

令和8年10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（1kg袋）	小麦粉（小麦）、植物油（とうもろこし）、食塩、グリシン、かんすい、クチナシ色素（クチナシ黄色素）、保存料（しらこたん白）[(しらこたん白抽出物（さけ）)]
マカロニ ペンネ	デュラム小麦のセモリナ（小麦）
白玉餅（自然解凍）	もち米、加工でん粉、水 ※本製品の製造ラインでは、大豆を含む製品を製造しておりますが、設備・器具の洗浄を徹底しており混入する可能性は低いものと判断しております。
サラダこんにゃく	こんにゃく粉、水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）、水
でんぷん	馬鈴しょ
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
水飴	水あめ（とうもろこし）
大豆ミンチ	大豆（大豆）
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（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）、甜菜）、香料（ミルクバニラフレーバー、チョコレートフレーバー）、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。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。
冷凍生揚げ（角切り）	豆乳（大豆）【大豆、加工助剤：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、レシチン〈大豆〉、シリコーン樹脂、水】、植物油（なたね、大豆、シリコーン〈ケイ素〉）、加工でん粉（タピオカでん粉〈キャッサバ〉）、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（トウモロコシ）〉、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〉】、トランスグルタミナーゼ製剤【トランスグルタミナーゼ、還元麦芽糖粉末他（とうもろこし）】、水〈上水〉
糸引き納豆 500g入	ひきわり大豆（大豆）、納豆菌
むき枝豆（冷凍・国産）	枝豆（大豆）
冷凍かぼちゃペースト	かぼちゃ、湧水

令和8年10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
かぼちゃ（国産）冷凍 2 c m角	かぼちゃ
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
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、酸化防止剤（ビタミンC） ※コンタミ・・・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）
ダイスゼリー冷凍（巨峰味）	糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖）、ぶどう果汁、水、ゲル化剤（グァーガム、ローカストビーンガム、カラギーナン、コンニャクイモ抽出物、キサンタンガム）、酸味料（クエン酸三ナトリウム、クエン酸）、香料、ビタミンC（L-アスコルビン酸）、着色料（クチナシ青色素、ベニコウジ色素）、クエン酸鉄Na（クエン酸第一鉄ナトリウム） ※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。
いちょう型かまぼこ	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（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）、着色料（パーム、ヒマワリ）、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。 ※原材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

令和8年10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
ウィンナーソーセージ 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）
ウィンナーソーセージ 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、水
凍結液卵（かきたま用）	鶏卵（卵） ※同一工場、同一ラインで使用のあるアレルギー・・・乳
バター	生乳（乳成分）、食塩
レアチーズムース	クリームチーズ（乳成分）、植物油脂、糖類（ぶどう糖、砂糖）、加糖練乳（乳成分）、難消化性デキストリン、ゼラチン（ゼラチン）、脱脂粉乳（乳成分）、濃縮レモン果汁、乳化剤、セルロース、安定剤（増粘多糖類）、水
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
肉団子（鶏肉）	鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白（大豆）、砂糖、食塩、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料、しょうかペースト、水、揚げ油（なたね油）、加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄 ※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・・・牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま
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） ※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
春巻き（50g）	豚肉、野菜（にんじん、たまねぎ、キャベツ）、植物油脂（大豆）、豚脂（豚肉）、しょうゆ（小麦、大豆）、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、小麦粉（小麦）、ポークブイヨン（豚肉）、ショートニング（大豆）、ポークエキス（豚肉）、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物（小麦）、香辛料【皮】小麦粉（小麦）、植物油脂（大豆）、米粉、粉あめ、ショートニング（大豆）、食塩、ソルビトール、クエン酸鉄Na、乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）、水
鰯フライ（60g）	あじ、<衣>パン粉（小麦）、微粉パン粉（小麦）、小麦粉（小麦）、小麦粉加工品（小麦）、食塩、コーンフラワー、ショートニング、砂糖、大豆たん白（大豆）、白胡椒、加工でん粉、増粘多糖類、水 ※工場では下記の特定原材料等を含む商品を製造しております。・・・乳、卵、えび、かに、いか、いくら、オレンジ、ごま、さけ、さば、鶏肉、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド

令和8年10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
ブルーベリーゼリー（40g）	グラニュー糖（甜菜）、ブルーベリーピューレ（甜菜、大豆、とうもろこし）、果糖（とうもろこし）、粉あめ、ゲル化剤〔増粘多糖類（とうもろこし、大豆、甜菜、馬鈴薯）カラギナン他〕、乳酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、香料（ブルーベリーフレーバー（甜菜、とうもろこし））、酸味料（クエン酸Na、クエン酸）、ビタミンC〔L-アスコルビン酸（とうもろこし）〕、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
さつまいもと栗のタルト（25g）	さつまいもペースト、砂糖、豆乳（大豆）、ショートニング、米粉、くり、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）、香料 ※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
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 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、ショ糖脂肪酸エステル（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
和梨ゼリー（50g）	なし果汁、糖類（ぶどう糖、果糖ぶどう液糖、果糖、砂糖）、水、ゲル化剤〔増粘多糖類（カラギーナン、ローカストビーンガム、タラガム）〕、乳酸Ca、酸味料（クエン酸三ナトリウム、クエン酸）、香料（ナシフレーバー）、ビタミンC（L-アスコルビン酸）、クエン酸Na（クエン酸第一鉄ナトリウム） ※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10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
かつお 1. 5 c m角 切り	かつお ※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、乳、いか、ごま、さけ、さば、大豆、りんご、ゼラチン
たら切り身 5 0 g 澱粉 付き	助宗タラ、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
さば 塩麹味噌漬け 4 0 g	さば、塩麹（米麹、食塩、酒精（とうもろこし）、その他（水））、白味噌（大豆、米、食塩、酒精）、清酒、本みりん、砂糖、醤油（小麦、大豆）
さんまフィレ 3 0 g 澱粉 付	さんま、馬鈴薯澱粉
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
いか短冊	アカイカ
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
こんにゃく小玉	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
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