

【月契約】

令和8年5月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和8年4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
ゆでうどん			○									小麦粉、食塩
冷凍豆腐											○	豆乳、澱粉、加工澱粉、凝固剤製剤、水
刻みたくあん			○					○				塩蔵千切大根、果糖ぶどう糖液糖、梅酢、白しょう油、食塩、発酵調味料、魚醤調味料、酵母エキス、コンブエキス(小麦)、水
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)
おきえび						○						えび、食塩
かまぼこ									○			魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん、加工油脂/加工澱粉
粉チーズ		○										生乳、食塩、セルロース
クッキングソルト												天日塩/炭酸マグネシウム、炭酸ナトリウム、水酸化ナトリウム、塩酸
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、膨張剤、米粉、加工デンプン、増粘多糖類)(大豆)、増粘多糖類、水
フレンチポテト												じゃがいも、パーム油、シリコーン樹脂製剤、ぶどう糖
フルーツミックス缶								○				黄桃、白桃、りんご、みかん、砂糖、水/クエン酸
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		○	○									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
黒糖蒸しパン	○		○								○	薄力粉、卵、加工黒砂糖、マーガリン、水あめ、液状ショートニング(大豆)、ベーキングパウダー、食塩
中華おこわ												うるち米、もち米、無塩せきベーコン、人参千切り、こいくちしょうゆ、三温糖、清酒、ごま油、干し椎茸刻み、食塩
さくらんぼゼリー								○				糖類(砂糖、水あめ、果糖、ぶどう糖)、さくらんぼ果汁、水/乳酸Ca、加工デンプン、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸鉄Na、ベニコウジ色素、ビタミンC
まっ茶プリン											○	〈抹茶プリン〉 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、砂糖、抹茶、水/ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、pH調整剤、セルロース、クチナシ黄色素、香料、クチナシ青色素 〈豆乳ソース〉 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水/炭酸Ca、増粘多糖類、香料、乳化剤、pH調整剤、セルロース
ととやき(チョコ)	○	○	○								○	小麦粉、糖類(砂糖、果糖)、鶏卵、植物油脂、ココアパウダー、粉末油脂、食塩、砂糖、全粉乳、カカオマス、生クリーム、水/増粘剤(加工でん粉)、ベーキングパウダー、乳化剤(大豆)、カゼインナトリウム(乳)、ピロリン酸鉄、香料