

【月契約】令和7年3月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和7年2月20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
ゆでうどん			○									小麦粉、食塩
ショートパスタ フジッリ			○									デュラム小麦のセモリナ
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
三角こんにゃく												こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム
型抜きこんにゃく（白・ハート型）												こんにゃく精粉、水酸化カルシウム、上水
フレンチポテト												じゃがいも、パーム油
豆腐											○	大豆、凝固剤、消泡剤
生揚げ											○	国産大豆、菜種油、にがり
えだまめ											○	えだまめ、食塩
のりふりかけ									○			調味顆粒（砂糖、ぶどう糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、抹茶、酵母エキス）、海苔、味付鰹削り節（鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス）／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
桜型かまぼこ									○		○	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、加工油脂、トマト色素
むきえび						○						えび、食塩／pH調整剤
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、加工油脂
うずら卵	○											うずら卵、食塩、（一部に卵を含む）
炒りたまご	○											鶏卵、上新粉、砂糖、澱粉、植物油、食塩、醸造酢、水
スライスチーズ		○										ナチュラルチーズ、乳化剤、水
テンメンジャン												味噌（香煎（大麦））、砂糖、植物油脂、醤油（一部に小麦・ごま・大豆を含む）
豆乳コロッケ			○								○	パン粉（小麦、大豆）、小麦粉、豆乳、たまねぎ、とうもろこし、ショートニング、増粘剤（加工でん粉、メチルセルロース）、砂糖、でん粉、果糖ぶどう糖液糖、ゼラチン、なたね油、食塩、デキストリン、酵母エキス、香辛料、水
三色杏仁ゼリー											○	糖類（還元水飴、砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、油脂加工食品（食用油脂）、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、乳酸Ca、乳化剤、V.C、水
プレーンオムレツ	○											鶏卵、砂糖、大豆油、食塩、醸造酢、加エデンプン、酸味料、水
とんかつ			○								○	豚肉〈衣〉 パン粉（小麦粉、イースト、果糖ぶどう糖液糖、ショートニング（ナタネ・パーム）、食塩、大豆粉、pH調整剤）、バターミックス（澱粉（とうもろこし）、食塩、香辛料（黒コショウ）、加工澱粉、トレハロース、増粘多糖類）、大豆蛋白、食塩、水
野菜のすり身寄せ									○		○	スケトウダラすり身、たまねぎ、とうもろこし、でん粉、ばれいしょ、にんじん、いんげん、ラード、食塩、砂糖、大豆粉、酵母エキス、水
ロースハム												豚ロース肉、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
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
フランクフルト												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）、トランスグルタミナーゼ
プレーン蒸しパン	○		○								○	薄力粉、食塩、マーガリン、卵、グラニュー糖、水あめ、液状ショートニング（大豆）、ベーキングパウダー
ライ麦パン		○	○									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、全粒粉
赤飯												うるち米、もち米、あずき
米粉ガトーショコラ											○	豆乳、砂糖、米粉、植物油、ココアパウダー、水溶性食物繊維、カカオマス、使用添加物（加エデンプン、膨張剤、ピロリン酸第二鉄）
ひなあられ											○	米パフ、粉糖、オリゴ糖水飴、果糖ブドウ糖液糖、食塩、アカダイコン色素、ベニバナ黄色素、スピルリナ色素、pH調整剤