

令和7年1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、3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
焼きふ(京焼ふ)	小麦粉、小麦たんぱく、ビタミンE(酸化防止剤)
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)
すいとん(冷凍)	小麦粉(小麦)、難消化性デキストリン[コーンスターチ(とうもろこし)]、でんぷん(ばれいしょ)、水 ※コンタミ・・・大豆
でんぷん	馬鈴薯
調理用ミルメーク (キャラメル味)	砂糖、食塩、香料、着色料(カラメル)、炭酸Ca
あずき 全粒 乾	小豆
あずき あん さら しあん	小豆
蒸し白いんげん豆(冷凍)	手亡、重曹(加工助剤)
糸引き納豆 500g入	ひきわり大豆(大豆)、納豆菌
カップ納豆(たれ・からし付)	大豆、納豆菌 [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)、水 [からし]からし、醸造酢(りんご)、食塩、水あめ(馬鈴薯)、唐辛子、水
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
冷ホールコーン	とうもろこし
スイートクリームコーン 缶詰	スイートコーン、食塩、加工デンプン[増粘剤(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)]、水
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
うんしゅうみかん(国産)缶詰	みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖(トウモロコシ、てん菜)、クエン酸(トウモロコシ、サツマイモ)、ヘスペリジナーゼ(微生物、サトウキビ、てん菜)、水
りんご(小袋)	りんご ※コンタミ・・・オレンジ、キウイ、もも、バナナ
干しいたけスライス	しいたけ(菌床)
バラ干し海苔	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。

令和7年1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、3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
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
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)
ヨーグルト(プレーン) 10L	生乳(乳)、乳製品(乳)、調合水
バター	生乳(乳成分)、食塩
ポテトコロッケ 60g	馬鈴薯、玉葱、砂糖、食塩、マーガリン(大豆)、胡椒、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 ※本品製造工場では、卵、乳、えび、牛肉、鶏肉、豚肉、いか、さけ、ゼラチン、ごまを含む製品を製造しております。
野菜かき揚げ 50g	たまねぎ、小麦粉(小麦)、にんじん、揚げ油(パーム油)、ごぼう、春菊(しゅんぎく)、食塩、粉末状植物性たん白(大豆)、調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー、カロチノイド色素、水 ※この商品は特定原材料のうち「えび」を含む製品と同じ設備で製造しています。
松風焼き	鶏胸肉(挽肉(鶏肉))、根深ネギ、パン粉(小麦・大豆)、人参、戻しいたけ、玉葱、赤味噌(大豆)、上白糖、ごま、醤油(小麦・大豆)、おろし生姜、酒、みりん風調味料、食塩、魚肉エキス[調味料(アミノ酸)]、水 ※弊社工場では下記の特原材料等を含む商品を製造しております 乳、卵、えび、かに、いか、いくら、オレンジ、さけ、さば、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド
棒餃子40g	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、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) ※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
フルーツゼリー(給食週間用)	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[とうもろこし、馬鈴薯<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(とうもろこし[アスコルビン酸])、酸味料(とうもろこし[クエン酸、クエン酸ナトリウム])、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
きりたんぽ 1/4カット	うるち米、水
蒸しパン(ココア)80	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 ※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。

令和7年1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、3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(ミルクティ)80	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)、牛乳(生乳)、食用植物油(大豆)(菜種油、大豆油)、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、とうもろこし、甜菜、ヒマシ、合成品、サトウキビ、甜菜、パーム、ヤシ、大豆)、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)、紅茶ペースト(還元水飴(キャッサバ芋)、砂糖(サトウキビ、甜菜)、紅茶粉末(紅茶)、紅茶エキスパウダー(紅茶)、香料成分(合成香料、化成品、天然香料、オレンジ他)、エタノール(サトウキビ他、トウモロコシ)、グリセリン脂肪酸エステル(酢酸、パーム))、加工澱粉、ソルビトール、酸化防止剤(V.E)、カロテン色素 ※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。
紅白ゼリー	グラニュー糖(甜菜)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、馬鈴薯)、粉あめ(馬鈴薯、大豆、とうもろこし)、食用加工油脂(菜種、馬鈴薯、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、大豆、馬鈴薯)カラギナン、他]、酸味料(クエン酸ナトリウム、他)、香料[とうもろこし(ストロベリーフレーバー)]、着色料[アントシアニン(とうもろこし)アカダイコン色素]、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
まいわし開き40g 澱粉付	マイワシ、馬鈴薯でん粉
カレイ2cm角 澱粉付き	アブラカレイ、馬鈴薯澱粉 ※工場内での切り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
たら切り身50g 澱粉付き	すけそうだら、馬鈴薯澱粉 ※工場内での切り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
さけ塩麹味噌漬け 50g	白鮭(さけ)、塩麹(米麹、食塩、酒精)、味噌だれ[味噌(大豆(酒精)、みりん(とうもろこし(クエン酸)、砂糖、酒)、醤油(小麦・大豆)、食塩、アミノ酸(大豆)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、カラメル色素、調味料(アミノ酸等(とうもろこし、てん菜))、甘味料(甘草)、保存料(パラオキシ安息香酸)、水 同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造している場合の該当する原材料 えび、かに、乳、いか、ごま、さば、豚肉、鶏肉、りんご、ゼラチン
さば 切身 40g	さば
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。
むきえび 80-120	えび、食塩
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