

## 【月契約】

## 令和8年7月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和8年6月4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		
米粉めん												白米粉、馬鈴薯澱粉		
クリームコーン缶												とうもろこし、砂糖（てん菜）、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）		
おきえび						○						えび、食塩／pH調整剤		
かまぼこ									○			魚肉（スケソウタラ）、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん、還元水飴、なたね油／加工澱粉		
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		
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、水／増粘剤（キサンタンガム）		
フレンチポテト												ばれいしょ、揚げ油（パーム油）		
押し豆腐											○	大豆／凝固剤、消泡剤		
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		
星型かまぼこ									○			魚肉（スケソウタラ）、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油／加工澱粉、カロチノイド色素		
中華ドレッシング			○					○				しょうゆ、食用植物油脂（ごま油、なたね油）、醸造酢（りんご）、砂糖、小麦発酵調味液、食塩、たまねぎエキス、チキンエキス、香辛料、水		
ケチャップ(個包装)												○	トマト、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	
フローズンヨーグルト		○											乳製品（クリーム、加糖練乳、脱脂粉乳）、トレハロース、果糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、乳製品（全粉乳）、砂糖・異性化液糖、難消化性デキストリン（食物繊維）、増粘多糖類、ミルクカルシウム、香料、乳たんぱく質濃縮物、コンニャクイモ抽出物、寒天、水	
セタゼリー								○				○	〈レモンゼリー〉 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、レモン果汁（濃縮還元）、水／ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、乳酸Ca、クエン酸鉄Na、香料 〈グレープゼリー〉 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、ぶどう果汁（濃縮還元）、水／酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、ビタミンC、乳酸Ca、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ赤色素 〈モチーフ〉 うんしゅうみかん果汁（濃縮還元）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、砂糖、粉末油脂、寒天、水／乳化剤、ゲル化剤（キサンタンガム）、香料、カロチノイド色素	
ケチャップライス													○	うるち米、トマトケチャップ（トマトペースト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料、配合水／タマリンドガム、ローカストビーンガム）、たまねぎ、冷凍コーン、サラダ油、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）、食塩、パプリカパウダー