豆油、ごま油をを使用しておりますが、品目切り替え時に十分な共洗い洗浄を行うなど、アレルギー物質の混入防止対策を実施しております。 |
| 油 | 食用なたね油(菜種) |
| ウスターソース (1.8ℓ) | 砂糖液糖(甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、じゃがいも)、高酸度ビネガー、食塩、トマトピューレー、オニオンエキス、魚醤、キャロットエキス、セロリーエキス、香辛料(じゃがいも)、水 |
| 中濃ソース (1.8ℓ) | 砂糖(甜菜)、砂糖液糖(甜菜)、高酸度ビネガー、食塩、トマトピューレー、キャロットエキス、セロリーエキス、オニオンエキス、香辛料、加工でん粉(アセチル化リン酸架橋デンプン[増粘剤<とうもろこし>])、香辛料抽出物(香辛料抽出物製剤<とうもろこし、じゃがいも>)、水 |
| ソース小袋 | 野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(砂糖きび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖[とうもろこし他]、砂糖[砂糖きび他])、食塩(海水)、澱粉(とうもろこし)、酵母エキス(大豆)、香辛料(シナモン他)、水 |
| 豆板醤 | 水、唐辛子、食塩、塩漬唐辛子加工品、発酵調味料、みそ(大豆)、パプリカ、そら豆粉、調味料(アミノ酸等)、酒精、PH調整剤 |
| ラー油 | 大豆油(大豆)、ごま油(ごま)、唐辛子 |

令和8年4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、4月分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 |
|-------------|---|
| 醤油 | 食塩、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、(水)、アルコール(エタノール) |
| 穀物酢 | 米、アルコール、食塩、酒かす |
| 黒酢 | 玄米 |
| かつおだし | 風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末、かつおエキス粉末、昆布粉末)、でん粉分解物、酵母エキス粉末、麦芽糖 |
| チキンブイヨン | 鶏ガラスープ(鶏肉)、野菜(玉ねぎ、人参、セロリ)、水 |
| 鶏がらスープ | 鶏骨(鶏肉)、水 |
| だしパック | かつおぶし(粉末)、かつおぶし(練節) *コンタミ・・・原材料にさばを使用した製品と同一のラインで製造しています。 *商品の特性上、魚自身の骨や皮が混入しています。 |
| オイスターソース | すりつぶしかき(かき、食塩)、水あめ(とうもろこし、じゃがいも)、醤油(小麦、大豆)(アルコール)、砂糖液糖(てん菜)、食塩、加工でん粉(アセチル化リン酸架橋デンプン、とうもろこし)、酒精(アルコール、又はアルコール製剤)、水 *コンタミ・・・カニ 本製品で使用しているかきなどの二枚貝には、かきが共生しているものが含まれます。 |
| トマトピューレ | トマト |
| トマトケチャップ | トマト、糖類[ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも等)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも等)、砂糖(さとうきび、てん菜等)]、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水、岩塩)、たまねぎ、香辛料 |
| 特上白味噌 | 大豆、米、食塩、酒精 |
| 米みそ 赤色辛みそ | 大豆、米、食塩、酒精 |
| 八丁みそ | 大豆、食塩(海水)、水 |
| カレールウ(小麦なし) | でん粉(ばれいしょ)、パーム油・なたね油混合油脂(なたね)、砂糖(てん菜)、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー、リン酸架橋デンプン(増粘剤)、カラメルI(着色料)、シヨ糖脂脂肪酸エステル(乳化剤)、クエン酸(酸味料)、香料 |
| オールスパイス粉 | オールスパイス |
| 洋辛子粉 | からし粉、コーンスターチ(とうもろこし)、着色料(ウコン)、増粘剤(グアーガム)、ビタミンC |
| カレー粉 | ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグreek、チリペッパー、オールスパイス、その他香辛料 |
| こしょう | ブラックペッパー、ホワイトペッパー |
| 一味唐辛子粉 | とうがらし ※本品製造工場では、ごまを含む製品を製造しております。 |
| にんにく 国産 おろし | にんにく、食塩、酸味料(クエン酸) |

令和8年4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、4月分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 |
|--------------------|---|
| ハーブシーズニング (バジル) | 香辛料(オニオン、ガーリック、バジル、パセリ、唐辛子、その他香辛料)、食塩、デキストリン、チキンエキス(鶏肉)、たん白加水分解物(小麦、大豆、とうもろこし)、調味料(アミノ酸等[L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドカルシウム]) |
| パセリ 乾 | パセリ |
| ガラムマサラ | ブラックペッパー、コリアンダー、赤唐辛子、カルダモン、ホワイトペッパー、クミン、クローブ、シナモン |
| ローレル粉末 | ローレル粉 |
| ホワイトルウ(小麦なし) | 米粉(うるち米)、パーム油(パーム)、ぶどう糖(とうもろこし澱粉、馬鈴しょ澱粉、甘藷澱粉)、砂糖(サトウキビ、てん菜)、野菜パウダー(乾燥オニオン、馬鈴薯)、食塩(海水)、酵母エキス、香辛料(ホワイトペッパー、甘藷澱粉) *本製品工場では、小麦、乳成分、大豆、落花生、牛肉、豚肉、鶏肉、ごま、りんご、バナナ、ゼラチンを含む製品を製造しています。 |
| 味付小魚小袋(ごま無) | カタクチイワシ、砂糖、澱粉分解物(キャッサバ)、醤油(小麦、大豆)、食塩 ※本品で使用しておりますかたくちいわしは、えび、かにを食べています。 ※コンタミネーション 同一ライン・・・落花生、えび、くるみ、バナナ、カシューナッツ、ごま、アーモンド 同工場・別ライン・・・卵、乳成分、いか |
| はちみつレモンゼリー | 糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖)、レモン果汁、はちみつ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、クエン酸鉄Na、香料、着色料(ビタミンB ₂)、その他キャリーオーバー等、水 |
| フルーツミックスゼリー | 濃縮果汁(りんご、パインアップル、ぶどう、もも)、砂糖(グラニュー糖)、ゲル化剤(増粘多糖類[ジェランガム、ローストビーンガム、キサンタンガム、クエン酸三ナトリウム])、V.C(L-アスコルビン酸)、酸味料(クエン酸)、香料(香料ベース、エタノール、グリセリン、水)、乳酸Ca(乳酸カルシウム)、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)、水 *コンタミ・・・乳、小麦、あわび、イカ、いくら、エビ、オレンジ、カニ、キウイ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ごま |
| 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があります。 |
| でんぷん | 馬鈴薯 |
| いり大豆 黄大豆全粒 国産 | 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) |
| 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 |

令和8年4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、4月分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]) |
| 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]) |
| 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。 |
| 冷凍もずく 塩抜き | もずく ※この製品はえび、かにが混ざる方法で収穫しています |
| 桜型かまぼこ | 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(じゃがいも、とうもろこし)(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)、着色料(クチナシ色素、トマト色素) *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 |
| ハム ローススライス (月) | 豚ロース肉(豚肉)、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス) |
| 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) | うずら卵(卵)、食塩 ※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 |
| 凍結液卵 (かきたま用) | 鶏卵 (卵) |
| 豚骨スープ (白湯) | 豚頭豚骨抽出エキス(豚肉) |
| ポテトコロケ 60g | 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(イースト菌)、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 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、白胡椒(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 |

令和8年4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、4月分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 |
|--------------------|--|
| 棒餃子 40g | キャベツ、豚肉、ニラ、豚脂(豚肉)、大豆タンパク(大豆)、澱粉、にんにく、長ネギ、砂糖、サンアクティブFe-12(ピロリン酸第二鉄)、生姜、味噌(大豆、小麦)、醤油(大豆、小麦)、料理用調味料[ブドウ糖、畜肉エキス、野菜エキス、香辛料(大豆、小麦、豚肉、鶏肉、ゼラチン)、調味料(アミノ酸等)、食塩、コショウ(大豆)、皮[小麦粉(小麦)、水、食塩、アルコール、加工澱粉] *本品製造工場では、卵、乳、エビ、牛肉を含む製品を製造しております。 *本製品の皮の製造所の製造ラインでは、そば、卵を使用した製品も製造しています。 |
| 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。 |
| 豆乳バニラ大福 (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(とうもろこし)・食塩・水)、砂糖(てん菜)、もち粉、上新粉、還元水あめ、澱粉(馬鈴薯)、食用油脂(菜種)、加工デンプン(リン酸架橋デンプン、酸化デンプン(馬鈴薯))、セルロース、乳化剤[グリセリン脂肪酸エステル、レシチン、シヨ糖脂肪酸エステル(菜種、大豆)]、糊料[加工澱粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)(とうもろこし)、増粘多糖類[ローカストビーンガム、キサンタンガム(大豆、てん菜)、PH調整剤(クエン酸ナトリウム)、香料、安定剤[(増粘多糖類)(グアーガム、アラビアガム)]、カロチノイド色素(β カロチン)、酵素(β アミラーゼ)、塩化マグネシウム、水道水 ※コンタミ・・・乳、クルミ、ごま |
| いちごゼリー (40g) | ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、馬鈴薯)、グラニュー糖(甜菜)、粉あめ(馬鈴薯、大豆、とうもろこし)、果糖(とうもろこし)、いちご果汁、クランベリー果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)[カラギナン、他(とうもろこし、馬鈴薯)]、酸味料(クエン酸Na)、香料[ストロベリーフレーバー(とうもろこし)]、ビタミンC[アスコルビン酸(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、ゼラチン、もも、オレンジ、くるみ、落花生、小麦、ごま、アーモンド |
| かつお 1.5cm 角切り | カツオ |
| 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 |
| たら 切身40g 澱粉付き | 助宗たら、馬鈴薯でん粉 ※工場内での切り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 |
| いか短冊 | アメリカオオアカイカ ※コンタミ・・・えび |
| こんにやく (色紙) | こんにやく芋製粉、水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)、海藻粉末(黒こんにやく用色粉)、水 |
| しらたき | こんにやく芋製粉、水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)、水 |

令和8年4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※パン類内容配合表、4月分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 |
|------|--|
| 清酒 | 米(うるち米)、米こうじ(うるち米)、醸造アルコール(粗留アルコール(さとうきび))、糖類(とうもろこし)、酸味料(とうもろこし) |
| 赤ワイン | 輸入ワイン、酸化防止剤(亜硫酸塩)、水 |
| 白ワイン | 輸入ワイン、酸化防止剤[(亜硫酸塩)、ビタミンC(とうもろこし)]、水 |
| みりん | もち米、米麴、グルコース(とうもろこし・馬鈴薯)、醸造アルコール、糖類、水 *澱下げ剤(加工助剤)にゼラチン(豚由来)を使用しています。 |
| 並塩 | 海水、加工助剤(塩酸、亜硫酸ナトリウム、消泡剤) |
| サラダ油 | 食用なたね油(菜種) |
| 生揚げ | 大豆、水、菜種白絞油(食用菜種油、シリコーン)、にがり、消泡剤、ソルキープ(安定剤) |
| 木綿豆腐 | 大豆、水、にがり、消泡剤、ソルキープ(安定剤) |
| 給食米 | 米、強化米[白米、食用油脂(菜種)、でんぷん(とうもろこし)、砂糖(てん菜)、デキストリン(とうもろこし)、ピロリン酸鉄、米ぬかろう、ビタミンB ₁ 、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、糊料(アカシア)、ビタミンB ₂] |
| 麦ご飯 | 給食米、麦(大麦、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂) |