

【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
ちりめんじゃこ									○			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
ロングウインナー												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、ごぼうさがきがき、人参千切り、国産大豆使用カット油揚げ、ちりめんじゃこ、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、アローニャ果汁、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、いちごピューレー（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、メタリン酸Na、カラメル色素、酸味料、紅麴色素、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、紅麴）、クエン酸鉄Na