

令和6年 4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、収穫の際にえび・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
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
黒砂糖	さとうきび *本品製造工場では、「ごま」を含む製品を製造しています。
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 ラインコンタミ：なし、注意喚起：なし
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
むき枝豆	えだまめ（大豆）、食塩
冷凍ホールコーン	とうもろこし *コンタミの可能性・・・大豆（作業終了後の洗浄徹底）
パインアップル 缶詰	パインアップル、砂糖、水
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、梨、柿、メロン、パイナップル
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）<グアーガム・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
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
豚骨スープ（白湯）	豚頭豚骨抽出エキス

令和6年 4月分 食品材料一覧表

No. 2

食品名	原材料
ブラウンルウ (小麦なし)	パーム油・なたね油混合油脂(なたね)、でん粉(ばれいしょ)、砂糖(てん菜)、食塩、デキストリン、トマトパウダー、オニオンパウダー、キャベツエキスパウダー、しいたけエキスパウダー、酵母エキスパウダー、焙煎米粉、野菜ペースト、マッシュルームエキスパウダー、香辛料、ソースパウダー、リン酸架橋デンプン、カラメル I、グリセリン脂肪酸エステル、クエン酸、香料
ガーリック パウダー缶	ガーリック
味付小魚(小袋)	かたくちいわし、砂糖、澱粉分解物(キャッサバ)、醤油(大豆、小麦)、食塩 *本品で使用しているかたくちいわしは、えび、かにを食べています。 *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
チョコプリン (乳卵なし)	グラニュー糖(甜菜)、粉あめ(馬鈴薯、大豆、とうもろこし)、ポリデキストロース(とうもろこし)、ココアパウダー、カカオマス、果糖(とうもろこし)、食塩、増粘剤(加工でん粉…アセチル化リン酸架橋デンプン)、ゲル化剤(増粘多糖類(ローカストビーンガム、他)とうもろこし)、香料(とうもろこし、甜菜、馬鈴薯)…チョコレートフレーバー)、ピロリン酸第二鉄、水 *工場内で使用しているアレルゲン・・・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
豆乳プリンタルト (個包装)	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ゲン・・・大豆、もも、りんご、バナナ
スイートクリームコーン缶	とうもろこし、食塩、水
かつお 皮無し 2cm角切	かつお
カレイ 2cm角 澱粉付(塩なし)	アブラガレイ、馬鈴薯澱粉 *工場内での魚切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21品目・・・いか、さば、さけ、大豆、ごま
大西洋さば 切り身40g	サバ
子持ちししゃも 生干し	カラフトシヤモ、塩 *コンタミネーションについて…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。 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。

令和6年 4月分 食品材料一覧表

No. 3

食品名	原材料
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
こんにゃく （色紙3×32）	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
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）
挽割大豆 （煮グリュツ）	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
冷凍油揚げ	大豆、食用植物油脂（菜種又は大豆）、凝固剤、消泡剤（大豆…加工助剤）、水添加物（シリコーン樹脂…加工助剤）
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	胡麻
白ねりごま	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（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（ミックストコフェロール））、菜種、とうもろこし、ひまわり、綿（綿実）、食用油脂（なたね）】
うんしゅうみかん缶詰	うんしゅうみかん、イオン交換水、砂糖（さとうきび、てんさい）、クエン酸＜酸味料（とうもろこし、てんさい）＞、加工助剤【ヘスペリジンゼ（白濁防止剤（微生物抽出物、さとうきび、てんさい））、塩酸〔内果皮剥皮用（合成品）〕、水酸化Na〔内果皮剥皮用（合成品）〕】
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）＞
干しいたけスライス	しいたけ（菌床）
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。

令和6年 4月分 食品材料一覧表

No. 4

食品名	原材料
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 * 昆布の生息海域には、「エビ・カニ」も生息しています
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 * まれに甲殻類の1種である「ヨコエビ類・ワレカラ類」が混入する場合があります。 「ヨコエビ類・ワレカラ類」は、わかめを養殖している海域に生息しています。
煮干し 粉	いわし煮干 * 原材料のいわし煮干は、えびかに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
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
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
ごま油	食用ごま油(ごま) * 同一ライン又は同一工場、大豆油、ごま油を使用していますが、品目切り替えに時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います。
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
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
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。

令和6年 4月分 食品材料一覧表

No. 5

食品名	原材料
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。 * 上記対象製品につきましては、製造の各段階の十分な洗浄、又は清掃を行っております。また、7物質に関しましてはアレルギー物質コンタミを防ぐ為、原料段階からの識別管理を実施しております。よってコンタミネーションの可能性は無いものと判断いたします。
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(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。
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)	ブラウンルウ(小麦粉(小麦)、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おります。
白味噌	大豆、米、食塩、酒精
赤味噌	大豆、米、食塩、酒精
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reek、チリペッパー、オールスパイス、その他香辛料

令和6年 4月分 食品材料一覧表

No. 6

食品名	原材料
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、シンナモン、スターアニス、クローブ、ナツメグ、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
一味唐辛子粉	とうがらし
にんにくおろし	大蒜
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、馬鈴薯澱粉、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。
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
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)、シリコン]
ソフトスパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)
サラダ油	食用なたね油(菜種)
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)]
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。
天塩	塩田産天日塩、塩田産ニガリ(粗製海水塩化マグネシウム)
麦ご飯(給食米)	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。]