

【月契約】

令和8年6月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和8年4月28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
しらたき												こんにゃく粉/水酸化カルシウム
メンマ水煮												メンマ、水/クエン酸、ビタミンC
りんごジャム								○				糖類（水飴、砂糖）、りんご/クエン酸
塩昆布												昆布、醤油、発酵調味料、砂糖、ぶどう糖、食塩、椎茸、酵母エキス、水
むきえび						○						えび、食塩
チキンナゲット			○								○	鶏肉、鶏皮、つなぎ（コーンスターチ、パン粉）、豚脂、粉末状大豆たん白、しょうゆ、食塩、チキンスープ、香辛料、たん白加水分解物、おろしにんにく、衣（パン粉、小麦粉、コーングリッツ、植物油脂、コーンスターチ、粉末状大豆たん白、食塩、しょうゆ、香辛料）揚げ油（なたね油、パーム油）、水/炭酸Ca、加工デンプン、増粘多糖類、ピロリン酸鉄
粉辛子												からし、ウコン
わたんの皮			○									小麦粉、グルテン（小麦たん白）、食塩
うめちりご飯の素							○	○	○			しらす、ごま、塩蔵梅（梅、食塩、赤しそ液）、塩蔵青菜（塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根菜）、ぶどう糖、砂糖、昆布エキス、食塩、酵母エキス、でん粉、デキストリン、鰹削り節粉末/加工デンプン、酸味料、酸化防止剤（ビタミンE）、炭酸カルシウム
塩中華ドレッシング												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、水/酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、香料
青じそドレッシング								○				糖類（水あめ、砂糖）、醸造酢、たん白加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、食塩、レモン果汁、酵母エキスパウダー、かつおぶしエキス、酵母エキス、魚醤、青じそ、水/香料、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物
ぎょうぎ			○								○	キャベツ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白（大豆）、パン粉、しょうゆ、ラード（大豆）、発酵調味料、おろしにんにく、食塩、植物油脂、スープの素、砂糖、おろししょうが、こしょう〈皮〉小麦粉、植物油脂、食塩、水/加工でん粉
豆乳コロッケ			○								○	パン粉（小麦、大豆）、小麦粉、豆乳、たまねぎ、とうもろこし、ショートニング、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/増粘剤（加工でん粉、メチルセルロース）
たらフライ			○						○			スケトウダラ 〈衣〉パン粉、小麦粉、食塩、水/増粘多糖類
おかかふりかけ	○	○	○				○		○		○	いりごま、鰹削り節、砂糖、食塩、醤油、小麦粉、パーム油、すりごま、鶏卵加工品（卵・乳）、みりん、還元水あめ、鰹節エキス、チキンエキス、酵母エキス、大豆加工品、マーガリン（乳・大豆）、海藻カルシウム、こしあん、みそ、のり、乳製品、乳糖、鶏肉粉末、ぶどう糖果糖液糖、イースト、鶏脂、デキストリン/アミノ酸、カロチノイド色素、ビタミンE、香料（乳）
バターロールパン	○	○	○									小麦粉、有塩バター、鶏卵、砂糖、イースト、脱脂粉乳、食塩、イーストフード
ココアマーブル食パン			○	○								強力粉、マーガリン（大豆）、砂糖、加工黒砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、ココアパウダー、食塩、イーストフード（小麦）
梅ちりご飯							○	○	○			うるち米、うめちりご飯の素（しらす、ごま、塩蔵梅（梅、食塩、赤しそ液）、塩蔵青菜（塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根菜）、ぶどう糖、砂糖、昆布エキス、食塩、酵母エキス、でん粉、デキストリン、鰹削り節粉末/加工デンプン、酸味料、酸化防止剤（ビタミンE）、炭酸カルシウム）

食品名	卵	乳	麦	ソ	ピ	甲	実	果	魚	肉	他	原材料一覧
あじさいゼリー								○				<p><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、ぶどう糖、砂糖、水/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料、クチナシ色素</p> <p><ダイスゼリー> ぶどう果汁（濃縮還元）、水あめ、砂糖、水/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、クエン酸鉄Na、クチナシ色素、香料</p>
米粉プリンタルト											○	砂糖、豆乳、米粉、ショートニング、加工油脂、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、大豆粉、食塩、水/加工デンプン、ゲル化剤（増粘多糖類）、カラメル色素、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、紅麴色素、香料、増粘剤（キサンタンガム）、メタリン酸Na、安定剤（キサンタンガム）、カロチノイド色素
桃ゼリー								○				もも濃縮果汁、糖類（砂糖、水あめ）、ももピューレ、水/ゲル化剤（増粘多糖類）、ビタミンC、クエン酸鉄Na
ブルーベリークレープ								○			○	豆乳、加工油脂、ブルーベリー果汁（濃縮還元）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、水あめ、植物油、米粉、砂糖、ぶどう糖、大豆粉、レモン果汁（濃縮還元）、小麦不使用しょうゆ、水/加工デンプン、トレハロース、増粘剤（カドラン）、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳化剤（大豆）、香料、ビタミンC、安定剤（増粘多糖類）、酸味料、カラメル色素、メタリン酸Na、ピロリン酸第二鉄、膨張剤、カロチノイド色素
オーメ・ノーブル	○	○	○									砂糖、白生あん（いんげん豆）、小麦粉、加工凍結卵（卵黄、ゼラチン加水分解物、食塩）、バター、水あめ/重曹、膨張剤、香料、ソルビトール