

別紙 令和7年1月分 食品材料一覧表 No.1

※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。

食品名	原材料
焼きふ（京焼ふ）	小麦粉（ビタミンE（酸化防止剤））、小麦たんぱく
トック	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・殺菌と品質保持の目的に使用）
でんぷん	馬鈴薯
あずき 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
いり大豆 黄大豆全粒 国産	大豆
蒸し大豆	大豆 *コンタミ・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。
国産ミックスビーンズ （常温）	大豆（黄大豆、青大豆）、いんげんまめ（手亡、金時）、食塩、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、湧水
かぼちゃ 冷凍	かぼちゃ
冷凍ホールコーン	とうもろこし
和梨のピューレ	梨、砂糖、酸化防止剤(v.c)

別紙 令和7年1月分 食品材料一覧表 No.2

食品名	原材料
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
干しいたけスライス	しいたけ (菌床)
塩昆布	昆布、醤油(大豆、小麦)、発酵調味料 (小麦)、砂糖、ぶどう糖、食塩、椎茸、酵母エキス、水 原料の一部に大豆、小麦を含む
もずく 塩抜き	もずく この製品は、えび、かにが混ざる方法で収穫しています。
ハム (スライス1/2 0.6cm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)
凍結殺菌液卵 (かきたま用)	鶏卵 (卵)
バター	生乳 (乳成分)、食塩
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(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 (菜種))、レシチン (大豆)、ショ糖脂肪酸エステル)、 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Na)、香料、安定剤 (増粘多糖類) (グァーガム・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・・・乳成分、クルミ、ごま
さつまいもとくりのタルト (個包装)	さつまいもペースト、豆乳 (大豆)、砂糖、ショートニング、米粉、くり、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油 【使用添加物】 加工デンプン、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤 (キサンタンガム)、香料 ●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
酒かす	米、米こうじ、醸造用アルコール (サトウキビ)

別紙 令和7年1月分 食品材料一覧表 No.3

食品名	原材料
里芋コロッケ（国産豚肉使用）	<p>里芋、豚肉、玉葱、人参、ホールコーン、マッシュポテト、砂糖、しいたけ、米サラダ油、食塩、乾燥パン粉（小麦粉〈小麦〉）、ぶどう糖〈とうもろこし澱粉〔とうもろこし〕、馬鈴薯澱粉〔馬鈴薯〕、甘藷澱粉〔甘藷〕）、ショートニング〈食用植物油〔パーム〕、食用精製加工油脂〔なたね〕）、イースト〈パン酵母〔酵母〕）、食塩〈海水〉、米麩加工品〈コーンスターチ〔とうもろこし〕、米麩〔うるち米〕、クロレラエキス粉末〔キャッサバ、クロレラ〕、アセロラ粉末〔アセロラ、とうもろこし〕、水〉、バターミックス（澱粉、食塩、香辛料、植物繊維、酵母エキス、加工でん粉、増粘剤（加工でん粉））、水</p> <p>コンタミ・・・イカ、エビ、牛肉、さば、大豆、鶏肉、りんご、ごま</p>
ハンバーグ Ca・Fe強化 40g	<p>鶏肉、豚肉、玉ねぎ、粒状植物たん白（大豆）、豚脂（豚肉）、でん粉、砂糖、トマトケチャップ、植物油脂（大豆）、乾燥マッシュポテト、野菜ペースト、香辛料、オニオンエキスパウダー、食塩、酵母エキス、水、加工デンプン、炭酸Ca、調味料（無機塩）、焼成Ca、ピロリン酸鉄、着色料（ココア）、硫酸Ca</p> <p>・自社添加の食品添加物：酢酸デンプン、炭酸カルシウム、塩化カリウム、焼成カルシウム、ピロリン酸第二鉄</p> <p>・原料に由来する食品添加物・・・ココア、硫酸カルシウム</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しております。</p> <p>●同一ライン、同一工場における使用状況・・・えび、かに、小麦、卵、乳成分、いか、牛肉、ごま、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご、ゼラチン、</p> <p>*魚介類（*例外規定表示の魚介類を調査対象と致しております。）</p>
鶏団子（加熱用）	<p>若鶏肉（もも）、玉葱、澱粉（馬鈴薯）、青葱、生姜汁（生姜）、醤油（大豆、食塩、アルコール）、食塩（海水）、こしょう（ペパー、タピオカ澱粉）</p> <p>*工場コンタミ・・・乳、小麦、イカ、エビ、オレンジ、牛肉、さけ、さば、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンド</p>
トマトライスの素	<p>トマトケチャップ、にんじん、食用植物油脂（菜種油）、コーン、鶏肉、チキンエキス（チキンエキス（鶏肉）、デキストリン、食塩、その他）、食塩、砂糖、乾燥玉ねぎ、ポークエキス（大豆、豚肉）、酵母エキス、香辛料（ガーリック、白胡椒）、調味料（アミノ酸（L-グルタミン酸Na））、水</p>
給食週間ゼリー	<p>ぶどう糖果糖液糖（とうもろこし、馬鈴薯）、りんご果汁、グラニュー糖（甜菜）、ピーチ果汁、みかん果汁、ゲル化剤（増粘多糖類〔カラギナン、他〕）、香料（菜種）〈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〈クエン酸第一ナトリウム〉、水</p>

別紙 令和7年1月分 食品材料一覧表 No.4

食品名	原材料
いわしフィレ 30g	まいわし
かつお 皮無し 2cm角切	かつお
さけ 40g 塩焼き用	サケ、食塩
大西洋さば 塩糍漬け 40g	サバ、塩麴
さわら 切り身 40g	さわら 同一製造ライン：えび、かに、小麦、卵、乳、いか、ごま、さけ、さば、大豆、りんご、ゼラチン
子持ちししゃも 生干し	カラフトシヤモ、塩 ●当社の製造工場は、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。
たら 2cm角切り	助宗タラ
いか短冊	アメリカオオアカイカ ●同製造ラインではエビ製品の製造も行っております。 ●コンタミネーション・・・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
いか短冊 澱粉付	イカ、馬鈴薯澱粉
こんにやく（色紙 3×32）	こんにやく芋製粉、水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）、海藻粉末（黒こんにやく用色粉）、水
しらたき	こんにやく芋製粉、水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）、水