

令和7年度 原材料表【3学期】

○このリストの食品は、詳細献立表の「期」の列に「学」と記載されています。また「1学期」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	うすくちしょうゆ	大豆、食塩、小麦、米、米発酵調味料	
2	からし・粉(洋)	からし、ウコン	
3	コチュジャン	米みそ(大豆、米、食塩)、水あめ(コーンスターチ)、麦芽エキス(大麦)、米こうじ調味料(米、米こうじ、ぶどう糖)、乾燥唐辛子、砂糖(さとうきび、てんさい)、食塩、酵母エキスパウダー(酵母)	
4	デミグラスソース	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)、トマトペースト、ソテードオニオン(玉ねぎ、大豆油)、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、でん粉、食塩、香辛料	小麦
5	トマトケチャップ	トマト、砂糖、食塩、醸造酢、クエン酸、オニオン、赤唐辛子、ローレル、シナモン、ナツメグ、白コショウ、ガーリック	
6	トマトピューレー	トマト、クエン酸	
7	液体塩麹	米こうじ、食塩、酒精	
8	清酒 本醸造酒	米、米こうじ	
9	米酢	米、食塩	
10	粒入りマスタード	からし、醸造酢、食塩、ターメリック	
11	食塩	天日海塩、海水	
12	ワンタン皮(三角)	小麦粉、食塩	小麦
13	ワンタン皮(短冊)	小麦粉、グルテン(小麦たん白)、食塩	小麦
14	冷凍うどん(大袋)	小麦粉、食塩	小麦
15	乾燥マッシュポテト	じゃがいも、グリセリン脂肪酸エステル、酸性ピロリン酸ナトリウム、クエン酸	
16	冷凍じゃがいも	ばれいしょ、ビタミンC	
17	上白糖	原料糖(さとうきび、てん菜)	
18	黒砂糖	原料糖、糖蜜、黒糖、水酸化カルシウム	
19	押し豆腐30%(水なし・つぶし)	大豆、にがり	
20	押し豆腐70%	大豆、にがり	
21	押し豆腐70%・カット	大豆、にがり	
22	生揚げ 巾1/2カット揚げ	大豆、にがり、白絞菜種油	
23	たかな漬	高菜、塩水、食塩	
24	トマト缶詰	トマト、トマトジュース	
25	たくあん漬(塩押しだいこん漬)	大根、糖類(ぶどう糖果糖液糖)、糖類(砂糖)、食塩、発酵調味料、米ぬか、醸造酢、たん白酵素分解物、酵母エキス、酒精、酸味料	小麦
26	冷凍えだまめ	枝豆、食塩	

令和7年度 原材料表【3学期】

○このリストの食品は、詳細献立表の「期」の列に「学」と記載されています。また「1学期」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)
27	りんご缶詰	りんご、砂糖（サトウキビ、甜菜）、クエン酸（甘藷、タピオカ、米、クエン酸（甘藷、タピオカ、とうもろこし））、ビタミンC（とうもろこし）	
28	パインアップル缶詰	パインアップル、砂糖	
29	黄桃缶詰	黄桃、砂糖、クエン酸、酸化防止剤（ビタミンC）	
30	乾燥せん切り芽かぶ	めかぶ、還元水あめ、乳化剤	
31	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	
32	なると	魚肉（たら、イトヨリダイ）、馬鈴薯でん粉、食塩、上白糖、発酵調味料（ぶどう糖、酒精、発酵調味料、食塩、米、米麴）、着色料（トマト色素）	
33	焼き竹輪	魚肉（スケソウダラ）、でん粉、ぶどう糖、砂糖、サフラワー油、米発酵調味液、食塩、大豆油	
34	白焼き竹輪1/4カット	魚肉すりみ、でん粉、食塩、ぶどう糖、砂糖、米発酵調味料、醸造酢	
35	子持ちしししゃも	からふとしししゃも、食塩	
36	食べる煮干し	かたくちいわし、食塩	
37	ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)	
38	ショルダーベーコン(色紙)	豚かた肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)	
39	ショルダーベーコン(角切)	豚かた肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)	
40	ハム・ボンレス(短冊)	豚肉、食塩、砂糖、水飴、還元麦芽糖粉末他（還元麦芽水飴、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	
41	ピザチーズ	ナチュラルチーズ、セルロース	乳・乳製品
42	有塩バター	生乳、食塩	乳・乳製品