

別紙《3期》 3期分(令和8年1月～3月)
学期 食品材料一覧表
※上記期間中保管してください。

3期- No.1

※パン類内容配合表、隨時使用食品材料一覧表、月別食品材料一覧表、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、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。尚、コンタミネーションに関しては、原材料の分析表の表示には表示義務がないため、業者からの分析表に表示がある場合のみ「コンタミ」と表記をしています。

※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。

※使用する海産物などには、捕獲・採取の際にえび・カニなど他の海産物が混入する可能性があります。

「こちらの食品材料一覧表は、市ホームページでも閲覧できます」



食品材料一覧表

食品名	原材料
薄力粉 2等	小麦 ●コンタミ注意喚起…本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を生産しています。
マカロニ シェル	デュラム小麦のセモリナ(小麦)
ワンタンの皮 (乾燥)	小麦粉<強力粉・1等(小麦)>、食塩(並塩)
パン粉 乾燥 細かい	小麦粉(小麦)、植物性ショートニング、ぶどう糖、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC ●本品製造工場では、「大豆」の成分を含む製品を生産しております。
はるさめ	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)
グラニュー糖	原料糖(さとうきび由来の甘蔗糖、てんさい由来の甜菜糖)
ミルメーカーコーヒー (個包装)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、インスタントコーヒー、食塩、乳酸Ca、着色料(カラメル)、香料、V.C、V.B ₁ 、V.B ₂ 、水
白いんげん豆ペースト	いんげんまめ、水
さつまいも入り小魚 (小袋)	さつまいも加工品、さつまいも、砂糖(甜菜)、植物油脂、カタクチイワシ、食塩、水飴(とうもろこし、馬鈴薯)、砂糖(甜菜) ●コンタミ…乳、小麦、イカ、エビ、カニ、クルミ、さば、大豆、りんご、カシューナッツ、ごま、アーモンド
黒糖ビーンズ (小袋)	大豆、黒糖 ●コンタミ…ごま、アーモンド
大豆の水煮	大豆、水

別紙《3期》 3期分(令和8年1月～3月)
 学期 食品材料一覧表
 ※上記期間中保管してください。

3期- No.2

食品名	原材料
挽割大豆（煮グリツツ）	大豆 ●同製造ラインでは、大豆製品(水煮・蒸し)を製造しております。
きな粉 全粒大豆	大豆 ●アレルギーコンタミネーション…ごま、アーモンド
冷凍豆腐（Ca・鉄・纖維強化）	大豆、難消化性デキストリン(コーンスター(とうもろこし)、馬鈴薯澱粉(馬鈴薯)、豆腐用凝固剤(グルコノデルタラクトン(とうもろこし)、硫酸カルシウム)、焼成カルシウム(魚骨)、ピロリン酸第二鉄(ピロリン酸ナトリウム、塩化第二鉄)、水分、加工助剤【消泡剤(大豆、菜種)、酵素(馬鈴薯、とうもろこし)】
冷凍生揚げ（サイコロ）	豆乳(大豆)、でん粉(とうもろこし)、難消化性デキストリン(とうもろこし)、デキストリン、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂(なたね))、リン酸カルシウム、豆腐用凝固剤、酸化防止剤(ビタミンC)、ピロリン酸第二鉄、水
冷凍油揚げ	大豆、植物油(菜種白絞油、大豆白絞油)、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(大豆由来))
糸引きひき割り納豆	ひきわり大豆(大豆)、納豆菌
豆乳無調整	国産脱皮大豆、水
白いりごま	胡麻
白ねりごま	白ごま
白すりごま	胡麻
ソテーオニオン	たまねぎ、食用とうもろこし油(とうもろこし)、砂糖<原料糖(さとうきび、甜菜)>、ミックストコフェロール<トコフェロール抽出物(大豆、なたね、とうもろこし、ひまわり、ワタ(綿実))、食用油脂(菜種)>
トマト ダイスカット 缶詰	トマト、トマトジュース(トマト)、食塩(海水)、クエン酸(とうもろこし、砂糖大根)

別紙《3期》 3期分(令和8年1月～3月)
 学期 食品材料一覧表
 ※上記期間中保管してください。

3期- No.3

食品名	原材料
黄桃（ダイス）缶詰	黄桃、砂糖(さとうきび、ビート)、クエン酸(キヤッサバ)、酸化防止剤(ビタミンC(とうもろこし、キヤッサバ))、水
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)
レモン果汁 冷凍	レモン
なめこ 水煮	なめこ、食塩、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、水 ●同一工場内で使用しているアレルギー物質:ごま、小麦、大豆
青さ粉	あおさ ●コンタミ…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。
きざみ海苔	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	乾燥ひじき ●原料のひじきは、「エビ・カニ」が生息する水域で採取しています。
わかめ（乾）	湯通し塩蔵わかめ
くきわかめ	茎わかめ
かつお節（糸削り）	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。
まぐろ 油漬フレーク	きはだまぐろ、大豆油(大豆)、水、野菜エキス(たまねぎ、人参、カリフラワー果汁)、食塩
焼き竹輪（25gカット 竹輪・減塩）	魚肉すり身(タチウオ、さんま、他(甜菜))、馬れいしょでん粉(馬れいしょ)、食用こめ油、砂糖(甜菜)、食塩、大豆たん白(大豆)、全糖ぶどう糖(とうもろこし、馬れいしょ)、加水 ●原料事情により魚種が変わる可能性があります。 (その他の魚種の可能性はママカリ、ハタ、グチ、インドマルアジ、ヒイラギ、いとよりだい、キントキ、コチ、エソ、すけそしたらとなります。) ●この製品は、えび、小麦、卵、乳成分、大豆を使用する工場で製造しております。 ●原材料に使用している魚は、えび、かに等を捕食している可能性があります。

別紙《3期》 3期分(令和8年1月～3月)
 学期 食品材料一覧表
 ※上記期間中保管してください。

3期- No.4

食品名	原材料
なると巻き	魚肉(スケソウタラ、イトヨリ)、でん粉(馬鈴薯澱粉)、砂糖(サトウキビ、ビート)、食塩(海水)、発酵調味液(米、米こうじ、糖類、食塩)(とうもろこし、馬鈴薯)、トマト色素(トマト色素、グリセリン、エタノール)(とうもろこし、なたね、大豆)
さつま揚げ	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
ベーコン(1cmカット)	豚かた肉(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)
生クリーム	生乳(乳)
ヨーグルト (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
ごま油	食用ごま油(ごま)
油	食用なたね油(菜種)
ブロックゼリー (甘夏みかん)	ぶどう糖果糖液糖(トウモロコシ)、食物繊維(トウモロコシ、馬鈴薯)、りんご濃縮果汁(りんご)、夏みかん濃縮果汁、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、ジェランガム、グルコマンナン)、酸味料(クエン酸、クエン酸Na)、香料(オレンジフレーバー)、着色料(β-カロテン)、水
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(レモン)、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B2)、その他キャリーオーバー等、水
ウスターソース	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

別紙《3期》 3期分(令和8年1月～3月)
 学期 食品材料一覧表
 ※上記期間中保管してください。

3期- No.5

食品名	原材料
中濃ソース	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、オニオングリーンエキス、香辛料、加工でん粉＜アセチル化リン酸架橋デンプン(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
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
こいくちしょうゆ	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(サトウキビ)、酒粕(米)
チキンブイヨン	チキンブイヨン(鶏肉)、鶏骨(鶏肉)、たまねぎ、にんじん、セロリ、香辛料(ローリエ)
とりがらスープ	鶏骨抽出スープ(鶏肉)
だしパック (鰯節のみ)	かつおぶし(粉末)、かつおぶし(練節) ●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。
液体かつおだし	かつおぶし
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 ●本製品で使用しているかきなどの二枚貝には、「かに」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、砂糖、食塩、醸造酢、クエン酸、オニオン、香辛料
デミグラスソース (小麦あり)	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)、トマトペースト、ソテードオニオン、チキンエキス(鶏肉)、にんじん、砂糖、酵母エキス、でん粉、食塩、香辛料、水 ●本品の製造工場では、特定原材料のうち、えび・かに・卵・乳成分・落花生を含む製品を生産しています。
白味噌	米、大豆、食塩、水、酒精
赤味噌	米、大豆、食塩、水、酒精

別紙《3期》 3期分(令和8年1月～3月)
 学期 食品材料一覧表
 ※上記期間中保管してください。

3期- No.6

食品名	原材料
ハヤシルウ（小麦あり）	小麦粉(小麦)、パーム油、砂糖、食塩、トマトペースト、酵母エキス、ココアパウダー、粉末米酢、香辛料
洋辛子粉	からし粉、コーンスターク(とうもろこし)、着色料(ウコン)、増粘剤(グーガム)、ビタミンC
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグリーク、チリペッパー、オールスパイス、その他香辛料
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1(着色料)、ショ糖脂肪酸エステル(乳化剤)、クエン酸(酸味料)、香料
こしょう	ブラックペッパー、ホワイトペッパー
チリパウダー	パプリカ、クミン、オレガノ、オールスパイス、カエンペッパー、ガーリック、ブラックペッパー、食塩、オニオン
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。
にんにくおろし	大蒜
ハーブシーズニング	香辛料(オニオン、ガーリック、バジル、パセリ、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(大豆、とうもろこし、小麦)、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)>
パプリカ 粉	パプリカ
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。

別紙《3期》 3期分(令和8年1月～3月)
 学期 食品材料一覧表
 ※上記期間中保管してください。

3期- No.7

食品名	原材料
のりかつおふりかけ (小袋)	鰹削り節、砂糖(てん菜)、みりん、食塩、青のり、黒のり、酵母エキス、たん白加水分解物、加工でん粉(酸化デンプン)、酸化防止剤(ビタミンE) ●本品で使用している海苔は、「えび」、「かに」の生息域で採取しています。
アセロラゼリー	アセロラ果汁、果糖ぶどう糖液糖、難消化性デキストリン、加工でん粉、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸鉄Na、着色料(アントシアニン、クチナシ、カロチノイド)、香料、その他キャリーオーバー等、水
しらぬいゼリー	不知火果汁、水、ビート糖、エースアガー(ゲル化剤製剤)
みかんゼリー	みかん果汁、グラニュー糖(甜菜)、果糖(とうもろこし)、ポリデキストロース(とうもろこし)、ゲル化剤<増粘多糖類(カラギナン、他[とうもろこし、大豆、馬鈴薯])>、乳酸カルシウム、香料<みかんフレーバー、他(とうもろこし)>、ビタミンC(とうもろこし)、クエン酸第一鉄Na、ビタミンD(馬鈴薯、大豆、菜種、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
プリン	生乳(乳)、卵、砂糖(さとうきび、てんさい)、カラメルソース(さとうきび、てんさい)
豆乳プリンタルト (個包装)	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ゲン…大豆、もも、りんご、バナナ
チョコクレープ (乳卵なし)	豆乳(大豆)、加工油脂、麦芽糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物油(大豆)、米粉(米)、水あめ、砂糖、ココアパウダー(カカオ)、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(カーボラン)、乳化剤(大豆)、香料、安定剤(増粘多糖類)、カラメル色素、メタリン酸Na、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ゲン 大豆、もも、りんご、バナナ