

【月契約】 令和7年4月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和7年3月6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
わたんの皮			○									小麦粉、小麦たん白、食塩
はるさめ												甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉
クリームコーン缶												とうもろこし、食塩、水
桜型かまぼこ									○		○	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、加工油脂、トマト色素
ちりめんじゃこ									○			しらす、食塩
シーフードミックス						○			○			えび、いか、あさり
かに風味かまぼこ			○						○		○	魚肉、でん粉（小麦）、発酵調味液、食塩、砂糖、植物油（菜種、大豆）、炭酸Ca、着色料製剤、水、酵素製剤
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
バラベーコン												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、食塩、砂糖、香辛料（白コショウ、カルワイ、マスタード）
レモンパセリソーセージ								○				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）、パセリ、トランスグルタミナーゼ、香料（レモン精油）
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）
炒りたまご	○											鶏卵、上新粉、砂糖、澱粉、植物油、食塩、醸造酢、水
タルタルソース								○			○	食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（水あめ、砂糖）、ピクルス、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白（大豆）、乾燥たまねぎ、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにゃく精粉、乾燥パセリ、増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物、着色料（ウコン）、ミョウバン、水
ソイドレッシング	○							○				なたね油、醸造酢（りんご）、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
豆乳コロッケ			○								○	パン粉（大豆）、小麦粉、豆乳、たまねぎ、とうもろこし、ショートニング、増粘剤（加工でん粉、メチルセルロース）、砂糖、でん粉、果糖ぶどう糖液糖、ゼラチン、なたね油、食塩、デキストリン、酵母エキス、香辛料、水
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
たらフライ			○						○			スケトウダラ 〈衣〉 パン粉、乾燥パン粉打粉用、小麦粉、食塩、増粘多糖類、水
カツオカツ			○						○			カツオ、パン粉、小麦粉、香辛料、小麦粉加工品、食塩、水
しゅうまい			○								○	〈具〉 たまねぎ、豚肉、でん粉、粒状大豆たん白、水、砂糖、食塩、ごま油、しょうが、ほたてエキス、魚介エキス調味料（たん白自己消化物（イワシ））、こしょう 〈皮〉 小麦粉、水
抹茶ふりかけ												ドロマイト、煎り米、昆布、でん粉、砂糖、食塩、黒のり、抹茶、酵母エキス、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素
たけのご飯											○	うるち米、たけのご水煮短冊切り、人参千切り、国産大豆使用カット油揚げ、こいくちしょうゆ、料理酒、本みりん、食塩
ピラフ										○	○	うるち米、玉ねぎみじん切り、人参みじん切り、国産冷凍コーン、国産冷凍枝豆、サラダ油、食塩、チキンガラスープ（鶏骨・鶏肉スープ、チキンエキス、酵母エキス）

食品名	卵	乳	麦	ソ	ビ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
さくらゼリー								○			○	〈さくらんぼダイスゼリー〉 さくらんぼ果汁、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、ぶどう糖、水、使用添加物（ゲル化剤（増粘多糖類）、ビタミンC、酸味料、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ赤色素、紅花色素） 〈レモンゼリー〉 水あめ、砂糖、ぶどう糖、レモン果汁、水、使用添加物（ゲル化剤（増粘多糖類）、ビタミンC、酸味料、クエン酸鉄Na、香料
チキンがらスープ										○		鶏骨・鶏肉スープ、チキンエキス、酵母エキス