

【学期契約】

令和8年度2学期分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和8年7月30日現在

*原材料一覧は、メーカーから提出された資料に基づいて作成しています。

*原材料が素材（一種類）のみの食品は記載していません。

*文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づいて表記しています。

学期契約の物資は、毎月必ず使用するとは限りません。

食品名	卵	乳	麦	ソ	ピ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
系こんにゃく												こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム
白こんにゃく												こんにゃく粉、水酸化カルシウム
三温糖												甘蔗原料糖、甜菜原料糖
木綿豆腐											○	大豆／凝固剤、消泡剤
生揚げ											○	大豆、食用植物油／凝固剤、消泡剤
油揚げ											○	大豆、植物油（なたね油、大豆油、混合油（なたね油、大豆油））／凝固剤（塩化マグネシウム）、消泡剤（食品素材、レシチン（大豆）、炭酸マグネシウム）
高野豆腐（凍り豆腐）											○	大豆／炭酸カリウム、塩化カルシウム
むきえだまめ											○	えだまめ、食塩
トマト缶ダイス											○	トマト、トマトジュース、食塩、クエン酸
はくさいキムチ												白菜、漬け原材料（食塩、砂糖、酵母エキス、昆布粉、唐辛子、にんにく、醸造酢、生姜）
マッシュルーム水煮												マッシュルーム、食塩、水／ビタミンC、クエン酸
生わかめ												わかめ／pH調整剤
ツナフレーク									○			メバチマグロ、大豆油、食塩、野菜エキス、水／調味料（アミノ酸）
むきえび						○						えび、食塩、pH調整剤
さつま揚げ									○			魚肉（イトヨリ、スケソウ、エソ）、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、水、揚げ油（菜種）
ばらベーコン												豚ばら肉、砂糖、食塩、デキストリン、酵母エキス
ウインナー												豚肉、食塩、砂糖、香辛料（白コショウ、カルワイ、マスタード）
うずら卵	○											うずら卵、食塩、清水
炒りたまご	○											鶏卵、上用粉、砂糖、食用植物油脂、食塩、醸造酢、加工澱粉、水
調理用バター		○										生乳、食塩
酒												米、米麴、醸造アルコール、水飴、水／乳酸、コハク酸
みりん												もち米、米こうじ、糖類、醸造アルコール、水、珪藻土
ウスターソース											○	果糖ぶどう糖液糖、砂糖液糖、高酸度ピネガー、食塩、オニオンエキス、トマトペースト、香辛料、水
中濃ソース											○	糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ、にんじん）、醸造酢、食塩、澱粉、アミノ酸液、香辛料、水
クラス付ソース											○	糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ、にんじん）、醸造酢、食塩、澱粉、アミノ酸液、香辛料、水
トウバンジャン												塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩／酒精、酸化防止剤（ビタミンC）
しょうゆ												脱脂加工大豆、小麦、食塩／アルコール、珪藻土
クラス付しょうゆ												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール、珪藻土

食品名	卵	乳	麦	ソ	ピ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
米酢												米、アルコール、食塩
オイスターソース												かきエキス、砂糖、食塩、醸造酢、酵母エキスパウダー／増粘剤（加エデンプン、キサンタン）
トマトケチャップ											○	トマトペースト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料、配合水／タマリンドガム、ローカストビーンガム
白みそ												大豆、米、食塩、酒精
赤みそ												大豆、米、食塩、酒精
カレールウ			○									小麦粉、食用油脂（パーム油、なたね油）、砂糖、でん粉、食塩、カレー粉、デキストリン、さつまいもパウダー、酵母エキスパウダー、白菜エキスパウダー、香辛料、ローストキャベツパウダー、ローストオニオンパウダー、カラメルⅠ
ハヤシルウ			○								○	小麦粉、加工油脂、砂糖、食塩、ぶどう糖、コーンスターチ、トマトペースト、オニオンパウダー、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料／カラメル色素、香料、酸味料
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
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
おろしにんにく												にんにく／pH調整剤
テンメンジャン												味噌、砂糖、植物油脂（ごま、なたね）、醤油
コロッケ			○								○	馬鈴薯、玉葱、砂糖、食塩、マーガリン（大豆）、胡椒〈衣〉パン粉、小麦粉、とうもろこし澱粉、粉末状大豆たん白、植物油脂（菜種）、食塩、水
菜飯の素									○			塩蔵青菜（塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉）、砂糖、食塩、酵母エキス、鰹削り節粉末
炊き込みわかめ												塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス
チキンブイヨン												食塩、糖類（ぶどう糖、砂糖）、でん粉、チキンエキス粉末、たん白加水分解物、酵母エキス、植物油脂（オリーブ油）、醤油粉末、野菜粉末、香辛料、昆布粉末
中華スープ									○		○	たん白加水分解物（大豆、鶏肉）、ぶどう糖、デキストリン、でん粉、食塩、チキンエキス粉末、麦芽エキス粉末、野菜粉末、椎茸粉末、香辛料、酵母エキス、魚介粉末、植物油脂、昆布粉末
塩中華ドレッシング												糖類（水あめ、砂糖）、醸造酢、食用植物油脂、還元水あめ、食塩、発酵調味料、たん白加水分解物、にんにく、酵母エキスパウダー、こんぶエキス、こしょう、酵母エキス、水／酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、香料
ナムルドレッシング							○				○	醸造酢、食用植物油脂、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、たん白加水分解物（大豆、鶏肉、豚肉）、しょうゆ、食塩、にんにく、香味食用油、いりごま、こんぶエキスパウダー、こしょう、水／調味料（アミノ酸等）、酒精、増粘剤（キサンタンガム）
調理用 ノンエッグマヨネーズ												半固体状ドレッシング（食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（砂糖、粉末水あめ）、食塩、清水）／増粘剤（加エデンプン、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物
ギョーザ			○						○		○	（具）キャベツ、豚肉、豚脂、たまねぎ、粒状大豆たん白、水、にら、しょうゆ、にんにく、でん粉、ごま油、食塩、砂糖、しょうが、たん白自己消化物（イワシ）、酵母エキス、こしょう（皮）小麦粉、水、食塩
ハンバーグ											○	鶏肉、たまねぎ、豚脂、豚肉、粒状植物性たん白（大豆）、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、香辛料、にんにくペースト、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、水／加エデンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄
ミートボール												鶏肉、豚肉、つなぎ（でん粉、えんどう豆たん白、食物繊維）、玉ねぎ、砂糖、発酵調味料、海藻ミネラル、食塩、香辛料、しょうゆ（大豆、食塩）、鉄含有酵母、水
春巻			○								○	キャベツ、たまねぎ、人参、豚脂、春雨、大豆蛋白、醤油、馬鈴薯澱粉、食塩、砂糖、ぶどう糖、なたね油、にら、干ししいたけ、チキンエキス調味料、こしょう、にんにく、水〈皮〉小麦粉、食塩、水

食品名	卵	乳	麦	ソ	ピ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
あじフライ			○						○			あじ 〈衣〉 パン粉、バター粉（小麦粉、食塩、増粘剤製剤）、打ち粉（パン粉）、水
三色杏仁ゼリー											○	糖類（還元水飴、砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、油脂加工食品（食用油脂）、杏仁霜、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、着色料（カロチノイド、クチナシ）、酸味料、乳酸Ca、乳化剤、V.C、水
カラフルゼリー								○			○	〈りんごカクテルゼリー〉 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、りんご果汁、砂糖、デキストリン、水溶性食物繊維、寒天、水、／乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、ビタミンC、香料、クチナシ黄色素、クエン酸鉄Na、クチナシ青色素、着色料（ビタミンB2） 〈ぶどうカクテルゼリー〉 ぶどう果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、デキストリン、水溶性食物繊維、寒天、水、／乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、紅麴色素、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ青色素 〈ピーチカクテルゼリー〉 もも果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、デキストリン、水溶性食物繊維、寒天、水、／乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、クチナシ赤色素、クエン酸鉄Na、紅麴色素、香料 〈豆乳カクテルゼリー〉 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、豆乳、砂糖、デキストリン、水溶性食物繊維、寒天、水、／ゲル化剤（増粘多糖類）、ピロリン酸第二鉄、香料
オムレツ	○											鶏卵、砂糖、大豆油、食塩、醸造酢、水／加工デンプン、酸味料
食パン 背割りコッペパン 横割り丸パン		○	○									小麦粉、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード
黒砂糖パン		○	○									小麦粉、黒砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード
わかめご飯												うるち米、炊き込みわかめ（塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス）
菜飯									○			うるち米、菜飯の素（塩蔵青菜（塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉）、砂糖、食塩、酵母エキス、鰹削り節粉末）
はっ酵乳 （ジョア・プレーン）		○										脱脂粉乳、砂糖、リン酸カルシウム、香料、安定剤（スクシノグリカン）、ビタミンD
はっ酵乳 （ジョア・ストロベリー）		○						○			○	脱脂粉乳、いちご果汁、砂糖、リン酸カルシウム、安定剤（スクシノグリカン）、香料、野菜色素、ビタミンD
レモンゼリー								○			○	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水あめ、レモン果汁、水／ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料、紅花色素、クエン酸鉄Na
プリン												糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、油脂加工食品、米糖化物、粉末油脂、水／加工でん粉、ゲル化剤（増粘多糖類）ドロマイト、着色料（カラメル、カロチノイド）、香料
飲むヨーグルト		○										乳製品（脱脂粉乳）、砂糖・異性化液糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、乳製品（全粉乳）、ポリデキストロース（食物繊維）、乳たんぱく質濃縮物、ミルクカルシウム、香料、ピロリン酸鉄、水