

## 【学期契約】

## 令和7年度Ⅰ学年分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和7年3月7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。

学期契約の物資は、毎月必ず使用するとは限りません。

\*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
板こんにゃく												こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム
糸こんにゃく												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
しらたき												こんにゃく粉、水酸化カルシウム
緑豆はるさめ												馬鈴薯でん粉（馬鈴薯）、緑豆でん粉
上白糖												原料糖（甘蔗原料糖、てん菜原料糖）、活性炭、水酸化カルシウム、ケイソウ土、イオン交換樹脂、エタノール、塩酸、炭酸ナトリウム
三温糖												甘蔗原料糖、甜菜原料糖
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
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、重曹、消泡剤製剤（レシチン（大豆））
トマト缶詰ダイス										○		トマト、トマトジュース、食塩、クエン酸
えだまめ										○		えだまめ、食塩
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）
温州みかん缶詰						○						うんじゅうみかん、イオン交換水、砂糖、クエン酸、ヘスペリジナゼ、塩酸、水酸化ナトリウム
りんご缶詰ダイス						○						りんご、水、砂糖、クエン酸、ビタミンC
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
炊込みわかめ												塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス
生わかめ												わかめ、pH調整剤
ツナフレーク								○				きはだまぐろ、ひまわり油、食塩、水
焼きちくわ								○				魚肉すり身、でん粉、食塩、ブドウ糖、砂糖、米発酵調味料、醸造酢、水
さつま揚げ								○				魚肉（イトヨリ、スケソウ、エゾ）、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、水、揚げ油（菜種）
調理用バター	○											生乳、食塩
酒												米、米麹、醸造アルコール、水飴、乳酸、コハク酸
白ワイン							○					ワイン（ブドウ）、亜硫酸塩、ビタミンC
赤ワイン							○					ワイン（ブドウ）、亜硫酸塩
本みりん												白酒（みりんもろみ）、もち米、米こうじ、糖類、醸造アルコール、水
ウスターソース								○				醸造酢、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、野菜・果実（トマト、にんじん、たまねぎ、ブルーン）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
中濃ソース								○				醸造酢、野菜・果実（トマト、ブルーン、たまねぎ、にんじん）、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、食塩、コーンスターク、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
クラス付けソース								○				醸造酢、野菜・果実（トマト、ブルーン、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

食品名	卵	乳	麦	ソ	ビ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
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、小麦、食塩、大豆、アルコール、水道水
クラス付けしょうゆ												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール
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
並塩												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
米酢												米、アルコール、食塩
中華スープ							○	○	○			たん白加水分解物(大豆、鶏肉)、ぶどう糖、デキストリン、でん粉、食塩、チキンエキス粉末、麦芽エキス粉末、野菜粉末、椎茸粉末、香辛料、酵母エキス、魚介粉末、植物油脂、昆布粉末
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												食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、かつお節エキス、オニオンフレーク、にんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、赤ピーマン、きのこエキス、しょうが、こしょう、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、水
中華ドレッシング												糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、食用植物油脂、還元水あめ、食塩、発酵調味料、たん白加水分解物、にんにく、酵母エキスパウダー、こんぶエキス、こしょう、酵母エキス、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香料、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、水あめ、醤油(アルコール)、砂糖液糖、食塩、酒精、加工でん粉、水
トマトピューレー									○			トマト、クエン酸
トマトケチャップ									○			トマト、砂糖、食塩、醸造酢、クエン酸、オニオン、赤唐辛子、ローレル、シナモン、ナツメック、白コショウ、ガーリック
サウザンドレッシング						○			○			食用植物油脂、醸造酢、糖類(水あめ、砂糖)、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、プルーン、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水
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
白みそ												米、大豆、食塩、水、酒精
赤みそ												米、大豆、食塩、水、酒精
カレールウ		○										小麦粉、食用油脂(バーム油、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I
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、鶏肉)、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、こんにゃく精粉、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
おろししょうが												しょうが、酸味料、ビタミンC、ターメリック色素

食品名	卵	乳	麦	ソ	ビ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
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
おろしにんにく												にんにく、食塩、酸味料
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
コロッケ		○								○		馬鈴薯、玉葱、砂糖、食塩、マーガリン（大豆）、胡椒、衣（パン粉、小麦粉、とうもろこし澱粉、粉末状大豆たん白（大豆）、植物油脂（菜種）、食塩、水）
ハンバーグ		○							○			豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白（小麦）、砂糖、食塩、チキンエキス、酵母エキス、香辛料、水
ミートボール									○			豚肉、鶏肉、玉ねぎ、つなぎ（でん粉、えんどう豆たん白）、砂糖、発酵調味料、香辛料、食塩、酵母エキス
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
三色杏仁ゼリー									○			糖類（還元水飴、砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、油脂加工食品（食用油脂）、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、乳酸Ca、乳化剤、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、水溶性食物纖維、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、水溶性食物纖維、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、紅麹色素、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、水溶性食物纖維、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、紅麹色素、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、水溶性食物纖維、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）
オムレツ	○											鶏卵、砂糖、大豆油、食塩、醸造酢、加工デンプン、酸味料、水
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
黒砂糖食パン		○	○									小麦粉、黒砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード
わかめご飯												うるち米、炊き込みわかめ（塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス）
ミルクコーヒー	○											生乳、砂糖、コーヒー、乳製品、重曹、活性炭処理水
はっ酵乳 (ジョア・プレーン)	○											脱脂粉乳、砂糖、リン酸カルシウム、香料、安定剤（スクシノグリカン）、ビタミンD、水
はっ酵乳 (ジョア・ストロベリー)	○					○		○				脱脂粉乳、いちご果汁、砂糖、リン酸カルシウム、安定剤（スクシノグリカン）、香料、野菜色素、ビタミンD、水
レモンゼリー							○		○			砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水あめ、レモン果汁、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、紅花色素、クエン酸鉄Na）
飲むヨーグルト		○										乳製品（脱脂粉乳）、砂糖・異性化液糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、乳製品（全粉乳）、ポリデキストロース（食物纖維）、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