

【月契約】 令和7年11月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和7年10月2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
わんたんの皮			○									小麦粉、グルテン（小麦たん白）、食塩
生パン粉			○								○	小麦粉、ショートニング、還元水あめ、イースト、食塩、ブドウ糖、pH調整剤、大豆粉末、乳化剤（大豆）、イーストフード（V.C含有）（小麦）
板こんにゃく												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
ごま塩			○				○				○	いりごま、食塩、乳糖、小麦粉、たん白加水分解物（小麦・大豆）
高菜漬け（刻み）												高菜塩漬（高菜、塩水、食塩、水）
はくさいキムチ												白菜、かつお節エキス、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、こんぶエキス、パプリカ、唐辛子、ニンニク、でん粉、食塩
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）
なめこ水煮												なめこ、食塩／pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）
塩昆布			○									昆布、醤油、発酵調味料（小麦）、砂糖、ぶどう糖、食塩、椎茸、酵母エキス、水
もみじ型かまぼこ									○			魚肉（スケソウタラ）、うらごし人参、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂
おきえび						○						えび、食塩／pH調整剤
フランクフルト												豚肉（豚脂肪含）、食塩、砂糖、香辛料（白コショウ、カルワイ、マスタード）
チキンナゲット	○	○	○							○	○	鶏むね肉、しょうゆ、粉末状大豆たん白、衣（小麦粉、コーンフラワー、でん粉（大豆）、液鶏卵、食塩、糖類（砂糖、粉末水あめ）、香辛料、植物油脂、鶏卵粉、脱脂粉乳）、揚げ油（大豆油）、加工エンプン、甘味料（ソルビトール）、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、増粘多糖類、乳化剤、ベーキングパウダー、着色料（カロチノイド）、添加物製剤内食品素材（たん白加水分解物、酵母エキス、砂糖、食塩、デキストリン他）（大豆）、添加物製剤内副剤（D-ソルビトール、炭酸カリウム他）、水
粉チーズ		○										ナチュラルチーズ（生乳、食塩）
ウスターソース								○			○	醸造酢、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、野菜・果実（トマト、にんじん、たまねぎ、ブルーン）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
デミグラスソース			○								○	ブラウンウ（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、でん粉、食塩、香辛料、水
フレンチドレッシング								○				砂糖、醸造酢、デキストリン、食塩、酵母エキス、レモン果汁、オニオンパウダー、ホワイトペッパー、増粘剤（キサンタンガム）、水
ごまドレッシング							○					砂糖、醸造酢、デキストリン、しょうゆ、ごま（すりごま、ねりごま）、食塩、酵母エキス、ホワイトペッパー、増粘剤（キサンタンガム）、水
しゅうまい			○								○	〈具〉 たまねぎ、豚肉、でん粉、粒状大豆たん白、水、砂糖、食塩、ごま油、しょうが、ほたてエキス、魚介エキス調味料、こしょう 〈皮〉 小麦粉、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）
赤飯												うるち米、もち米、あずき
豚肉とごぼうのご飯												うるち米、豚肩肉こま、ごぼうさがき、人参千切り、こいくちしょうゆ、三温糖、清酒、純正ごま油、乾燥椎茸スライス

食品名	卵	乳	麦	ソ	ピ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
ピラフ										○	○	うるち米、玉ねぎみじん切り、人参みじん切り、冷凍コーン、冷凍枝豆、サラダ油、食塩、鶏がらスープ（食塩、デキストリン、チキンエキスパウダー、鶏脂、オニオンエキスパウダー、丸鶏パウダー、キャベツエキスパウダー、こしょう、にんじんエキスパウダー、酵母エキスパウダー／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤）
ヨーグルトクレープ											○	豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、砂糖、米粉、植物油、水あめ、レモン果汁（濃縮還元）、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、水／加エデンプン、トレハロース、増粘剤（カードラン）、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳化剤（大豆）、香料、安定剤（増粘多糖類）、ビタミンC、酸味料、メタリン酸Na、カラメル色素、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー、カロチノイド色素
チーズパン		○	○									小麦粉、粉末チーズ、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
鶏ガラスープ ※第二小学校の「ピラフ」で使用										○		食塩、デキストリン、チキンエキスパウダー、鶏脂、オニオンエキスパウダー、丸鶏パウダー、キャベツエキスパウダー、こしょう、にんじんエキスパウダー、酵母エキスパウダー／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤