

【月契約】

令和6年1月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和5年12月18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。 該当者なしの分類には斜線を引いています。

食品名	卵	乳	麦	ソ	ピ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
ゆでうどん			○									小麦粉、食塩
トック												米(上新粉)、ジャガイモ澱粉、塩、水、酒精
糸こんにゃく												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
しらたき												こんにゃく粉、水酸化カルシウム
押し豆腐											○	大豆、凝固剤、消泡剤
豆腐											○	大豆、凝固剤、消泡剤
えだまめ(冷凍)											○	えだ豆、食塩
クリームコーン缶												とうもろこし、食塩、水
生わかめ(冷凍)												わかめ、pH調整剤
ツナフレークホワイト									○			きはだまぐろ、米油、食塩、水
かまぼこ									○			魚肉(スケソウタラ)、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん
焼き竹輪									○			魚肉、でん粉、食塩、ぶどう糖、砂糖、発酵調味液、醸造酢、水
うずら卵水煮	○											うずら卵、食塩、清水
有塩バター(調理用バター)		○										生乳、食塩
バター(個包装)		○										生乳、食塩
クラス付 しょうゆ(100ml)												大豆、小麦、食塩
テンメンジャン			○									味噌(香煎(大麦))、砂糖、植物油脂、醤油
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、植物油脂、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、加工デンプン、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
チキンボール			○								○	鶏肉、玉葱、パン粉、馬鈴薯澱粉、粒状小麦蛋白、生姜、醤油、砂糖、食塩、コショウ、イーストフード、ビタミンC、ベニコウジ色素
春巻			○								○	<具> 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、チキンエキス調味料、にら、干し椎茸、こしょう、にんにく、水 <皮> 小麦粉、食塩、水
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)
チキンカツ			○									鶏ムネ皮なし肉、パン粉、小麦粉、香辛料(胡椒)、小麦粉加工品、食塩、水
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)
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)
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
いなりずし											○	いなり揚げ(油揚げ(大豆、植物油)、砂糖、しょうゆ、トレハロース、pH調整剤)、精白米、調味酢(醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、コブエキス)、植物油脂(食用とうもろこし油、食用なたね油、乳化剤)、水
ライ麦食パン		○	○									強力粉、脱脂粉乳、イースト、イーストフード、食塩、砂糖、ショートニング、ライ麦粉
茶飯												うるち米、人参千切り、食塩、三温糖、こいくちしょうゆ、酒
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(使用添加物) 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