

【月契約】令和8年9月分 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。

食品名	卵	乳	麦	ソ	ピ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
板こんにゃく												こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム
いちごジャム								○				糖類（水飴、砂糖）、いちご／ゲル化剤（ペクチン）、酸味料（クエン酸）
りんご缶ダイス								○				りんご、砂糖、水／クエン酸、ビタミンC
さば切り身（薄塩）									○			マサバ、塩
押し豆腐											○	大豆／凝固剤、消泡剤
和風ドレッシング												食用植物油脂、糖類（砂糖、水あめ）、玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、オニオンフレーク、かつおぶしエキス、おろしにんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、きのこエキス、赤ピーマン、おろししょうが、こしょう、水／増粘剤（キサンタンガム）、香料、香辛料抽出物
クラス付ケチャップ											○	トマト、糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料／増粘剤（加工でん粉）
シャインマスカットゼリー								○				糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖）、ぶどう果汁、水／ゲル化剤（増粘多糖類）、乳酸Ca、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、ビタミンC、クチナシ色素
いかメンチカツ			○						○		○	いか、野菜（キャベツ、にんじん）、パン粉（小麦、大豆）、粒状植物性たん白（大豆）、おろししょうが、砂糖、にんにくペースト、粉末しょうゆ、食塩、香辛料、衣（パン粉（小麦、大豆）、小麦粉、植物油脂）、水／加工デンプン（大豆）、ドロマイト、ピロリン酸鉄、硫酸Ca、乳化剤、クエン酸、香料
フローズンヨーグルト		○										乳製品（クリーム、加糖練乳、脱脂粉乳）、トレハロース、果糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、乳製品（全粉乳）、砂糖・異性化液糖、難消化性デキストリン（食物繊維）、増粘多糖類、ミルクカルシウム、香料、乳たんぱく質濃縮物、コンニャクイモ抽出物、寒天、水
米粉りんごタルト								○			○	りんご、米粉、砂糖、豆乳、ショートニング、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、水あめ、大豆粉、ぶどう糖、こんにゃく加工品、水／加工デンプン、炭酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、ビタミンC、乳化剤、酸味料、膨張剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤（キサンタンガム）、香料、乳酸Ca、酸化防止剤（ビタミンC）、紅麴色素
月見玄米団子(みたらし)												玄米、砂糖、醤油、みりん、でん粉分解物、かぼちゃパウダー、寒天／加工でん粉、酵素