

【月契約】

令和6年5月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和6年4月11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
わたんの皮			○									小麦粉、小麦たん白、食塩
ABCマカロニ			○									デュラム小麦のセモリナ
板こんにゃく												こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム
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
豆腐											○	国産大豆、にがり
生揚げ											○	国産大豆、菜種油、にがり
えだまめ											○	えだまめ、食塩
クリームコーン缶												スイートコーン、食塩、増粘剤（加工でん粉）、水
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
なめこ水煮												なめこ、食塩／pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）
めかぶ												めかぶ、還元水あめ、乳化剤
おかかふりかけ									○			調味顆粒（ぶどう糖、砂糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、酵母エキス、抹茶）、味付鰹削り節（鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス）、海苔、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤（ビタミンE）
生わかめ												わかめ、pH調整剤
かぶと型かまぼこ									○		○	魚肉（スケソウタラ）、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、うらごし南瓜、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂
笹かまぼこ									○			魚肉、馬鈴薯でん粉、清酒、食塩、砂糖、みりん、水
ツナフレーク									○			きはだまぐろ、ひまわり油、食塩、水
白焼竹輪									○			魚肉（いとより、ぐち、太刀魚）、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖、水、菜種油（揚げ油）、原材料由来添加物（ソルビット（すりみ）、リン酸塩（すりみ））
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）
油												食用なたね油、シリコーン
調理用バター		○										生乳、食塩
クラス付ソース								○			○	醸造酢、野菜・果実（トマト、プルーン、たまねぎ、にんじん）、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、食塩、澱粉、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料、水
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
デミグラスソース			○								○	ブラウンルウ（小麦粉、ラード）、トマトペースト、ソテードオニオン、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、小麦粉、食塩、香辛料、水
テンメンジャン												味噌（香煎（大麦））、砂糖、植物油脂、醤油
イタリアンドレッシング											○	食用植物油脂、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料、増粘剤（加工でん粉、キサントガム）、水
メンチカツ			○								○	豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料 〈衣〉 パン粉（大豆）、バター粉（小麦粉、砂糖、でん粉、なたね油、膨張剤、米粉、加工デンプン、増粘多糖類）（大豆）、増粘多糖類、水
杏仁寒天		○										砂糖、ぶどう糖果糖液糖、寒天、植物油脂、脱脂粉乳、pH調整剤、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、乳化剤、水
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

食品名	卵	乳	麦	ソ	ピ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
カクテルゼリー								○			○	<p>〈りんごゼリー〉 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、使用添加物（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））</p> <p>〈ぶどうゼリー〉 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、使用添加物（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）</p> <p>〈ピーチゼリー〉 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、使用添加物（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）</p> <p>〈豆乳ゼリー〉 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、使用添加物（ゲル化剤（増粘多糖類）、ピロリン酸第二鉄、香料）</p>
プレーンオムレツ	○											鶏卵、砂糖、大豆油、食塩、醸造酢、加工デンプン、酸味料、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、豚脂、氷、澱粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他（還元麦芽水飴、デキストリン）
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）
たけのご飯											○	うるち米、人参千切り、たけのご水煮短冊、国産大豆使用カット油揚げ、食塩、こいくちしょうゆ、酒、本みりん
ミルクパン		○	○									小麦粉、加糖練乳、ショートニング、砂糖、イースト、脱脂粉乳、食塩、イーストフード
さくらんぼゼリー								○			○	さくらんぼ果汁（還元）、砂糖、水あめ、果糖、ぶどう糖、水、乳酸Ca、加工デンプン、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料（サクランボフレーバー）、クエン酸鉄Na、着色料（ベニコウジ色素）、ビタミンC