

令和7年度 原材料表【年間】

【様式109】（中学校）

○このリストの食品は、詳細献立表の「期」の列に「年」と記載されています。また「1年」間使用しますので、保管をお願いします。
 ○しょうゆ・みそ・酢に由来する『小麦』はアレルギー表示をしません。
 ○原材料が2つ以上の食品に限り記載しています。
 ○OHPにも掲載しています。

No.	品 名	原材料	特定原材料 (8品目)
1	こいくちしょうゆ	大豆、小麦、食塩（天日塩）	
2	ウスターソース	野菜果物(りんご・トマト・たまねぎ・にんじん・にんにく)、砂糖、醸造酢、食塩、醤油、香辛料	小麦
3	オイスターソース	カキエキス、砂糖、食塩、醸造酢、酵母エキスパウダー、加工でんぷん、キサンタン	
4	カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグreek、フェネル、カルダモン、チリペッパー、ブラックペッパー、アジョワン、オールスパイス、キャラウェイ、クローブ、ナツメグ、ホワイトペッパー	
5	ガラムマサラ	ブラックペッパー、コリアンダー、赤唐辛子、カルダモン、ホワイトペッパー、クミン、グローブ、シナモン	
6	クッキングソルト	天日塩、炭酸マグネシウム	
7	チャツネ	果実(マンゴー・パイナップル・バナナ)、砂糖、醸造酢、食塩、香辛料	
8	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	
9	ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、酸性ピロリン酸ナトリウム、第一リン酸カルシウム、d-酒石酸水素カリウム、ステアリン酸カルシウム、コーンスターチ	
10	中濃ソース	野菜果物(りんご・トマト・たまねぎ・にんじん・にんにく)、砂糖、醸造酢、食塩、醤油、澱粉、香辛料	小麦
11	本みりん	もち米、米麴（米、黄麹菌）、醸造アルコール（さとうきび）、焼酎乙類（米、酒粕）、糖液（トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷）	
12	混合だしパック（鰯・鯖）	いわしのふし、さばのふし	
13	甜麺醤	味噌(大豆、米、食塩、大麦香煎)、砂糖(さとうきび、てんさい)、植物油脂(ごま油、なたね油)、醤油(大豆、小麦、食塩)	
14	豆板醤	味噌（米、大豆）、唐辛子、乾燥そら豆、白醤油(小麦、食塩、脱脂加工大豆、ぶどう糖、アルコール、ビタミンB1)、米粉、食塩、三温糖（さとうきび、甜菜）、酒精（エタノール、乳酸ナトリウム）、麹菌	
15	豚ガラスープ	ポークエキス、ポークオイル、酵母エキス、酸化防止剤(ビタミンE)	
16	食塩	天日海塩、海水	
17	鶏ガラスープ	チキンエキス、酵母エキス	
18	鶏ガラブイヨン	鶏骨・鶏肉スープ、チキンエキス	
19	冷凍白玉団子	もち米、加工でん粉(とうもろこし)	
20	ミルクコーヒー	生乳、コーヒー抽出液、砂糖、粉コーヒー	乳・乳製品
21	ケーキミックス粉	小麦、砂糖、ベーキングパウダー、食塩	小麦
22	パン粉 乾燥	小麦粉、イースト、食塩	小麦
23	こんにゃく(色紙)	こんにゃく粉（こんにゃく芋）、海藻粉末（ひじき、かじめ）、水酸化カルシウム（石灰石）	

令和7年度 原材料表【年間】

【様式109】（中学校）

○このリストの食品は、詳細献立表の「期」の列に「年」と記載されています。また「1年」間使用しますので、保管をお願いします。
 ○しょうゆ・みそ・酢に由来する『小麦』はアレルギー表示をしません。
 ○原材料が2つ以上の食品に限り記載しています。
 ○OHPにも掲載しています。

No.	品 名	原材料	特定原材料 (8品目)
24	しらたき	こんにゃく粉（こんにゃく芋）、水酸化カルシウム（石灰石）	
25	サラダ用こんにゃく	こんにゃく粉、水酸化カルシウム	
26	糸こんにゃく	こんにゃく粉（こんにゃく芋）、海藻粉末（ひじき、かじめ）、水酸化カルシウム（石灰石）	
27	角こんにゃく	こんにゃく粉（こんにゃく芋）、海藻粉末（ひじき、かじめ）、水酸化カルシウム（石灰石）	
28	グラニュー糖	原料糖（さとうきび、てん菜）	
29	三温糖	原料糖（さとうきび、甜菜）	
30	八丁みそ	大豆、食塩、香煎、種麴	
31	凍り豆腐（さいの目）	大豆、豆腐用凝固剤（塩化マグネシウム）、重曹（炭酸水素ナトリウム）、消泡剤（炭酸カルシウム等）	
32	凍り豆腐（細切り）	大豆、豆腐用凝固剤（塩化マグネシウム）、重曹（炭酸水素ナトリウム）、消泡剤（炭酸カルシウム等）	
33	木綿豆腐	大豆、塩化マグネシウム、硫酸カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル	
34	油揚げ	大豆、にがり、白絞菜種油	
35	淡色辛みそ	米、大豆、食塩、酒精(さとうきび)	
36	赤色辛みそ	米、大豆、食塩、酒精(さとうきび)	
37	はくさい・キムチ	白菜、食塩、砂糖、酵母エキス、唐辛子、昆布粉、醸造酢、にんにく、生姜	
38	はくさい・キムチ （小平産）	白菜、食塩、砂糖、酵母エキス、唐辛子、昆布粉、醸造酢、にんにく、生姜	
39	ねり梅	梅、食塩	
40	乾燥カリカリ梅	塩蔵梅（梅、食塩、赤しそ液）、ぶどう糖、でん粉、昆布エキス、酵母エキス、デキストリン、酸味料、炭酸カルシウム	
41	マッシュルーム水煮	マッシュルーム、食塩、ビタミンC、クエン酸	
42	わかめご飯の素	わかめ、還元水あめ、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー	
43	乾燥海藻ミックス	くきわかめ（わかめ）、わかめ、昆布、ふのり、白とさかのり、まふのり	
44	さつま揚げ	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、揚げ油（菜種）	
45	まぐろ油漬・ライト	キハダマグロ、こめ油、食塩	
46	糸かまぼこほぐし（白）	魚肉すりみ(スケソウダラ)、米粉、でん粉(タピオカ)、食塩、砂糖	
47	ウインナー(カット)	豚肉、豚脂、でん粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他（還元麦芽糖水飴、デキストリン）、トランスグルタミナーゼ	
48	ハム・ボンレス(千切り)	豚肉、食塩、砂糖、水あめ、還元麦芽糖粉末他（還元麦芽糖水飴、デキストリン）、香辛料(ペッパー、オニオン、メース、ジンジャー)、トランスグルタミナーゼ	

令和7年度 原材料表【年間】

【様式109】（中学校）

○このリストの食品は、詳細献立表の「期」の列に「年」と記載されています。また「1年」間使用しますので、保管をお願いします。
 ○しょうゆ・みそ・酢に由来する『小麦』はアレルギー表示をしません。
 ○原材料が2つ以上の食品に限り記載しています。
 ○OHPにも掲載しています。

No.	品 名	原材料	特定原材料 (8品目)
49	発酵乳(いちご)	脱脂粉乳、いちご果汁、砂糖、リン酸Ca、香料、安定剤(スクシノグリカン)、野菜色素、ビタミンD	乳・乳製品
50	発酵乳(ブルーベリー)	脱脂粉乳、砂糖、ブルーベリー果汁・果肉、アローニャ果汁、乳酸Ca、安定剤(ペクチン)、香料、ビタミンE、ビタミンB6、ビタミンD	乳・乳製品
51	発酵乳(プレーン)	脱脂粉乳、砂糖、リン酸Ca、香料、安定剤(スクシノグリカン)、ビタミンD	乳・乳製品
52	発酵乳(マスカット)	脱脂粉乳、マスカット果汁、還元麦芽糖水あめ、乳酸Ca、安定剤(ペクチン)、香料、ピロリン酸鉄、甘味料(スクラロース)、葉酸、ビタミンD	乳・乳製品
53	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、水あめ、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白(大豆)、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにゃく精粉、増粘多糖類	
54	ラー油	大豆油(大豆)、乾燥唐辛子、ねぎ、生姜、八角、桂皮	
55	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	乳・乳製品、小麦
56	ソフトフランスパン	小麦粉、有塩バター、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、砂糖、食塩、モルト、イーストフード	乳・乳製品、小麦
57	ナン	小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、イースト、食塩、イーストフード	乳・乳製品、小麦
58	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	乳・乳製品、小麦
59	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	乳・乳製品、小麦
60	国産小麦パン	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	乳・乳製品、小麦
61	無塩食パン	小麦粉、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、イースト、イーストフード	乳・乳製品、小麦
62	米粉ミックスパン	米粉ミックス粉、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	乳・乳製品、小麦
63	食パン	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	乳・乳製品、小麦
64	黒砂糖パン	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	乳・乳製品、小麦
65	冷凍ほうとうめん	小麦粉、食塩	小麦
66	蒸し中華めん(油付)	小麦粉、食塩、かん水、食用油	小麦