

【月契約】 令和7年5月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和7年4月4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	ピ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
ゆでうどん			○									小麦粉、食塩
クリームコーン缶												とうもろこし、食塩、水
ねり梅								○				梅肉、赤梅酢、もみしそ
野菜ふりかけ			○				○		○		○	白ごま、でん粉、乳糖、小麦胚芽、乳清Ca、食塩、砂糖、切のり、かつお粉末、野菜（にんじん、トマト、かぼちゃ、ほうれん草）、しもん、酵母エキス、抹茶、着色料（カロチノイド、紅麴、クチナシ、紅花黄）
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
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）
レモンパセリソーセージ								○				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）、パセリ、トランスグルタミナーゼ、香料（レモン精油）
炒りたまご	○	○	○								○	鶏卵、オリゴ糖、植物油脂、食塩、油脂加工食品（還元水飴、乳たん白、脱脂濃縮乳）、寒天（小麦）、加工デンプン、酸味料、増粘剤、調味料（アミノ酸）、着色料（アナトー色素、カロチン色素）、pH調整剤、水
ダイスチーズ		○										ナチュラルチーズ、乳化剤、重曹、水
チョコクリーム		○	○									水あめ、砂糖、ショートニング、ココアケーキ、小麦粉、脱脂粉乳、食塩、水／炭酸カルシウム、乳化剤、リン酸塩(Na)、増粘多糖類
タルタルソース								○			○	食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（水あめ、砂糖）、ピクルス、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白（大豆）、乾燥たまねぎ、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにゃく精粉、乾燥パセリ／増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物、着色料（ウコン）、ミョウバン、水
酒かす												米、米麴、醸造アルコール、乳酸
えびカツ			○			○			○		○	エビ、鱈すり身、玉葱、馬鈴薯澱粉、食塩、味醂、胡椒〈衣〉パン粉、小麦粉、とうもろこし澱粉、粉末状大豆たん白、植物油脂（菜種）、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
ホキ天ぷら			○						○			ホキ、小麦粉、澱粉、大豆油、水、ベーキングパウダー
ラビオリ			○									小麦粉、小麦たん白、食塩、食用植物油脂、豚肉、パン粉、玉ねぎ、オニオンソテー、食塩、ポークエキス、香辛料、酵母エキス、加工デンプン、水
はちみつ食パン		○	○								○	強力粉、脱脂粉乳、イースト、イーストフード、食塩、砂糖、マーガリン（大豆）、はちみつ
黒糖蒸しパン	○		○								○	薄力粉、食塩、マーガリン、卵、加工黒砂糖、水あめ、液状ショートニング（大豆）、ベーキングパウダー
中華おこわ												うるち米、もち米、無塩せきベーコン、人参、たけのこ水煮千切り、干し椎茸刻み、食塩、三温糖、こいくちしょうゆ、料理酒、ごま油
ミルクパン柏		○	○									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
いちごミルク		○						○			○	生乳、砂糖、いちご果汁、食塩、香料、紅麴色素、pH調整剤、純水

食品名	卵	乳	麦	ソ	ビ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
焼きプリンタルト	○	○	○								○	〈生地〉 小麦粉、マーガリン、砂糖、液全卵、食塩、使用添加物（炭酸Ca、香料、カロチノイド色素） 〈プリンクリーム（フィリング）〉 乳又は乳製品を主要原料とする食品、加糖卵黄、砂糖、脱脂粉乳、香辛料、水、使用添加物（キシロース、増粘剤（キサンタンガム）、乳化剤（大豆）、香料）
さくらんぼゼリー								○			○	糖類（砂糖、水あめ、果糖、ぶどう糖）、さくらんぼ果汁、水、乳酸Ca、加エデンプン、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、クエン酸鉄Na、ベニコウジ色素、ビタミンC
日向夏ゼリー								○				砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、日向夏果汁、水飴、水、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料