

【月契約】 令和7年12月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和7年11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
板こんにゃく												こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム
グラニュー糖												原料糖（甘蔗原料糖（さとうきび）、てん菜原料糖（甜菜））／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
冷凍豆腐											○	豆乳、澱粉、加工澱粉、凝固剤製剤、水
はくさいキムチ												白菜、かつお節エキス、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、こんぶエキス、パプリカ、唐辛子、ニンニク、でん粉、食塩
フルーツミックス缶								○				黄桃、白桃、りんご、みかん、砂糖、水／クエン酸
ブルーベリージャム								○				糖類（水あめ）、糖類（砂糖）、ブルーベリー、濃縮レモン果汁、水／ゲル化剤（ペクチン）
りんご缶								○				りんご、水、砂糖／クエン酸、ビタミンC
シーフードミックス						○			○			えび、食塩、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、いか、食塩、調味料（アミノ酸等）、あさり
焼き竹輪									○			魚肉すり身、でん粉、食塩、ブドウ糖、砂糖、米醗酵調味料、醸造酢、水
粉チーズ		○										ナチュラルチーズ（生乳、食塩）
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（醸造酢（りんご））、食塩、でん粉、酵母エキス、昆布だし、たまねぎエキス、水
酒かす												米、米麴、醸造アルコール
ぎょうざ			○							○	○	豚肉、豚脂、パン粉、食塩、こしょう、しょうゆ、植物油、発酵調味料、おろししょうが、おろしにんにく、ラード（大豆）、キャベツ、粒状植物性たん白（大豆）、水、加工でん粉、スープの素（鶏肉）、砂糖 〈皮〉 小麦粉、加工でん粉、食塩、植物油、水
コッペパン		○	○									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
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
ココア&いちごの米粉ケーキ											○	豆乳、砂糖、米粉、植物油、大豆粉、ココアパウダー、水あめ、清涼飲料水、酵母エキス、水／加エデンプン、膨脹剤、乳化剤、安定剤（カードラン）、香料、炭酸Ca、紅麴色素、増粘剤（アルギン酸エステル）、ピロリン酸第二鉄
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
クリスマスピラフ										○	○	うるち米、玉ねぎみじん切り、人参みじん切り、無塩漬プレスハム（豚肉、でん粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他（還元麦芽水飴、デキストリン）、水あめ、香辛料（ホワイトペパー、メース、オニオン、ジンジャー）、トランスグルタミナーゼ）、冷凍コーン、サラダ油、食塩、鶏がらスープ（食塩、デキストリン、チキンエキスパウダー、鶏脂、オニオンエキスパウダー、丸鶏パウダー、キャベツエキスパウダー、こしょう、にんじんエキスパウダー、酵母エキスパウダー／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤）、乾燥パセリ
プレスハム ※第二小学校の「クリスマスピラフ」で使用												豚肉、でん粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他（還元麦芽水飴、デキストリン）、水あめ、香辛料（ホワイトペパー、メース、オニオン、ジンジャー）、トランスグルタミナーゼ
鶏ガラスープ ※第二小学校の「クリスマスピラフ」で使用										○		食塩、デキストリン、チキンエキスパウダー、鶏脂、オニオンエキスパウダー、丸鶏パウダー、キャベツエキスパウダー、こしょう、にんじんエキスパウダー、酵母エキスパウダー／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤