

令和6年10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。

●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
白玉餅(自然解凍)	もち米、加工でん粉(とうもろこし)、水 ※コンタミネーション…大豆
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)
サラダこんにゃく	こんにゃく精粉、水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)、上水
でんぷん	馬鈴薯
水飴	水あめ(とうもろこし)
蒸し白いんげん豆(冷凍)	手亡、重曹
チョコレートクリーム(小袋)	糖類(水飴(とうもろこし)、砂糖(てん菜))、カカオマス(カカオ豆)、ショートニング(パーム、米ヌカ)、澱粉(うるち米)、食塩(海水)、乳化剤(パーム、ヤシ、菜種)香料(さとうきび、カカオ、化学的合成品)水
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
冷グリーンピース	グリーンピース
冷凍かぼちゃペースト	かぼちゃ ※原料状態により加水調整
かぼちゃ(国産)冷凍2cm角	かぼちゃ ※コンタミ…大豆(作業終了後の洗浄徹底)
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
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B1、水
ブルーベリー ジャム小袋	糖類[水飴(とうもろこし)、砂糖(てん菜)]、ブルーベリー、ゲル化剤[ペクチン(レモン他)]、酸味料(クエン酸)(さつまいも、タピオカ、とうもろこし、米)、水
黄桃缶(ダイス)	黄桃(もも)、砂糖(さとうきび、ビート)、クエン酸(とうもろこし、砂糖大根)、酸化防止剤(ビタミンC)(とうもろこし)、水

令和6年10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
ダイスゼリー冷凍(シャインマスカット味)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、ぶどう果汁、水、ゲル化剤(タラガム、ローカストビーンガム、カラギーナン、キサンタンガム)、乳酸Ca、香料、酸味料(クエン酸三ナトリウム、クエン酸)、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム)、ビタミンC(L-アスコルビン酸)、着色料(クチナシ黄色素、クチナシ青色素) ※本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造しています。
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・かきが混ざる漁法で採取しております。
きびなごのかりかりフライ	きびなご、マッシュポテト(馬鈴薯)、揚げ油(なたね油、パーム油)、でん粉(じゃがいも)、酵母エキス、しょうが(おろし)、魚醤パウダー(魚醤[イワシ、食塩]、かつおエキス[かつお])、食塩、植物油脂、水、加工でん粉 ※本品製造工場では、卵、乳、小麦、えび、か、大豆、いか、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごまを含む製品を生産しています。 ※本製品に使用しているきびなごは、別の魚種が混ざる漁法で採取しています。 また魚卵不選別品を使用しています。
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、かき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、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
ハム ローススライス	豚ロース肉(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)
ウインナーソーセージ 2cm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、水
凍結液卵(かきたま用)	鶏卵(卵)
卵殻粉	鶏卵卵殻(卵)
りんごヨーグルト 80g	加糖練乳(乳)、脱脂粉乳(乳)、りんご果肉(りんご)、りんご果汁(りんご)、砂糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、果糖、全粉乳(乳)、増粘多糖類、乳たんぱく質濃縮物(乳)、ビタミンC、寒天、香料、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商品を製造し、アレルギー物質が入ってしまうことが想定できる場合・・・もも
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)
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、白胡椒(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

令和6年10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
メンチカツ 50g	<p>豚肉、玉ねぎ、食塩、砂糖、胡椒、ナツメグ、馬鈴薯澱粉、パン粉(小麦)【衣】パン粉(小麦)、小麦粉(小麦)、とうもろこし澱粉、粉末状大豆たん白(大豆)、植物油(菜種)、食塩、水</p> <p>※本品製造工場では、卵、乳、えび、牛肉、鶏肉、いか、さけ、ゼラチン、ごまを含む製品を製造しております。</p>
肉団子	<p>食肉(鶏肉【鶏肉】)、食肉(豚肉【豚肉】)、たまねぎ、つなぎ(でん粉)、つなぎ(粉末状植物性たん白【大豆】)、還元水あめ、食塩、チキンオイル(鶏肉)、香辛料、揚げ油(大豆油【大豆】)、水、ドロマイト、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)、焼成Ca(焼成カルシウム)</p> <p>※本品製造工場では、えび、かに、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。</p>
棒餃子40g	<p>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(大豆)、砂糖(甜菜)、食塩、酵母エキス、食用植物油(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(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)</p> <p>※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、魚介類</p>
蒸しパン 80g(卵ミルク)	<p>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(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【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【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】)</p> <p>※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。</p>
蒸しパン(ココア)80	<p>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(大豆)《菜種油、大豆油》、乳等を主要原料とする食品(乳成分)《ホエイパウダー(乳)、植物油(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、馬鈴薯)、増粘多糖類(海藻、とうもろこし)》、食用加工油脂《食用植物油(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(大豆、菜種、とうもろこし、綿実)、着色料(パーム、ひまわり、大豆)》、ココアパウダー(カカオ豆)、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)、加工澱粉《アセチル化リン酸架橋デンプン(馬鈴薯)》、酸化防止剤(V.E)、カロテン色素</p> <p>※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。</p>

令和6年10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
ブルーベリーゼリー(40g)	グラニュー糖(甜菜)、ブルーベリーピューレ(甜菜、大豆、とうもろこし)、果糖、粉あめ、ゲル化剤[(増粘多糖類)(とうもろこし、大豆、甜菜、馬鈴薯)カラギナン、他]、乳酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、香料[ブルーベリーフレーバー(甜菜、とうもろこし)]、酸味料(クエン酸、クエン酸Na)、ビタミンC[Lアスコルビン酸(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
豆乳バニラ大福(個包装 30g)	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[リン酸架橋デンプン、酸化デンプン(馬鈴薯)]、セルロース、乳化剤[グリセリン脂肪酸エステル、レシチン、シヨ糖脂肪酸エステル(菜種、大豆)]、糊料[加工澱粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)(とうもろこし)、増粘多糖類[ローカストビーンガム、キサンタンガム(大豆、てん菜)、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 ※コンタミ…乳、クルミ、ごま
かつお 1.5cm角切り	かつお ※弊社工場内での魚切身加工におけるコンタミネーション…えび、小麦粉、いか、さば、さけ、大豆、ごま
さけ 40g 塩コショウ	秋サケ、塩、胡椒
さば 切身 50g	サバ
子持からふとししゃも生干し	カラフトシヤモ、塩 ※製造工場は、卵、乳、小麦、えび、いか、さけ、さば、大豆、りんご、ゼラチン、ごま、その他魚類を使用した商品を製造しておりますが、専用製造ラインではなく、共有製造ラインとなっております。アレルギー物質に関しては、使用器具・機械等の洗浄にてコンタミネーションの防止を実施しております。
たら 切身40g 澱粉付き	すけそうだら、でん粉(馬鈴薯) ※本工場では卵、乳、小麦、えびを使用した製品を製造しています。
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