

【年契約】

令和5年度分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和6年2月16日現在

年契約の物資は、毎月必ず使用するとは限りません。

*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
はるさめ												甘藷でん粉（甘藷）、馬鈴薯でん粉（馬鈴薯）
三温糖												原料糖（さとうきび、てん菜）
油揚げ											○	大豆、植物油（なたね油、大豆油、混合油（なたね油、大豆油））、凝固剤（塩化マグネシウム）、消泡剤（食品素材、レシチン（大豆）、炭酸マグネシウム）
高野豆腐(凍り豆腐)											○	大豆、豆腐用凝固剤（塩化マグネシウム）、重曹（重炭酸ナトリウム）、消泡剤（食用硬化油脂（パーム油）、植物レシチン（大豆）、炭酸マグネシウム）
ごま塩			○				○				○	いりごま、食塩、乳糖、小麦粉、たん白加水分解物（大豆、小麦）
トマト缶詰ダイス											○	トマト、トマトジュース
いちごジャム								○				糖類（水飴、砂糖）、いちご、ゲル化剤（ペクチン（レモン等））、酸味料（クエン酸）
温州みかん缶詰								○				みかん、砂糖、クエン酸、水
りんご缶詰ダイス								○				りんご、水、砂糖、クエン酸、ビタミンC
りんご缶詰1/4カット								○				りんご、砂糖（サトウキビ、甜菜）、クエン酸（甘藷、タピオカ、米、クエン酸（甘藷、タピオカ、とうもろこし）、ビタミンC（とうもろこし）、水
マッシュルーム水煮												マッシュルーム、食塩、ビタミンC、pH調整剤、水
炊き込みわかめ												塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス
酒												米、米麴、醸造アルコール、水飴、乳酸、コハク酸
本みりん												もち米、米麴、醸造アルコール、糖類
ウスターソース											○	果糖ぶどう糖液糖、砂糖液糖、高酸度ピネガー、食塩、オニオンエキス、トマトペースト、香辛料、水
中濃ソース											○	果糖ぶどう糖液糖、砂糖液糖、高酸度ピネガー、食塩、トマトペースト、香辛料、オニオンエキス、加工でん粉、水
トウバンジャン												塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）
しょうゆ												脱脂加工大豆、加工小麦、食塩、アルコール、水
和風だしの素									○			ぶどう糖、たん白加水分解物、風味原料（かつお節粉末、かつおエキス、昆布粉末）、でん粉、酵母エキス、植物油脂
粗塩												海塩、粗製海水塩化マグネシウム
チキンブイヨン												食塩、糖類（ぶどう糖、砂糖）、でん粉、チキンエキス粉末、たん白加水分解物、酵母エキス、植物油脂（オリーブ油）、醤油粉末、野菜粉末、香辛料、昆布粉末
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
中華スープ												ポークエキス、香味油、チキンエキス、野菜エキス、市水
フレンチドレッシング								○				砂糖、醸造酢、デキストリン、食塩、酵母エキス、レモン果汁、オニオンパウダー、ホワイトペッパー、増粘剤（キサンタンガム）、水
和風ドレッシング												砂糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖）、なたね油、醸造酢、たまねぎ、食塩、酵母エキス、でん粉、カツオエキス、赤ピーマン、香辛料、水
鳥がらだし	○											鶏骨（一部に卵・鶏肉を含む）
中華ドレッシング			○					○				しょうゆ、食用植物油脂（ごま油、なたね油）、醸造酢（りんご果汁）、砂糖、小麦発酵調味液、食塩、たまねぎエキス、チキンエキス、香辛料、水
柑橘ドレッシング								○				醸造酢（りんご果汁）、しょうゆ、砂糖、柑橘果汁（ゆず、オレンジ、みかん、レモン、かぼす）、大根、食塩、でん粉、酵母エキス、昆布だし、たまねぎエキス、水
ごまドレッシング							○					砂糖、醸造酢、デキストリン、しょうゆ、ごま（すりごま、ねりごま）、食塩、酵母エキス、ホワイトペッパー、増粘剤（キサンタンガム）、水
オイスターソース									○			かきエキス、砂糖、食塩、醸造酢(麦芽)、酵母エキスパウダー、増粘剤（加工デンプン、キサンタン）

食品名	卵	乳	麦	ソ	ピ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
ソイドレッシング	○							○				なたね油、醸造酢（りんご果汁）、しょうゆ、砂糖、卵黄、食塩、香辛料、カツオエキス、柑橘果汁（オレンジ、みかん）、でん粉、着色料（ウコン）、水
チリソース								○			○	水、トマトケチャップ、砂糖、発酵調味料、りんご酢、しょうが、にんにく、チキンエキス、水あめ、豆板醤、食塩、パプリカ
コチュジャン			○									米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー
カレールウ			○									小麦粉、食用油脂（パーム油、なたね油）、砂糖、でん粉、食塩、カレー粉、デキストリン、さつまいもパウダー、酵母エキスパウダー、白菜エキスパウダー、香辛料、ローストキャベツパウダー、ローストオニオンパウダー、カラメル
ハヤシルウ			○								○	小麦粉、加工油脂、砂糖、ぶどう糖、食塩、トマトペースト、コーンスターチ、オニオンパウダー、香辛料、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）
ナムルドレッシング							○				○	醸造酢、食用植物油脂（ごま）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、たん白加水分解物（大豆）、しょうゆ、食塩、にんにく、香味食用油、いりごま、こんぶエキスパウダー、こしょう、調味料（アミノ酸等）、酒精、増粘剤（キサンタンガム）、水
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、こんにやく精粉、増粘多糖類、水
カレー粉												ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグリーク、チリペッパー、オールスパイス、その他香辛料
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
調理用ノンエッグマヨネーズ												半固体状ドレッシング（食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（砂糖、粉末水あめ）、食塩、清水）、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物
ゆかりご飯の素								○				塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料
白玉こんにやく											○	砂糖、こんにやく粉、リキュール、にんじん粉末（にんじん）、にんじん粉末（サゴヤシでんぷん）、かぼちゃ粉末、加工でんぷん、クエン酸、クエン酸ナトリウム、香料（フルーツフレーバーV342）、水酸化カルシウム、水
上白糖												原料糖（甘蔗原料糖、ビート原料糖）、活性炭、水酸化カルシウム、ケイソウ土、骨炭、イオン交換樹脂、エタノール、塩酸、炭酸ナトリウム、水酸化ナトリウム
米酢												米、アルコール、酒かす
トマトケチャップ											○	トマト、糖類（ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、砂糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
白みそ												大豆、米、食塩、酒精
赤みそ												大豆、米、食塩、酒精
ご飯												精白米、水
パセリご飯												精白米、乾燥パセリ、水
ゆかりご飯								○				うるち米、三島ゆかり（塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料）
わかめご飯												うるち米、三島炊き込みわかめ（塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス）
みかんジュース200ml								○				温州みかん濃縮果汁、香料、純水
りんごジュース200ml								○				りんご4倍濃縮果汁、香料、純水
ミルクコーヒー200ml		○										生乳、砂糖、コーヒー抽出液、乳製品、純水
はっ酵乳125ml (ジョア・プレーン)		○										脱脂粉乳、砂糖、リン酸Ca、香料、安定剤（スクシノグリカン）、ビタミンD
飲むヨーグルト150ml		○										砂糖・異性化液糖、脱脂粉乳、イソマルトオリゴ糖シロップ、全粉乳、ポリデキストロース（食物繊維）、乳たんぱく質濃縮物、ミルクカルシウム、香料、ピロリン酸鉄、水
麦茶125ml [小学校]			○									大麦、飲用海洋深層水、ビタミンC
麦茶250ml [中学校]			○									大麦、飲用海洋深層水、麦芽、ビタミンC