

【月契約】

令和6年6月分

学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和6年6月11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
シェルマカロニ			○									デュラム小麦のセモリナ
系こんにゃく												こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水
白こんにゃく												こんにゃく粉、水酸化カルシウム、水道水
豆腐											○	国産大豆、にがり
生揚げ											○	国産大豆、菜種油、にがり
えだまめ											○	えだまめ、食塩
クリームコーン缶												スイートコーン、食塩、増粘剤（加工でん粉）、水
めかぶ												めかぶ、還元水あめ、乳化剤
野菜ふりかけ			○				○		○		○	白ごま、でん粉、乳糖、小麦胚芽、乳清Ca、食塩、砂糖、切のり、かつお粉末、野菜（にんじん、トマト、かぼちゃ、ほうれん草）、しもん、酵母エキス、抹茶、着色料（カロチノイド、紅麹、クチナシ、紅花黄）
ツナフレーク									○			きはだまぐろ、ひまわり油、食塩、水
ほたてがい貝柱									○			帆立貝柱、食塩、水
むきえび						○						えび、食塩
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
さつま揚げ									○			魚肉（イトヨリ、スケソウ、エソ）、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、水、揚げ油（菜種）
炒りたまご	○										○	液卵、植物油脂、還元水あめ、でん粉（大豆）、醸造酢、食塩/加工でん粉
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
油												食用なたね油、シリコーン
調理用バター		○										生乳、食塩
クラス付ソース								○			○	醸造酢、野菜・果実（トマト、プルーン、たまねぎ、にんじん）、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、食塩、澱粉、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料、水
クラス付しょうゆ												大豆、小麦、食塩
デミグラスソース			○								○	ブラウンルウ（小麦粉、ラード）、トマトペースト、ソテードオニオン、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、小麦粉、食塩、香辛料、水
テンメンジャン												味噌（香煎（大麦））、砂糖、植物油脂、醤油
イタリアンドレッシング											○	食用植物油脂、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、水
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
杏仁寒天		○										砂糖、ぶどう糖果糖液糖、寒天、植物油脂、脱脂粉乳、pH調整剤、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、乳化剤、水
ケチャップ&マスタード								○			○	〈トマトミックスソース〉 トマト、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、パインアップル果汁、香辛料/増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、酸化防止剤（ビタミンC） 〈マスタード〉 からし、醸造酢、植物油脂、食塩、香辛料、オニオンエキス、ガーリックペースト/増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、香辛料抽出物、香料
春巻			○								○	【具】 キャベツ、たまねぎ、人参、豚脂、春雨、大豆蛋白、醤油、馬鈴薯澱粉、食塩、砂糖、ぶどう糖、なたね油、チキンエキス調味料、にら、干し椎茸、こしょう、にんにく、水 【皮】 小麦粉、食塩、水

食品名	卵	乳	麦	ソ	ピ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
あじフライ			○						○			あじ 〈衣〉 パン粉、バター粉（小麦粉、食塩、増粘剤製剤）、打ち粉（パン粉）、水
三色杏仁ゼリー		○									○	糖類（還元水飴、砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、製菓材料（食用植物油脂、乳たんぱく、ホエイパウダー）、杏仁霜、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、着色料（カロチノイド、クチナシ）、酸味料、乳化剤、乳酸Ca、V.C、水
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）
たらフライ			○						○			スケトウダラ 〈衣〉 パン粉（乾燥パン粉・打ち粉用）、小麦粉、食塩、増粘多糖類、水
ベーコン												豚ばら肉、砂糖、食塩、デキストリン、酵母エキス
ウインナー												豚肉、豚脂、氷、澱粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他（還元麦芽水飴、デキストリン）
フランクフルト												豚肉、豚脂、水、澱粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他（還元麦芽水飴、デキストリン）
黒米ご飯												うるち米、黒米、米酢、食塩
ごまご飯							○					うるち米、食塩、いりごま白、純正胡麻油
あじさいゼリー								○				〈ぶどうゼリー〉 ぶどう果汁（濃縮還元）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水溶性食物繊維、砂糖、水、使用添加物（ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、クエン酸鉄Na、香料、クチナシ色素） 〈ダイスゼリー〉 ぶどう果汁（濃縮還元）、水あめ、砂糖、水溶性食物繊維、水、使用添加物（ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、クチナシ色素、香料）
桃ゼリー								○				もも果汁（4倍濃縮）、ももピューレ、砂糖、果糖、増粘多糖類、ビタミンC、香料、酸味料、水