

【月契約】 令和8年10月分 学校給食で使用する食品の原材料一覧

令和8年9月3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
冷凍豆腐											○	豆乳、加工でん粉、凝固剤製剤（大豆）、水
レモン果汁								○				レモン、水
塩昆布			○									昆布、醤油、発酵調味料（小麦）、砂糖、ぶどう糖、食塩、干し椎茸（粉末）、酵母エキス、水
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
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
白玉もち												もち米、水
きのこご飯											○	うるち米、人参千切り、ぶなしめじ、国産大豆使用カット油揚げ、こいくちしょうゆ、三温糖、清酒、純正胡麻油、干し椎茸刻み、食塩
フレンチポテト												ばれいしょ、植物油脂
押し豆腐											○	大豆、凝固剤、消泡剤
コーンペースト												とうもろこし、コーンスターチ、食塩、水
もみじ型かまぼこ									○		○	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、着色料（カロチノイド色素）
ごまドレッシング							○					食用植物油脂、糖類（砂糖、水あめ）、たん白加水分解物、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキス、酵母エキスパウダー／乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）、香料、水
いわしフライ			○						○		○	まいわし〈衣〉パン粉（小麦、大豆）、小麦粉、打粉（小麦）、食塩、増粘多糖類、水
白桃ゼリー								○			○	糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、白桃ピューレ、水／乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、ビタミンC、ベニコウジ色素
かつおメンチカツ			○						○		○	かつお、たまねぎ、おろししょうが、パン粉（大豆）、しょうゆ、砂糖、食塩、かつおエキス、衣（パン粉（大豆）、小麦粉、植物油脂）、水／加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、香料
ヨーグルト		○										乳（生乳）、砂糖、乳製品、乳酸菌、調合水／香料
ミルクパン		○	○									小麦粉、加糖練乳、ショートニング、砂糖、イースト、脱脂粉乳、食塩、イーストフード
ミルクコーヒー		○										生乳、砂糖、コーヒー、乳製品、活性炭処理水／重曹
青梅産ブルーベリーゼリー								○				ぶどう糖果糖液糖、水飴、ブルーベリー、ゲル化剤（増粘多糖類）、クエン酸、クエン酸ナトリウム、香料、水
油ふ			○									小麦粉、小麦蛋白、大豆白絞油
塩こうじ												米こうじ、食塩／酒精
おろししょうが（第二小で使用）												しょうが／酸味料、ビタミンC、ターメリック色素
紅梅まんじゅう	○	○	○					○				砂糖、小豆、卵、小麦粉、砂糖結合水飴、梅酒、水飴、バター、みりん／乳化剤、増粘多糖類、クロレラエキス、膨張剤、ソルビット