

別紙《1期》 1期分(令和6年5月~7月)
 学期 食品材料一覧表
 ※上記期間中保管してください。

1期- No.1

※パン類内容配合表、随時使用食品材料一覧表、月別食品材料一覧表、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、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・採取の際にえび・カニなど他の海産物が混入する可能性があります。

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。
マカロニ シェル	デュラム小麦のセモリナ(小麦)
スパゲティ-halfカット	小麦粉(小麦)
ワンタンの皮(乾燥)	小麦粉<強力粉・1等(小麦)>、食塩(並塩)
パン粉 乾燥 細かい	小麦粉(小麦)、植物性ショートニング(パーム)、ぶどう糖<澱粉(とうもろこし)他>、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、イーストフード、VC(塩化アンモニウム他) ●本品製造工場では、「大豆」の成分を含む製品を生産しております。
白玉餅 (加熱用)	もち米粉調製品(もち米)、加工でん粉
でんぷん	馬鈴薯
はるさめ	甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉
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)
ミルクコーヒー (個包装)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、インスタントコーヒー、食塩、乳酸Ca、香料(コーヒーフレーバー)、着色料(カラメル色素)、V.C、V.B1、V.B2、水
白いんげん豆ペースト	いんげんまめ ラインコンタミ：なし 注意喚起：なし
黒糖ビーンズ(小袋)	煎り大豆(大豆)、黒糖 ●コンタミ・・・ごま
大豆の水煮	大豆、水
大豆ミンチ	脱脂大豆(大豆)、植物油脂(パーム)

学期 食品材料一覧表

※上記期間中保管してください。

食品名	原材料
挽割大豆(煮グリッツ)	大豆 ●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。
きな粉 全粒大豆	大豆
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
冷凍焼き豆腐	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、炭酸カルシウム、レシニン(大豆)、シリコーン樹脂、水)、加工でん粉(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))、加工でん粉(もち米(リン酸架橋デンプン))、凝固剤製剤(粗製海水塩化マグネシウム、植物性油脂(菜種)、グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ、ヒマ)、ミックストコフェロール(大豆、菜種))、水(上水)
冷凍生揚げ(サイコロ)	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)、豆腐用凝固剤、加水 ●同一工場で使用しているアレルギー物質:大豆 同一ラインで使用しているアレルギー物質:大豆
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	白ごま
白ねりごま	白ごま
白すりごま	白ごま
冷グリーンピース	グリーンピース
ソテーオニオン	たまねぎ、食用とうもろこし油(とうもろこし)、砂糖<原料糖(さとうきび、甜菜)>、酸化防止剤(V.E)<トコフェロール抽出物(大豆、菜種、とうもろこし、ひまわり、ワタ(綿実))、食用油脂(菜種)>
トマトダイスカット缶詰	トマト、トマトジュース(トマト)、食塩(海水)、クエン酸(とうもろこし、砂糖大根)
いちごジャム10g(小袋)	糖類<砂糖(甜菜)、水飴(とうもろこし)>、いちご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料<クエン酸(さつまいも、タピオカ、とうもろこし、米)>

学期 食品材料一覧表

※上記期間中保管してください。

食品名	原材料
黄桃(ダイス)缶詰	黄桃、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
すりおろしりんご	りんご、香料、酸味料(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンC L-アスコルビン酸)
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)>
レモン果汁 冷凍	レモン
干しいたけスライス	しいたけ(菌床)
なめこ 水煮	なめこ、食塩、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、水 ●同一工場内で使用しているアレルギー物質：小麦、大豆、ごま ●同一ラインで使用しているアレルギー物質：無
青さ粉	あおさ ●コンタミ・・・原材料のあおさは「かに・えび」の生息する海域で採取しております。 ●原材料のあおさは様々な異物が浮遊する海域で採取しております。 又、粉碎品である為、異物を全て取り切れるものではありません。
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。
粉末昆布	昆布 ●昆布が分布している海域には、えび・かにの生息する海域で採取されています。
ひじき ほしひじき	乾燥ひじき ●原料のひじきは、「エビ・カニ」が生息する水域で採取しています。
わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ
くきわかめ	茎わかめ
煮干し 粉	いわし煮干 ●原材料のいわし煮干は、えびかにかが混じる方法で捕獲されています。また消化管は除去していません。 ●原材料にさばを使用した商品と同一のラインで製造しています。 ●商品の特性上、魚自身の骨や皮が含まれています。
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。

学期 食品材料一覧表

※上記期間中保管してください。

食品名	原材料
まぐろ 油漬フレーク	キハダマグロ、大豆油(大豆)、水、野菜エキス(たまねぎ、人参、カリフラワー果汁)、食塩
焼き竹輪 (25gカット竹輪・減塩)	魚肉すり身 (いとよりだい、ぐち、きんときだい、すけそうたら、さんま、たちうお、他(ビート))、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 ●時期や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、すけそうたらたなります。) ●本製品は、えび、小麦、卵、乳成分、大豆を使用した設備で製造しています。 ●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。
なると巻き	魚肉(スケソウタラ、イトヨリ)、でん粉(馬鈴薯澱粉)、砂糖(サトウキビ、ビート)、食塩、発酵調味液(米、米こうじ、糖類、食塩)、トマト色素(トマト色素、グリセリン、エタノール、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ミックストコフェロール、L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル、キサンタンガム、その他食品素材)
さつま揚げ	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
ベーコン(1cmカット)	豚かた肉(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)
生クリーム	生乳(乳)
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
エダムチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、セルロース
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)、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、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)、その他キャリアーオーバー等、水

学期 食品材料一覧表

※上記期間中保管してください。

食品名	原材料
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)、酵母エキス、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
中濃ソース 5g小袋	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢、砂糖類(ぶどう糖、果糖液糖、砂糖)、食塩、澱粉、酵母エキス(大豆)、香辛料、水
豆板醤	水、唐辛子、食塩、発酵調味料、みそ(大豆)、そら豆粉、調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤 ●コンタミ・・・当該製品の製造設備では、「小麦」、「乳」、「えび」、「豚肉」、「魚介類」、「りんご」、「大豆」、「ゴマ」、「かに」を使用した商品を製造しておりますが、アレルギーのコンタミネーションが無いよう、清掃管理しております。
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)
穀物酢	米、アルコール(サトウキビ、トウモロコシ、キャッサバ)、食塩(海水)、酒かす(米、アルコール)、水
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 ●同一工場・同一ラインで使用しておりますアレルギーは、卵、乳成分、小麦、落花生、エビ、カニ、オレンジ、牛肉、いか、鮭、サバ、クルマシ、大豆、鶏肉、豚肉、桃、リンゴ、ゼラチン、バナナ、ごまです。
とりがらスープ	鶏骨(鶏肉)、水
だしパック(鯉節のみ)	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(とうもろこし)>、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。

学期 食品材料一覧表

※上記期間中保管してください。

食品名	原材料
トマトピューレ	トマト、クエン酸、水 ●製品内に黒、白色の粒上の物が微混入しますが、トマトの表皮、内部の果肉等なので食べても身体には問題ありません。
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 ●製品内に黒、白色の粒上の物が微混入しますが、トマトの表皮、内部の果肉等なので食べても身体には問題ありません。
デミグラスソース(小麦あり)	ブラウンウ(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	米、大豆、食塩、水、酒精
赤味噌	米、大豆、食塩、水、酒精
ハヤシルウ(小麦あり)	小麦粉(小麦)、パーム油、砂糖、食塩、トマトペースト、酵母エキス、ココアパウダー、粉末米酢、香辛料 ●コンタミ：なし
洋辛子粉	マスタード、コーンスターチ(とうもろこし)、着色料(ターメリック)
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)	パーム油(パーム)、米粉(うるち米)、コーンスターチ(とうもろこし)、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、ビート)、マッシュポテト(ジャガイモ)、食塩(海水)、カレー粉(コリアンダー、ターメリック、クミン、陳皮、フェネグリーク、フェネル、赤唐辛子、シナモン、スターアニス、クローブ、タツメグ、カルダモン)、オニオンパウダー(乾燥オニオン、乾燥馬鈴薯澱粉)、馬鈴薯澱粉(馬鈴薯)、加工黒糖(原料糖、糖蜜、黒糖)、酵母エキス、ココアパウダー、香辛料(ガーリック) ●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。
こしょう	ブラックペッパー、ホワイトペッパー
チリパウダー	赤唐辛子、コーンパウダー、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック
一味唐辛子粉	とうがらし
にんにくおろし	大蒜

学期 食品材料一覧表

※上記期間中保管してください。

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、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(小麦、大豆)、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)>
パプリカ 粉	パプリカ
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、馬鈴しょ澱粉、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。
のりかつおふりかけ (小袋)	鰹削り節、砂糖(てん菜)、みりん、食塩、青のり、黒のり、酵母エキス、たん白加水分解物、加工でん粉(酸化デンプン)、酸化防止剤(ビタミンE) ●本品で使用している海苔は、「えび」、「かに」の生息域で採取しています。
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(りんご)、水 ●含有アレルギー：りんご
みかんゼリー	みかん果汁、グラニュー糖(甜菜)、果糖(とうもろこし)、ポリデキストロース(とうもろこし)、ゲル化剤<増粘多糖類(カラギナン、他[とうもろこし、大豆、馬鈴薯])>、乳酸カルシウム、香料<みかんフレーバー、他(とうもろこし)>、ビタミンC(とうもろこし)、クエン酸第一鉄Na、ビタミンD(馬鈴薯、大豆、菜種、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
プリン	生乳(乳)、卵(卵)、砂糖(さとうきび、てんさい)、カラメルソース(さとうきび、てんさい) ●コンタミ・・・オレンジ、りんご、ゼラチン、バナナ