

【月契約】 令和7年9月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和7年7月31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
トック												米（上新粉）、ジャガイモ澱粉、塩、水、酒精
ミックスビーンズ水煮											○	大豆（黄大豆、青大豆）、いんげんまめ（手亡、金時豆）
押し豆腐											○	大豆、にがり
いちごジャム								○				いちご、糖類（砂糖、麦芽糖）、レモン果汁／ゲル化剤（ペクチン）
かんぱちそぼろ									○			かんぱち、醸造酢
むきえび						○						えび、食塩／pH調整剤
焼きちくわ									○			魚肉、でん粉、食塩、ぶどう糖、砂糖、発酵調味液、醸造酢、水
ロングウインナー												豚肉、食塩、砂糖、香辛料（白コショウ、カルワイ、マスタード）
柑橘ドレッシング								○				醸造酢（りんご果汁）、しょうゆ、砂糖、柑橘果汁（ゆず、オレンジ、みかん、レモン、かぼす）、大根（醸造酢（りんご））、食塩、でん粉、酵母エキス、昆布だし、たまねぎエキス、水
紅鮭菜めしご飯の素							○		○			塩蔵青菜（塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉）、紅鮭フレーク（紅鮭、食塩）、砂糖、食塩、ごま、酵母エキス、鰹削り節粉末／酸化防止剤（ビタミンE）
さんしょう												花椒、山椒
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、膨脹剤、米粉、加エデンプン、増粘多糖類）（大豆）、増粘多糖類、水
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）
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
さけ青菜ご飯							○		○			うるち米、三島紅鮭菜めし（塩蔵青菜（塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉）、紅鮭フレーク（紅鮭、食塩）、砂糖、食塩、ごま、酵母エキス、鰹削り節粉末／酸化防止剤（ビタミンE））
冷凍ヨーグルト		○										乳製品（クリーム、加糖練乳、脱脂粉乳）、トレハロース、果糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、乳製品（全粉乳）、砂糖・異性化液糖、難消化性デキストリン（食物繊維）、増粘多糖類、ミルクカルシウム、香料、乳たんぱく質濃縮物、コンニャクイモ抽出物、寒天、水
さつまいもと栗のタルト							○				○	さつまいもペースト、豆乳、砂糖、ショートニング、米粉、くり、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油／加エデンプン、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤（キサンタンガム）、香料