

【月契約】

令和6年2月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和6年1月19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。 該当者なしの分類には斜線を引いています。

食品名	卵	乳	麦	ソ	ピ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
白玉餅												米粉、加工でん粉（取り粉）、水
ゆでうどん			○									小麦粉、食塩
系こんにゃく												こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム
白こんにゃく												こんにゃく粉、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
豆腐											○	大豆、凝固剤、消泡剤
生揚げ											○	大豆、食用植物油、凝固剤、消泡剤
結び昆布												なが昆布、90%純粋酢酸（3%に希釈して使用）
もずく											○	もずく、pH調整剤、カラシ抽出物（一部に大豆を含む）
生わかめ												わかめ、pH調整剤
焼き竹輪									○			魚肉すり身、でん粉、食塩、ブドウ糖、砂糖、米醗酵調味料、醸造酢、水
焼き竹輪25g									○			魚肉すり身、でん粉、食塩、ブドウ糖、砂糖、米醗酵調味料、醸造酢、水
さつま揚げ									○			魚肉（イトヨリダイ、スケソウダラ、エソ）、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、水、揚げ油（菜種）
一口さつま揚げ									○			魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖、水、菜種油（揚げ油）、原材料由来添加物（ソルビット（すりみ）、リン酸塩（すりみ））
うずら卵水煮	○											うずら卵、食塩、清水
クラス付しょうゆ												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール
コロッケ			○					○			○	じゃがいも、玉葱、砂糖、醤油、食塩、ワイン、食用大豆油、コショウ、衣（パン粉、バターミックス、仕込水）、イーストフード・ビタミンC、増粘剤（グァーガム）
チキンボール			○								○	鶏肉、玉葱、パン粉、馬鈴薯澱粉、粒状小麦蛋白、生姜、醤油、砂糖、食塩、コショウ、イーストフード・ビタミンC、ベニコウジ色素
カクテルゼリー								○			○	<りんごゼリー> 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、りんご果汁、砂糖、デキストリン、水溶性食物繊維、寒天、水、使用添加物（乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、ビタミンC、香料、クチナシ黄色素、クエン酸鉄Na、クチナシ青色素、着色料（ビタミンB2）） <ぶどうゼリー> ぶどう果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、デキストリン、水溶性食物繊維、寒天、水、使用添加物（乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、紅麴色素、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ青色素） <ピーチゼリー> もも果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、デキストリン、水溶性食物繊維、寒天、水、使用添加物（乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、クチナシ赤色素、クエン酸鉄Na、紅麴色素、香料） <豆乳ゼリー> 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、豆乳、砂糖、デキストリン、水溶性食物繊維、寒天、水、使用添加物（ゲル化剤（増粘多糖類）、ピロリン酸第二鉄、香料）
プレーンオムレツ	○		○									鶏卵（全卵）、上白糖、小麦澱粉、食酢、食塩、かつおだし汁（鰹粉末、鰹エキス、食塩、しょうゆ、アルコール、水）、大豆油（焼き油）
ハート型ハンバーグ											○	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(大豆)、豚肉、砂糖、水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白(大豆)、酵母エキス、トマトペースト、ぶどう糖、食塩、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、水、使用添加物（加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄）
ショルダーベーコン												豚かた肉、砂糖、食塩、デキストリン、酵母エキス
ウインナー												豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ、カルワイ、マスタード)
フランクフルト												豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ、カルワイ、マスタード)
食パン 背割りコッペパン 横割り丸パン		○	○									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
チョコマーブル食パン		○	○								○	強力粉、脱脂粉乳、イースト、イーストフード（小麦）、食塩、砂糖、ショートニング、マーガリン（大豆）、粉末チョコ

食品名	卵	乳	麦	ソ	ピ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
いなりずし											○	いなり揚げ（油揚げ（大豆、植物油）、砂糖、しょうゆ、トレハロース、pH調整剤）、精白米、調味酢（醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、コブエキス）、植物油脂（食用とうもろこし油、食用なたね油、乳化剤）、水
大豆ご飯											○	うるち米、大豆水煮、酒、塩
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、使用添加物（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、使用添加物（増粘剤（加工デンプン、ローカストビーンガム）、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、使用添加物（ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料）