

※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。



食品材料一覧表

食品名	原材料
ほうとうめん	小麦粉(小麦)、水
焼きふ（京焼ふ）	小麦粉(小麦)、小麦たんぱく(小麦)、ビタミンE
米粉	うるち米 ●本製品製造工場では、大豆・ごま・アーモンドを含む製品を製造しています。
きりたんぽ 1／4 カット	うるち米(あきたこまち)、水
冷凍小粒白玉 （加熱用）	白玉粉、もち粉調製品、加工でん粉、グアーガム、水 ●本品は、同じ製造工場で「小麦」「そば」「乳」「卵」「えび」「落花生」を含んだ食品を製造しております。
でんぷん	馬鈴しょ
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
水あめ	水あめ(とうもろこし)
はちみつ	はちみつ
あずき ゆで小豆缶詰	砂糖(甜菜)、小豆、食塩(海水)、増粘剤(加工デンプン、コーン)、(水)
あずき あん さらしあん	小豆
金時豆（赤色）	大正金時
大豆ミンチ	脱脂大豆(大豆)
冷凍豆腐 （サイコロ）月	豆乳(大豆)、でん粉(とうもろこし)、トレハロース、豆腐用凝固剤、水

食品名	原材料
凍り豆腐（小粒）	大豆、豆腐用凝固剤（塩化マグネシウム）、重曹、消泡剤（食用硬化油脂（パーム）、植物レシチン（大豆）、炭酸マグネシウム）
納豆（カップ）	大豆、納豆菌 「納豆たれ」：しょうゆ（小麦、大豆）、砂糖（てん菜）、かつお節、食塩、みりん（とうもろこし、馬鈴薯）、昆布、醸造酢（りんご）、原料水 「からし」：からし、醸造酢（りんご）、食塩、水あめ（馬鈴薯）、唐辛子、原料水
むき枝豆	えだまめ（大豆）、食塩
かぼちゃペースト	かぼちゃ
切り干し大根	青首大根
だいこん漬物 たくあん漬 干し	塩押しだいこん、ぶどう糖果糖液糖（とうもろこし）、砂糖（甜菜）、発酵調味料（とうもろこし、馬鈴薯、甜菜）、食塩、醸造酢、たん白加水分解物（馬鈴薯）、梅酢、仕込水 ●コンタミ・・・小麦、大豆、ごま
冷凍ホールコーン	とうもろこし
パインアップル 缶詰	パインアップル、砂糖、水
ゆず果汁	ゆず
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（ピーセス） 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）
焼きのり（小袋）	乾海苔 ●原材料の海苔はかに・えびの生息する海域で採取しております。 同生産工場では小麦・大豆を含む製品を生産しています。
いわしのさんが焼き	いわし、すけとうたら、根深ネギ、パン粉（小麦）、赤味噌（大豆）、でん粉（馬鈴薯）、オリーブオイル、みりん風調味料、しその葉、おろし生姜、上白糖、炭酸カルシウム、調味料（アミノ酸等）、Fe強化剤（ピロリン酸第二鉄） ●コンタミ・・・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

食品名	原材料
ハム（スライス1/2 0.6 cm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）
鶏ささみ水煮	ボイル鶏肉（鶏ささみ肉、加工でん粉（とうもろこし）、食塩）、野菜エキス（たまねぎエキス、にんじんエキス、水） ●コンタミネーションに該当するアレルゲン物質名 乳、小麦、卵、えび、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆、豚肉、ゼラチン、桃、りんご、ごま ●コンタミネーションに該当しないが、上記以外に同一工場内で使用しているアレルゲン物質名 かに、あわび、いくら、くるみ
凍結殺菌液卵	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 ●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
黒酢	玄米
大豆マヨネーズ	食用植物油脂（大豆）、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
酒かす	米、米こうじ、醸造用アルコール
ブラックペッパー	ブラックペッパー
ハンバーグ50 g（うす味）	豚肉、鶏肉、玉ねぎ、豚脂（豚肉）、米粉、でん粉（タピオカ）、粒状大豆たん白（大豆）、砂糖、食塩、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、小麦、牛肉、ごま、やまいも
給食週間ゼリー	ぶどう糖果糖液糖（とうもろこし、馬鈴薯）、りんご果汁（りんご、とうもろこし）、グラニュー糖（甜菜）、ピーチ果汁（もも、とうもろこし）、みかん果汁、ゲル化剤（増粘多糖類（カラギナン、他））、香料（菜種、とうもろこし）（ネーブルオレンジエッセンス、他）ビタミンC（アスコルビン酸）、酸味料（クエン酸、クエン酸ナトリウム）、クエン酸第一鉄Na、水

食品名	原材料
かつお 皮無し 2 c m 角切	カツオ
大西洋さば 切り身 40g	サバ
さわら 切り身 4 0 g	サワラ
子持ちししゃも 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
くろだい 皮無し2cm角 澱粉付	黒ダイ、馬鈴薯澱粉
こんにゃく（三角 1/16）（色紙3×32）	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