

別紙《2期》 2期分(令和6年8月~12月)

2期- No.1

学期 食品材料一覧表

※上記期間中保管してください。

※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。尚、コンタミネーションに関しては、原材料の分析表の表示には表示義務がないため、業者からの分析表に表示がある場合のみ「コンタミ」と表記をしています。

※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。

《こちらの食品材料一覧表は、市ホームページでも閲覧できます》

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。
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)
ミルメークコーヒー(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、着色料(カラメル)、香料、V.C、V.B1、V.B2、水
白いんげん豆ペースト	いんげんまめ、水 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)
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。

別紙《2期》 2期分(令和6年8月~12月)

2期- No.2

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
きな粉 全粒大豆	大豆 アレルギーコンタミネーション・・・ごま、アーモンド
冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)	大豆、難消化性デキストリン<コーンスターチ(とうもろこし)>、馬鈴薯澱粉(馬鈴薯)、豆腐用凝固剤<グルコノデルタラクトン(とうもろこし)、硫酸カルシウム、>、焼成カルシウム(魚骨)、ピロリン酸第二鉄(ピロリン酸ナトリウム、硫化第二鉄)、水分、消泡剤(大豆、菜種)、酵素(馬鈴薯、とうもろこし)
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、レシチン(大豆)、シリコン樹脂、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(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(菜種白絞油、大豆白絞油)、凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム、レシチン)
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	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(甜菜、とうもろこし、)>、仕込水 コンタミ・・・乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、もも、りんご、ごま

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 (黄桃)、砂糖 (サトウキビ、甜菜)、クエン酸 (とうもろこし、甘藷、タピオカ、米)、ビタミンC(コーン)、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 (ピーセス) 缶詰	りんご、水、砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、甜菜、甘藷)、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
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、ゴマ ●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 ●本商品で使用している昆布は、エビ、カニ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 本品の原料は、えび、かにの混ざる漁法で採取しております。
くきわかめ	茎わかめ
煮干し 粉	いわし煮干 (いわし) ●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。
まぐろ 油漬フレーク	きはだまぐろ、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

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
焼き竹輪（25gカット竹輪・減塩）	<p>魚肉すり身（さんま、たちうお、他(甜菜)）、馬れいしょでん粉(馬れいしょ)、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、馬れいしょ)、加水</p> <ul style="list-style-type: none"> ●この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、すけそうたらとなります。) ●この製品は、えび、小麦、卵、乳成分、大豆を使用する工場では製造しております。 ●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	<p>魚肉（スケソウダラ、イトヨリ）、でん粉（馬鈴薯澱粉）、砂糖（サトウキビ、ビート）、食塩（海水）、発酵調味液（米、米こうじ、糖類、食塩）、トマト色素<トマト色素（トマト）、グリセリン（ヤシ、パーム、なたね、ひまわり）、エタノール（さとうきび、とうもろこし他）、グリセリン脂肪酸エステル（ヤシ、パーム）、シヨ糖脂肪酸エステル（さとうきび、てんさい、パーム、ヤシ）、ミックストコフェロール（大豆、なたね）、L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル（とうもろこし、パーム）、キサンタンガム（キサントモナス、キャンペストリス）その他食品素材）>（水）、（なたね油）</p>
さつま揚げ	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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
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、グルコマンナン)、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、レモン、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)、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 5 g 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、クルミ、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	鶏骨抽出スープ(鶏肉)
だしパック(鰹節のみ)	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>、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
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
デミグラスソース（小麦あり）	ブラウンルウ（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）	でん粉（ばれいしょ）、パーム油・なたね油混合油脂（なたね）、砂糖（てん菜）、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー、リン酸架橋デンプン（増粘剤）、カラメルI（着色料）、ショ糖脂肪酸エステル（乳化剤）、クエン酸（酸味料）、香料
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
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(大豆、とうもろこし、小麦)、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

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
ホワイトルウ (小麦なし)	<p>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)</p> <p>●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。</p>
のりかつおふりかけ (小袋)	<p>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)</p> <p>●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。</p>
アセロラゼリー	<p>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)その他キャリアーオーバー等、水</p> <p>●含有アレルギー：りんご</p>
みかんゼリー	<p>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</p> <p>●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</p>
プリン	<p>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)</p> <p>●コンタミ・・・オレンジ、りんご、ゼラチン、バナナ</p>
豆乳プリンタルト (個包装)	<p>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</p> <p>[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</p> <p>●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</p>