

# 令和8年 4月分 食品材料一覧表

No. 1

※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。

※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

※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。

●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)」を学校へ提出ください。



市のHPからも閲覧できます

食品名	原材料
ソフト中華めん 2 k	小麦粉(小麦)、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム)、食塩(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・そば・卵・大豆・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あります。
茹でスパゲティ 1 k	デュラム小麦(小麦) ●本品生産工場では、小麦、そば・卵・大豆・えび・やまいもを含む製品を製造しています。 本品製造ラインは、別種類(茹でうどん、茹できしめん、ソフトめん、茹で中華麺)を製造しているため、混入する可能性があります。
でんぷん	馬鈴薯
黒砂糖	さとうきび ●本品製造工場では、「ごま」を含む製品を製造しています。
いり大豆 黄大豆全粒 国産	大豆
蒸し大豆	大豆 ●コンタミ・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。
国産ミックスビーンズ (常温)	大豆(黄大豆、青大豆)、いんげんまめ(手亡、金時)、食塩、水
むき枝豆	えだまめ(大豆)
冷グリーンピース	グリーンピース
冷凍ホールコーン	とうもろこし *コンタミ・大豆
スイートクリームコーン缶	スイートコーン、加工デンプン(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン:増粘剤)、食塩、水
パインアップル 缶詰	パインアップル、砂糖、水

# 令和8年 4月分 食品材料一覧表

No. 2

食品名	原材料
りんご 35g (小袋)	りんご ●コンタミ・・・オレンジ、キウイ、もも、バナナ、
りんご (ピース) 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)
ハム (スライス1/2 0.6cmカット)	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)
凍結殺菌液卵 (かきたま用)	鶏卵 (卵)
豆乳バニラ大福 (個包装)	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 (馬鈴薯) (リン酸架橋デンプン、酸化デンプン)、セルロース、乳化剤 (大豆、菜種 (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))、糊料 (加工澱粉 (とうもろこし)、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)、増粘多糖類 (ローカストビーンガム、キサンタンガム (大豆、甜菜))、pH調整剤 (クエン酸ナトリウム)、香料、安定剤 (増粘多糖類 (グァーガム、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 ●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 くるみ、乳成分、ごま
いちごゼリー	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：とうもろこし、馬鈴薯、カラギナン他)、酸味料 (クエン酸Na)、香料 (とうもろこし：ストロベリーフレーバー)、ビタミンC (とうもろこし：アスコルビン酸)、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・小麦・ごま
黒酢	玄米
ブラウンルウ (小麦なし)	パーム油・なたね油混合油脂 (なたね)、でん粉 (ばれいしょ)、砂糖 (てん菜)、食塩、デキストリン、トマトパウダー、オニオンパウダー、キャベツエキスパウダー、しいたけエキスパウダー、酵母エキスパウダー、焙煎米粉、野菜ペースト、マッシュルームエキスパウダー、香辛料、ソースパウダー、リン酸架橋デンプン、カラメル I、グリセリン脂肪酸エステル、クエン酸、香料
ガーリック パウダー缶	ガーリック
鶏つみれ (加熱用)	若鶏肉 (もも)、玉葱、澱粉 (馬鈴薯)、青葱、生姜汁 (生姜)、醤油 (大豆、食塩、アルコール)、食塩 (海水)、こしょう (ペパー、タピオカ澱粉) *工場コンタミ・・・乳、小麦、イカ、エビ、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンド

# 令和8年 4月分 食品材料一覧表

No. 3

食品名	原材料
味付小魚（小袋）	かたくちいわし、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
クリームソーダ風ゼリー(乳卵なし)	糖類（ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、水あめ）、豆乳加工食品（大豆）、寒天、ゼラチン、乳酸菌乾燥粉末（殺菌）、水、酸味料、加工デンプン、ゲル化剤、重曹、ビタミンC、乳化剤、着色料、pH調整剤、香料、セルロース、塩化マグネシウム 【自社添加の食品添加物】 酸味料（クエン酸）、離水防止（アセチル化リン酸架橋デンプン）、ゲル化剤（ローカストビーンガム、カラギーナン、キサンタンガム）、品質改良（炭酸水素ナトリウム）、強化剤（L-アスコルビン酸）、着色料（クチナシ青色素）、香料 【原料より由来する食品添加物】 豆乳加工食品（乳化剤（植物レシチン、ショ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル）、pH調整剤（クエン酸三ナトリウム）、乳化安定（微結晶セルロース）、品質改良（塩化マグネシウム）） ●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。
チョコプリン（乳卵なし）	グラニュー糖(甜菜)、粉あめ(馬鈴薯、大豆、とうもろこし)、ポリデキストロース(とうもろこし)、ココアパウダー、カカオマス、果糖(とうもろこし)、食塩、増粘剤(加工でん粉…アセチル化リン酸架橋デンプン)、ゲル化剤(増粘多糖類（ローカストビーンガム、他）とうもろこし)、香料(とうもろこし、甜菜、馬鈴薯、菜種、綿実)・・・チョコレートフレーバー)、ピロリン酸第二鉄、水 ＊工場内で使用しているアレルゲン・・・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
かつお 皮無し 2cm角切	かつお
カレイ2cm角 澱粉付（塩なし）	アブラガレイ、馬鈴薯澱粉 ＊工場内での魚切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
大西洋さば 塩コショウ 味付き 40g	サバ
子持ちししゃも 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
いなだ 皮無し 3cm角	イナダ
こんにやく小玉	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
こんにやく （色紙3×32）	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

No. 4

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。
ワンタンの皮 (乾燥)	小麦粉<強力粉・1等(小麦)>、食塩(並塩)
はるさめ	甘藷でん粉(甘藷)、馬鈴薯でん粉(馬鈴薯)
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)
白いんげん豆ペースト	いんげんまめ、水
挽割大豆 (煮グリツ)	大豆、食塩
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・ 繊維強化)	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
冷凍生揚げサイコロ(Ca、 鉄、繊維強化)	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(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	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
黄桃(ダイス) 缶詰	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
レモン果汁 冷凍	レモン
青のり	すじあおのり ●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。
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。

# 令和8年 4月分 食品材料一覧表

No.5

食品名	原材料
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
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)、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))、馬れいしよでん粉(馬れいしよ)、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、馬れいしよ)、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、すけそうたらとなります。) ● この製品は、えび、小麦、卵、乳成分、大豆を使用する工場では製造してあります。 ● 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。
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
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)、その他キャリアオーバー等、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
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)

# 令和8年 4月分 食品材料一覧表

No.6

食品名	原材料
穀物酢	米、アルコール、食塩、酒かす
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
とりがらスープ	鶏骨（鶏肉）、水
だしパック（鰹節のみ）	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	大豆、米、食塩、水、酒精
赤味噌	大豆、米、食塩、水、酒精
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（グァーガム）、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I（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
にんにくおろし	大蒜

# 令和8年 4月分 食品材料一覧表

No.7

食品名	原材料
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、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(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)>
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、馬鈴薯澱粉、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。
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、その他キャリアオーバー等、水
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、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、大豆粉(大豆)、食塩、水 [使用添加物] 加工でん粉、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、紅麹色素、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ギー・・・大豆、もも、りんご、バナナ
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)
天塩	塩田産天日塩、塩田産ニガリ(粗製海水塩化マグネシウム)
サラダ油	食用なたね油(菜種)
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 <sub>1</sub> 、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 <sub>2</sub> )
麦ご飯	給食米、麦(大麦、ビタミンB <sub>1</sub> 、ビタミンB <sub>2</sub> )