別紙

令和8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
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）　]
焼きふ（京焼ふ）	小麦粉、小麦たんぱく、ビタミンE（酸化防止剤）
アルファ化もち玄米	もち玄米
でんぷん	馬鈴薯
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）
かぼちゃ（国産）冷凍　２ｃｍ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B_1、水
ゆず果汁	ゆず
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、キウィ、もも、バナナ

別紙

令和8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）
干ししいたけスライス	しいたけ（菌床）
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。
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
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） ※同一工場、同一ラインで使用のあるアレルゲン・・・乳
いちごヨーグルト　１００ｇ	脱脂粉乳（乳）、いちご果汁、砂糖、全粉乳（乳）、ぶどう糖果糖液糖、ゼラチン（豚由来）（ゼラチン）、寒天、いちごエキス、香料、クチナシ色素、水
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）
大豆マヨネーズ	食用植物油脂（大豆、なたね）、糖類（水あめ、砂糖：とうもろこし、ばれいしょ、てん菜）、醸造酢、食塩、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類：大豆、とうもろこし、ばれいしょ）、粉末状大豆たんぱく（大豆）、香辛料、酵母エキス、水

別紙

令和8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
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
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
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、かに、小麦、卵、乳、いか、ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、［ピスタチオ：メーカー調査中］※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。
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。
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、増粘剤（増粘多糖類、アルギン酸エステル）、乳化剤（大豆）、炭酸Ca、膨脹剤、セルロース、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ゲンは次の通りです。･･･大豆、もも、りんご、バナナ

別紙

令和8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
あじ　切り身　４０ｇ	アジ
さけ　５０ｇ　薄塩こしょう	サケ、食塩、こしょう
さば 切身５０ｇ　薄塩こしょう	サバ、食塩、こしょう
さんまフィレ３０ｇ　澱粉付	さんま、馬鈴薯澱粉 ※コンタミ（同工場内でアレルギー物質を含む原材料を使用した別製品を製造し、ときにアレルギー物質が入ってしまうことが想定できる場合・・・乳、ゴマ） ※製造作業後の清掃は十分に実施しています。
子持からふとししゃも生干し	カラフトシシャモ、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
たら皮なし２㎝角　塩コショウ	すけそうたら、食塩、胡椒 ※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、小麦、卵、乳、いか、ごま、さけ、さば、大豆、りんご、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（いか）　※本品製造工場では小麦、大豆、りんごを含む製品を製造しています。
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