別紙

令和8年11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
冷凍スパゲティ（袋）	めん［スパゲッティ（デュラム小麦のセモリナ(小麦）］、めん［食塩］
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。
トック　（国産米使用）	米（上新粉）、ジャガイモ澱粉、塩、水、酒精（９５度未変性アルコール・殺菌と品質保持目的に使用）
冷凍さつまいもペースト	さつまいも
でんぷん	馬鈴薯
黒砂糖	さとうきび　●本製品製造工場では、「ごま」を含む製品を製造しています。
調理用ミルメーク（コーヒー味）	砂糖、インスタントコーヒー、食塩、着色料（カラメル）、炭酸Ca、VC、クエン酸鉄Na、香料、VA、VB_1、VB_2
いり大豆　黄大豆全粒　国産	白目大豆
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）	えだまめ（大豆）、食塩　　※コンタミ･･･大豆
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)
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
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］）

別紙

令和8年11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）
カットゼリー冷凍（ラ・フランス味）	ラ・フランス果汁（濃縮還元）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水 （使用添加物） ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料、クエン酸鉄Ｎａ、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素 ●同一ラインで製造される他製品に含まれるアレルゲン 卵、乳、小麦、オレンジ、キウイ、大豆、もも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま ●同一施設で製造される他製品に含まれるアレルゲン 卵、乳、小麦、オレンジ、キウイ、大豆、もも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、アーモンド
冷凍もずく　塩抜き	もずく　　※原材料のもずくは、えび、かにの生息する海域で採取しています。 コンタミ防止策:作業標準に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。
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。
かつおフライ（５０ｇ）	かつお、パン粉〔小麦粉（小麦）、イースト（パン酵母）、食塩（海水）、砂糖（さとうきび、甜菜）、ショートニング（パーム）、パン用品質改良剤【塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、L-アスコルビン酸（とうもろこし）、炭酸カルシウム（石灰岩）、硫酸マグネシウム、グルコースオキシダーゼ（微生物、馬鈴薯）、α-アミラーゼ（微生物、馬鈴薯）】、食品素材〔食塩（海水）、小麦粉（小麦）、コーンスターチ（とうもろこし）〕、水、バッター粉〔食塩（海水）、香辛料（黒こしょう）、澱粉（とうもろこし）、食物繊維、酵母エキス【酵母エキス（パン酵母）、デキストリン（キャッサバ）】、加工澱粉【リン酸架橋デンプン、酢酸デンプン、植物油脂（サフラワー油）】、増粘剤（加工澱粉）（アセチル化リン酸架橋デンプン）〕、食塩 ※本製造工場では、小麦・卵・乳成分を含む製品を製造しています
もみじ型かまぼこ	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(トウガラシ) ※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
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 ※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

別紙

令和8年11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
バター	生乳（乳成分）、食塩
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
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、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。
にんじんゼリー	にんじん汁（６倍濃縮）、砂糖、ポリデキストロース（食物繊維）、温州みかん果汁（６倍濃縮）、果糖、増粘多糖類、ビタミンＣ、酸味料、香料、β－カロテン製剤、ピロリン酸鉄、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製品を製造している･･･もも、りんご ※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ている･･･乳
お米のタルト	【生地】小麦粉（小麦）、マーガリン、砂糖、鶏卵（卵）、米粉、食塩、水 〔使用添加物〕卵殻カルシウム（卵）、ピロリン酸第二鉄、香料 【ミルクソース】乳又は乳製品を主要原料とする食品（卵、乳）、牛乳（乳）、米粉、加藤練乳（乳）、砂糖、ぶどう糖、マルトデキストリン、水 〔使用添加物〕増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香料（卵、乳、大豆）、乳化剤（大豆）、リン酸塩（Na)、ｐＨ調整剤 【カスタード】乳又は乳製品を主要原料とする食品（卵、乳、大豆）、加糖練乳（乳）、発酵乳（乳）、加糖卵黄（卵）、植物油脂、麦芽糖、水あめ、砂糖、ぶどう糖、脱脂粉乳（乳）、水 〔使用添加物〕増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香料（乳、大豆）、リン酸塩Na、カロチノイド色素 ※同一ラインで製造される他製品に含まれるアレルゲン 卵、乳、小麦、大豆、ごま、アーモンド ※同一施設で製造される他製品に含まれるアレルゲン 卵、乳、小麦、オレンジ、大豆、もも、りんご、ゼラチン、ごま、アーモンド
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
ぶどうゼリー（鉄、Ｃａ強化　４０ｇ）	グラニュー糖（甜菜）、果糖（とうもろこし）、ぶどう糖果糖液糖（とうもろこし、馬鈴薯、大豆）、水あめ（とうもろこし、馬鈴薯、大豆）、ぶどう果汁、こんにゃく粉、乳酸カルシウム〔発酵乳酸カルシウム（甜菜）〕、ゲル化剤（増粘多糖類）（とうもろこし、カラギナン）、ピロリン酸第二鉄、酸味料〔L-酒石酸（とうもろこし、甜菜）〕、香料（キョホウフレーバー）、着色料（クチナシ）（クチナシ赤色素（とうもろこし）、ビタミンD〔ビタミンD_3、大豆（馬鈴薯、とうもろこし、大豆、菜種）〕、水 ※工場内で使用しているアレルギー物質･･･乳成分、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、小麦、ごま、アーモンド

別紙

令和8年11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
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。
まいわしフィレ　澱粉付	マイワシ、馬鈴薯澱粉
たら切り身５０ｇ澱粉付き	助宗タラ、馬鈴薯澱粉
さば　切り身　50ｇ薄塩こしょう	サバ、食塩、胡椒
さんまフィレ　３０ｇ前後	さんま
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
めばる切り身４０ｇ	メバル
いか短冊	アメリカオオアカイカ　　※コンタミ・・・えび
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