

## 令和8年度 原材料表【2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 (9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	ゆかり	塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料	
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(たまねぎ、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、ナツメック、白コショウ、ガーリック	
6	液体塩麹	米こうじ、食塩、酒精	
7	清酒 本醸造酒	米、米こうじ	
8	米酢	米、食塩	
9	粒入りマスタード	からし、醸造酢、食塩、ターメリック	
10	トック	米（上新粉）、澱粉、食塩、酒精	
11	冷凍うどん(大袋)	小麦粉、食塩	小麦
12	サラダ用こんにやく	こんにやく粉、水酸化カルシウム	
13	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	
14	上白糖	原料糖（さとうきび、甜菜）	
15	黒砂糖	原料糖、糖蜜、黒糖、水酸化カルシウム	
16	押し豆腐30%(水なし・つぶし)	大豆、にがり	
17	押し豆腐70%	大豆、にがり	
18	押し豆腐70%・カット	大豆、にがり	
19	生揚げ 巾1/2カット揚げ	大豆、にがり、白絞菜種油	
20	トマト缶詰	トマト、トマトジュース	
21	たくあん漬（塩押しだいこん漬）	大根、糖類（果糖ぶどう糖液糖、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
22	たけのこ水煮	たけのこ、クエン酸	
23	冷凍えだまめ	えだまめ、食塩	
24	りんご缶詰	りんご、グラニュー糖、クエン酸、ビタミンC、乳酸カルシウム	
25	黄桃缶詰	黄桃、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）	
26	乾燥せん切り芽かぶ	めかぶ、還元水あめ、乳化剤	

# 令和8年度 原材料表【2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 (9品目)
27	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	
28	なると	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、みりん、トマト色素	
29	ほたてがい貝柱・煮干し	天然ほたて貝、食塩	
30	ほたてがい（水煮）	ボイルホタテ貝柱（ホタガイ）、食塩	
31	冷凍むきエビ	えび、食塩	えび
32	焼き竹輪	魚肉、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	
33	白焼き竹輪1/4カット	魚肉すり身、でん粉、食塩、ぶどう糖、砂糖、米発酵調味料、醸造酢	
34	ちりめんじゃこ	鯛稚魚、食塩	
35	子持ちししゃも	からふとししゃも、食塩	
36	煮干し（粉末）	いわし煮干、食塩、酸化防止剤（抽出ビタミンE）	
37	ウインナー(カット)	豚肉（豚脂肪含）、食塩、砂糖、香辛料（白こしょう、カルワイ、マスタード）	
38	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)	
39	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)	
40	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)	
41	ハム・ボンレス(色紙)	豚もも肉、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)	
42	うずら卵水煮(レトルト)	うずら卵、食塩	卵
43	ピザチーズ	ナチュラルチーズ、セルロース	乳・乳製品
44	粉チーズ	生乳、食塩	乳・乳製品
45	有塩バター	生乳、食塩	乳・乳製品