

令和6年 4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※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。

食品名	原材料
マカロニ(クルル)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)
白玉餅(加熱用)	もち米調製品(もち米)、加工でん粉
はるさめ 国産	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)
ざらめ糖 グラニュー	原料糖(さとうきび由来の甘蔗糖、てんさい由来の甜菜糖)
挽割大豆(レトルト)	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。
大豆の水煮	大豆、水
冷凍豆腐	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 *同一製造ラインでは、大豆以外のアレルギー物質は使用していません。
冷凍油揚げ	大豆、食用植物油脂[(菜種)、消泡剤(シリコーン樹脂)]、凝固剤、消泡剤(加工助剤)(大豆)、水 ※今後、大豆油を使用する可能性があります。
豆乳無調整	大豆、水
大豆粉(豆ファイバー粉)	大豆食物繊維(大豆)
白いりごま	胡麻
ねりごま 白	白ごま
トマト缶詰 ダイス	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
パイン缶(国産)	パインアップル、砂糖、水
りんご 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)>
冷凍レモン果汁	レモン
あおさのり	あおさ *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。

令和6年 4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※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
きざみのり	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 *昆布の生息海域には、えび・かにも生息しています。
ブロックゼリー(甘夏)	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
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
まぐろ 油漬 フレーク	きはだまぐろ、大豆油(大豆)、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、調味料(アミノ酸[L-グルタミン酸ナトリウム])、水
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(海水)、発酵調味液(米、米こうじ、糖類、食塩、とうもろこし、馬鈴薯)、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、キャンバストリス)、その他食品素材(水、なたね油(なたね))>、添加水
ベーコンバラ 減塩タイプ	豚バラ肉(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)
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 純正(1.5Kg)	食用ごま油(ごま) ※同一ラインまたは同一工場で大豆油、ごま油を使用しておりますが、品目切り替え時に十分な共洗い洗浄を行うなど、アレルギー物質の混入防止対策を実施しております。
油	食用なたね油(菜種)
ウスターソース(1.8㍺)	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(1.8㍺)	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[増粘剤<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
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。
醤油	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
かつおだし	風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末、かつおエキス粉末、昆布粉末)、でん粉分解物、酵母エキス粉末、麦芽糖

令和6年 4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※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
チキンブイヨン	鶏ガラスープ(鶏肉)、野菜(玉葱、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。
鶏がらスープ	鶏骨抽出スープ(鶏肉)
だしパック	かつおぶし(粉末)、かつおぶし(練節) *コンタミ…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。
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 *コンタミ…カニ 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。
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。
特上白味噌	大豆、米、食塩、酒精
米みそ 赤色辛みそ	大豆、米、食塩、酒精
八丁みそ	大豆、食塩(海水)、水
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)、シヨ糖脂肪酸エステル(乳化剤)、クエン酸(酸味料)、香料
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
こしょう	ブラックペッパー、ホワイトペッパー
一味唐辛子粉	とうがらし
にんにく おろし 国産	にんにく、食塩、クエン酸(トウモロコシ)
ガラムマサラ	ブラックペッパー、コリアンダー、赤唐辛子、カルダモン、ホワイトペッパー、クミン、クローブ、シナモン
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。
味付小魚小袋(ごま無)	かたくちいわし、砂糖、澱粉分解物(キャッサバ)、醤油(小麦、大豆)、食塩 *コンタミ (同一ライン)…落花生、えび、くるみ、バナナ、カシューナッツ、ごま、アーモンド (同工場・別ライン)…卵、乳成分、いか、キウイ *本品で使用しておりますかたくちいわしは、えび、かにを食べています。
フルーツミックスゼリー	濃縮果汁(りんご、パインアップル、ぶどう、もも)、砂糖(グラニュー糖)、ゲル化剤(増粘多糖類[ジェランガム、ローストビーンガム、キサンタンガム、クエン酸三ナトリウム])、V.C(L-アスコルビン酸)、酸味料(クエン酸)、香料(香料ベース、エタノール、グリセリン、水)、乳酸CA(乳酸カルシウム)、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)、水 *コンタミ…乳、小麦、あわび、イカ、いくら、エビ、オレンジ、カニ、キウイ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ごま

令和6年 4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※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
でんぷん	馬鈴薯
白いんげん豆(冷凍)	手亡、重曹
むき枝豆(冷凍・国産)	えだまめ(大豆)、食塩
たけのこ(筍水煮缶 国内産)○	たけのこ、クエン酸[pH調整(とうもろこし)]、水
冷ホールコーン	とうもろこし ※コンタミ…大豆(作業終了後の洗浄徹底)
うんしゅうみかん(国 産)缶詰	うんしゅうみかん、イオン交換水(水)、砂糖(さとうきび、てんさい)、酸味料[クエン酸(とうもろこし、てんさい)]、白濁防止剤[ハスペリジナーゼ(微生物抽出物、さとうきび、てんさい)、加工助剤【内果皮剥皮用[塩酸、水酸化Na]】
清見オレンジ 小袋 1 /4カット	清見オレンジ(オレンジ) *コンタミ…キウイ、りんご、バナナ
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)
桜型かまぼこ	魚肉(スケソウタラ)、加工澱粉(タピオカ)、馬鈴薯澱粉(馬鈴薯)(じゃがいも)、砂糖(さとうきび・甜菜)、発酵調味料(じゃがいも、とうもろこし)(液状ブドウ糖・米・一級アルコール・たん白加水分解物・米麴・食塩)、食塩(海水)、加工油脂(還元水飴、なたね油)、トマト色素(トマト) ※本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。 ※原料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。
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
ハム ローススライス (月)	豚ロース肉(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)
うずら卵 水煮(月)	うずら卵(卵)、食塩 ※本工場では、小麦・大豆を含む商品を製造しておりますが、本商品の製造後であるため、コンタミの可能性はありません。
凍結液卵(かきたま 用)	鶏卵(卵)
卵殻粉	鶏卵卵殻(卵)
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)、粒状植物性たん白[大豆]、パン粉[小麦<とうもろこし、菜種、馬鈴薯>]、水、砂糖(甜菜)、食塩、食用植物油(大豆)、酵母エキス、ピロリン酸鉄製剤(菜種、とうもろこし)、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、加工でん粉、酒精(とうもろこし、大豆、甜菜)、植物油(大豆[大豆、とうもろこし、菜種、馬鈴薯])、食塩、麦芽糖(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、ごま
プリン	生乳(乳)、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

令和6年 4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※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 80g(卵ミルク)	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、じゃがいも]、増粘多糖類[海藻、とうもろこし]、水飴(水あめ[澱粉<とうもろこし、キャッサバ芋、馬鈴薯、甘藷>])、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<V.E[大豆、菜種、とうもろこし、綿実]>、着色料<カロテン[パーム、ひまわり、大豆]>)、加工澱粉(アセチル化リン酸架橋デンプン[馬鈴薯]) ※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。
お祝いいちごゼリー	ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし・大豆、馬鈴薯)、グラニュー糖(甜菜)、いちご果汁、果糖(とうもろこし)、クランベリー果汁、ゲル化剤(増粘多糖類、カラギナン他[とうもろこし、馬鈴薯])、酸味料(クエン酸、クエン酸Na[とうもろこし、甜菜])、香料(ストロベリーフレーバー[とうもろこし])、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
スイートクリームコーン缶	とうもろこし、食塩、水
たら切り身50g 澱粉付き	スケソウタラ、馬鈴薯澱粉(ジャガイモ)
さば 文化干し 50g	サバ、食塩(海水)
さわら 切り身 50g	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。
いか短冊	アメリカオオアカイカ (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[ひじき、かじめ])、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
清酒	米(うるち米)、米こうじ(うるち米)、醸造アルコール(粗留アルコール(さとうきび))、糖類(とうもろこし)、酸味料(とうもろこし)
赤ワイン	輸入ワイン(ぶどう)、酸化防止剤 [亜硫酸塩(化学合成品)]
白ワイン	輸入ワイン(ぶどう)、酸化防止剤 [亜硫酸塩(化学合成品) ・ビタミンC(コーン等)]

令和6年 4月分 食品材料一覧表 第三調理場

※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
みりん	もち米(米)、米麴(米・種麴)、グルコース(コーン・馬鈴薯・甘藷)、醸造アルコール(さとうきび)、糖類 *澱下げ剤(加工助剤)にゼラチン(豚由来)を使用しています。
並塩	海水、加工助剤(塩酸、亜硫酸ナトリウム、消泡剤)
サラダ油	食用なたね油(菜種)
生揚げ	大豆、水、菜種白絞油(食用菜種油、シリコーン)、にがり、消泡剤、ソルキープ(安定剤)
木綿豆腐	大豆、水、にがり、消泡剤、ソルキープ(安定剤)
蒸し中華めん	小麦粉(小麦)、水、グルテン、塩、かんすい、食用植物油[食用大豆油(大豆)、シリコーン]
麦ご飯	給食米、麦 [(大麦、ビタミンB1、ビタミンB2)*同一工場内では、大豆、ゴマを使用しているが、ラインは完全に区分している。*原料産地の貯蔵設備等は、小麦にも使用されております。]