

【月契約】 令和8年2月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和8年1月8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
はるさめ												甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉
グラニュー糖												原料糖（甘蔗原料糖（さとうきび）、てん菜原料糖（甜菜））／活性炭、水酸化カルシウム、ケイソウ土、イオン交換樹脂、エタノール
冷凍豆腐											○	豆乳、澱粉、加工澱粉、凝固剤製剤、水
コーンペースト												とうもろこし、コーンスターチ、食塩、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
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
クラス付 ノンエッグマヨネーズ								○			○	食用植物油脂、醸造酢、水あめ、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白（大豆）、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにゃく精粉、増粘多糖類、水
チリパウダー												赤唐辛子、コーンパウダー、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック
ぎょうざ			○								○	〈具〉 キャベツ、豚肉、豚脂、たまねぎ、粒状大豆たん白、水、にら、しょうゆ、にんにく、でん粉、ごま油、食塩、砂糖、しょうが、たん白自己消化物、酵母エキス、こしょう 〈皮〉 小麦粉、水、食塩
いわしフライ			○						○			いわし、パン粉（小麦粉、イースト、食塩、イーストフード、VC）、バター（小麦粉、でん粉（とうもろこし）、増粘剤（グァーガム））、食塩、水
コッペパン		○	○									小麦粉、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード
いちごタルト	○	○	○					○			○	〈タルト生地〉 小麦粉、マーガリン、砂糖、液全卵、食塩／卵殻Ca、香料 〈カスタードクリーム〉 フラワーペースト（卵・乳）、乳又は乳製品を主要原料とする食品（卵・乳・大豆）、加糖れん乳、水／増粘剤（加エデンプン、ローカストビーニングガム）、グリシン、香料（卵・乳・大豆）、ポリリン酸Na、カロチノイド色素 〈いちごジャム〉 いちご、いちごシロップ（砂糖、いちご濃縮果汁）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水／ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料