

## 【月契約】

## 令和8年1月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和7年12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
わんたんの皮			○									小麦粉、小麦たん白、食塩
トック												米（上新粉）、ジャガイモ澱粉、塩、水、酒精
りんごジャム							○					りんご、糖類（水あめ、砂糖）／ゲル化剤（ペクチン）、酸味料
なめこ水煮												なめこ、食塩、クエン酸、ビタミンC、水
ちりめんじやこ								○				しらす、食塩
かに風味かまぼこ		○					○	○	○			魚肉、でん粉（小麦）、発酵調味液（梅酢エキス）、食塩、砂糖、植物油、炭酸Ca、カロチノイド色素（パプリカ色素、トマト色素）、水
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
ロングワインナー												豚肉（豚脂肪含）、食塩、砂糖、香辛料（白コショウ、カルワイ、マスターード）
プレーンヨーグルト	○											脱脂粉乳、ナチュラルチーズ、ゼラチン、乳酸菌、水
塩中華ドレッシング												糖類（水あめ、砂糖）、醸造酢、食用植物油脂、還元水あめ、食塩、発酵調味料、たん白加水分解物、にんにく、酵母エキスパウダー、こんぶエキス、こしょう、酵母エキス／酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、香料
サウザンドレッシング							○		○			食用植物油脂、醸造酢、糖類（水あめ、砂糖）、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、プルーン、酵母エキスパウダー／乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物
いり飯								○	○			うるち米、ごぼうささがき、人参千切り、国産大豆使用カット油揚げ、ちりめんじやこ、こいくちしょうゆ、本みりん、米酢、三温糖、乾燥椎茸スライス、食塩、サラダ油
はっ酵乳 (ジョア・ブルーベリー)	○						○					脱脂粉乳、砂糖、ブルーベリー果汁・果肉、アローニヤ果汁、乳酸Ca、安定剤（ペクチン）、香料、ビタミンE、ビタミンB6、ビタミンD
いちごクレープ								○		○		豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、いちごピューレ（いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖）、砂糖、植物油、米粉、水あめ、いちご果汁（濃縮還元）、大豆粉、レモン果汁（濃縮還元）、小麦不使用しょうゆ、水／加工デンプン、トレハロース、増粘剤（カードラン）、乳化剤（大豆）、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、安定剤（増粘多糖類）、ビタミンC、メタリニ酸Na、カラメル色素、酸味料、紅麹色素、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
ぶどうゼリー								○		○		糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、ぶどう果汁、水、／乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、着色料（クチナシ、紅麹）、クエン酸鉄Na