

## 令和7年2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
アルファ化もち玄米	もち玄米
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)
でんぱん	馬鈴薯
水飴	水あめ(とうもろこし)
小袋福豆(8g)	大豆 ※コンタミ・・・卵、乳、小麦、落花生、イカ、エビ、カニ、牛肉、くるみ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、ゼラチン、カシューナッツ、ごま、アーモンド
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
切り干し大根	大根
たけのこ(筒水煮缶国内産)○	たけのこ、クエン酸(トウモロコシ)、水
冷ホールコーン	とうもろこし
白菜キムチ	白菜、かつお節エキス(とうもろこし、馬鈴薯)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、馬鈴薯、甜菜)、こんぶエキス(とうもろこし、馬鈴薯、甜菜)、パプリカ、唐辛子、ニンニク、でん粉(もち米)、食塩
ダイスゼリー みかん(鉄)	みかん果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖、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)、酸味料(クエン酸三ナトリウム、クエン酸)、香料、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム) ※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。
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
結び昆布	こんぶ、酢酸 ※原料の昆布はえび・かにが生息する水域で採取しております。
豆乳杏仁ゼリー ポンチ用	糖類(果糖ぶどう糖液糖、水あめ)、豆乳加工品(大豆)、ドロマイト、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸鉄Na、香料、水 ※本品製造工場では、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・かにが混ざる漁法で採取しております。
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(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)、水

## 令和7年2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
鯛の揚げ玉フライ	いわし、醤油(小麦・大豆)、上白糖、みりん風調味料、酒、生姜パウダー、衣(揚げ玉(小麦・大豆)、パン粉(小麦・大豆)、微粉パン粉(小麦・大豆)、小麦粉(小麦)、小麦粉加工品(小麦)、食塩、コーンフラワー、ショートニング、砂糖、大豆たん白(大豆))、炭酸カルシウム、加工でん粉、増粘多糖類、Fe強化剤(ピロリン酸第二鉄)、水 ※弊社香料では下記の特定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、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
豆竹輪(おでん用)	魚肉すり身(すけそうたら、いとよりだい[とうもろこし])、馬れいしょ澱粉(馬れいしょ)、砂糖(ビート)、食塩、発酵調味料(とうもろこし、馬れいしょ)、加工でん粉(タピオカでんぷん)、加水 ※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。 ※コンタミ・・・卵、乳、エビ、カニ ※原料事情により魚種は変わる可能性があります
揚げボール	魚肉すり身(たちうお、すけそうたら他)、馬れいしょ澱粉(馬れいしょ)、揚げ油(食用なたね油[なたね])、砂糖(ビート[甜菜])、みりん、ぶどう糖(とうもろこし)、食塩、加水 ※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。 ※コンタミ・・・卵、乳、小麦、イカ、エビ、カニ、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン ※原料事情により魚種は変わる可能性があります。
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
ウイナーソーセージ 0.7cm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)
ウイナーソーセージ 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)
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、乳製品[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
ココア ピュアココア	ココアパウダー[ピュアココア(ココアバター22%~24%含有)(カカオ豆)] ※ココアバターとはカカオ豆に含まれる脂肪分で、乳製品ではありません
豚骨スープ(白湯)	豚頭豚骨抽出エキス(豚肉)
からし 粒入りマスタード	マスタード、醸造酢(りんごを含む)(りんご、とうもろこし)、異性化液糖(とうもろこし)、還元水飴(とうもろこし・ばれいしょ)、食塩、増粘多糖類、着色料(ターメリック)、増粘剤(キサンタンガム、グアガム)、水
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
わかめごはんの素	わかめ、砂糖(甜菜)、かつお節調味料(とうもろこし、馬鈴薯)、食塩 ※コンタミ・・・乳、小麦、さけ、大豆、鶏肉、ごま

## 令和7年2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(チーズ) 80g	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)、クリームチーズ〔生乳、クリーム、食塩(海水)、乳酸菌、カロブベーンガム(イナゴマメの種)〕、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、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、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)〕、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)〕、チーズパウダー〔チーズベース(香料)(乳成分、サトウキビ)、アラビアガム(アカシア)、グリセリン脂肪酸エステル(パーム等)、デキストリン(トウモロコシ、馬鈴薯、サツマイモ等)、クリーム(クリーム等)、カゼイン(乳成分等)、食塩(海水)、食用油(菜種、パーム等)、加工澱粉〔アセチル化リン酸架橋デンプン(馬鈴薯)〕、ソルビトール、乳化剤、香料、糊料(増粘多糖類)、プロピレングリコール、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。 ミキサー、充填機は完全洗浄後、使用しており、コンタミを防いでいます。
豆乳プリンタルト(25g)	豆乳(大豆)、砂糖、米粉(米)、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ギー…大豆、もも、りんご、バナナ
だまこ餅	うるち米、水
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20品目)いか、さば、さけ、大豆、ごま
さば 切身50g 塩こしょう	サバ、食塩、こしょう
さわら 切り身 40g	サワラ
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。
むきえび 80-120	えび、食塩
いか短冊	アメリカオオカイカ(イカ) ※同製造ラインではエビ製品の製造も行っております。 ※コンタミ…乳、小麦、エビ、カニ、牛肉、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま
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
こんにゃく(三角)	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
こんにゃく 小玉	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