

【学期契約】

令和7年度1学期分 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。

＊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。

学期契約の物資は、毎月必ず使用するとは限りません。

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								○				うんしゅうみかん、イオン交換水、砂糖、クエン酸、ヘスペリジナーゼ、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、エソ）、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、米麴、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、プルーン）、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、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、コーンスターチ、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、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

食品名	卵	乳	麦	ソ	ピ	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（加エデンプン、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）
オムレツ	○											鶏卵、砂糖、大豆油、食塩、醸造酢、加エデンプン、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