

【月契約】 令和6年12月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和6年11月7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	ビ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
干しうどん			○									小麦粉、食塩、吸水、でん粉
スパゲッティ			○									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
緑豆はるさめ												緑豆でん粉、えんどう豆でん粉
豆腐											○	大豆、凝固剤、消泡剤
生揚げ 生揚げ(55g・73g)											○	大豆、菜種油、にがり
えだまめ											○	えだまめ、食塩
黄桃缶詰								○				黄桃、水、砂糖／クエン酸、ビタミンC
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、ビタミンE
生わかめ												わかめ、pH調整剤
くきわかめ												茎わかめ、食塩
ツナフレーク									○			きはだまぐろ、ひまわり油、食塩、水
ほたてが貝柱									○			帆立貝柱、食塩、水
かまぼこ									○			魚肉、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん、加工油脂
うずら卵	○											うずら卵、食塩、清水
スライスチーズ		○										ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、添加水
クラス付けソース								○			○	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
クラス付けしょうゆ												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール
酒かす												米、米麴、醸造アルコール
粉辛子(洋辛子)												からし、ウコン
一口ぎょうざ			○							○		〈具〉野菜（キャベツ、白菜、玉ねぎ、にんにく、しょうが）、食肉（豚肉、鶏肉）、豚脂、しょうゆ、ばれいしょでん粉、ごま油、砂糖、食塩、発酵調味料、こしょう 〈皮〉小麦粉、食塩、水 〈打ち粉〉ばれいしょでん粉
サメ肉団子			○						○	○	○	ふか肉、鶏肉、玉葱、パン粉、粒状大豆たん白、発酵調味料、砂糖、馬鈴薯でん粉、生姜加工品、魚醤、食塩、チキンエキス、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
三色杏仁ゼリー		○									○	糖類（還元水飴、砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、製菓材料（食用植物油脂、乳たんぱく、ホエイパウダー）、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、乳化剤、乳酸Ca、V.C、水

食品名	卵	乳	麦	ソ	ビ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
カクテルゼリー								○			○	〈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）） 〈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） 〈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） 〈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）
たらフライ			○						○			スケトウダラ 【衣】パン粉、小麦粉、食塩、増粘多糖類、水
バラベーコン												豚ばら肉、砂糖、食塩、デキストリン、酵母エキス
ウインナー フランクフルト												豚肉、豚脂、水、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）、トランスグルタミナーゼ
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
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
ガーリックライス												うるち米、ベーコン（豚ばら肉、砂糖、食塩、デキストリン、酵母エキス）、人参、おろしニンニク、ごま油、食塩、黒こしょう
みかんジュース								○				温州みかん濃縮果汁、香料、活性炭処理水
ヨーグルト		○										砂糖、異性化液糖、乳製品（加糖練乳、脱脂粉乳）、イソマルトオリゴ糖シロップ、乳製品（全粉乳）、砂糖、乳製品（クリーム）、増粘多糖類、乳たんぱく質濃縮物、寒天、香料、水
桃ゼリー								○				もも果汁（4倍濃縮）、ももピューレ、砂糖、果糖、増粘多糖類、ビタミンC、香料、酸味料、水
パインゼリー								○				パインアップル果汁（5倍濃縮）、砂糖、果糖、増粘多糖類、酸味料、香料、ビタミンC、こんにゃく粉加工品、水
米粉チョコケーキ （クリスマスケーキ）											○	豆乳、砂糖、加工油脂、ココアパウダー、米粉、水あめ、大豆粉、植物油、清涼飲料水、こんにゃく加工品（水あめ、こんにゃく粉、でん粉）、水、使用添加物（加エデンプン、トレハロース、乳化剤（大豆）、増粘剤（カドラン、アルギン酸エステル）、炭酸Ca、膨張剤、セルロース、安定剤（増粘多糖類）、香料、ピロリン酸第二鉄、メタリン酸Na）