

【月契約】

令和5年10月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和5年9月6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。

該当者なしの分類には斜線を引いてます。

食品名	卵	乳	麦	ソ	ピ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
わたんの皮			○									小麦粉、小麦たん白、食塩
ゆでうどん			○									小麦粉、食塩
ニョッキ			○									ばれいしょ、小麦粉、ポテトフレーク、ライススターチ、ばれいしょでん粉、食塩
トック												米（上新粉）、ジャガイモ澱粉、塩、水、酒精
かやきせんべい			○									小麦粉、食塩、膨張剤（重曹）
板こんにやく												こんにやく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム
糸こんにやく												こんにやく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム
白こんにやく												こんにやく粉、水酸化カルシウム
豆腐											○	大豆、にがり
生揚げ											○	大豆、菜種油、にがり
菜めしの素									○			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
えだまめ（冷凍）											○	枝豆、食塩
はくさいキムチ												白菜、鰹節エキス、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく
なめこ												なめこ、食塩/PH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）
かつおふりかけ			○				○		○			白ごま、かつお削節、砂糖、小麦胚芽、でん粉、乳清Ca、食塩、しょうゆ、ひじき粉末、のり、乳糖、かつお粉末、発酵調味料、酵母エキス、デキストリン、食品添加物（グルコン酸亜鉛、ピロリン酸鉄、着色料（クチナシ））
生わかめ（冷凍）												わかめ、pH調整剤
くきわかめ												茎わかめ、食塩
ツナフレークホワイト									○			きはだまぐろ、米油、野菜エキス（たまねぎ、にんじん）、水
むきえび						○						えび、食塩
うずら卵水煮	○											うずら卵、食塩
バター		○										生乳、食塩
サウザンドレッシング								○			○	食用植物油、醸造酢、糖類（水あめ、砂糖）、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、プルーン、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、水
コロケ			○					○			○	じゃがいも、玉葱、砂糖、醤油、食塩、ワイン、食用大豆油、コショウ、【衣】パン粉、バターミックス、水、イーストフード・ビタミンC、増粘剤（グァーガム）
ハンバーグ											○	鶏肉、豚肉、たまねぎ、粒状植物性たん白(大豆)、豚脂、でん粉、砂糖、トマトケチャップ、植物油、乾燥マッシュポテト、野菜ペースト、香辛料、オニオンエキスパウダー、食塩、酵母エキス、水、加エデンプン、炭酸Ca、調味料（無機塩）、焼成Ca、ピロリン酸鉄、着色料（ココア）、硫酸Ca
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
ベーコン												豚ばら肉、砂糖、食塩、デキストリン、酵母エキス
ショルダーベーコン												豚かた肉、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）
フランクフルト												豚肉、食塩、砂糖、香辛料（白コショウ、カルワイ、マスタード）
食パン、背割りコッペパン		○	○									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
ソフトフランスパンコッペアレルギー			○									強力粉、イースト、イーストフード、食塩、砂糖、モルトエキス
黒砂糖食パン		○	○									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
さつま芋と菜飯のおこわ									○			うるち米、もち米、さつまいも、酒、しょうゆ、菜めしの素（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）
りんごゼリー								○				りんご、りんご果汁、砂糖、ぶどう糖、水、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料
青梅産ブルーベリーゼリー								○				ぶどう糖果糖液糖、水飴、ブルーベリー、ゲル化剤（増粘多糖類）、クエン酸、クエン酸ナトリウム、香料、水