

# 使用食品原材料一覧表

○原材料はメーカーの規格書に基づいて記載しています。

○原材料100%のものについては記載していません。

ただし、食品名だけでは判断しにくいものについては記載してあります。

○二次原料は記載されない場合があるため、アレルギーについての詳細はアレルギー献立表をご覧ください。

## 令和8年度4月分

食品名	原材料名
冷) 白玉	もち米、加工でん粉
米粉	うるち米
米粉パン粉	米粉、食用米油、砂糖、パン酵母、食塩、トレハロース、pH調整剤、増粘剤
米粉のてんぷら粉	米粉、玄米粉、コーンフラワー、でん粉、加工でん粉、膨張剤、増粘剤、乳化剤
米粉のプレミックス粉	うるち米、グラニュー糖、コーンスターチ、食塩、加工でんぷん、ベーキングパウダー、増粘多糖類
白飯	①うるち米、米油 ②精白米、米油
麦ご飯	精白米、米粒麦、米油
若布ご飯	精白米、わかめごはんの素（塩蔵わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス）、米油
ケチャップ味ご飯	精白米、ケチャップ、食塩、米油
白高きびのマカロニ（星型）	ホワイトソルガム粉
白高きびのマカロニ（ハート型）	ホワイトソルガム粉
減塩コッペパン	強力粉、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
減塩うず巻パン	強力粉、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
乳抜きねじりパン	強力粉、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、イーストフード
ワンタンの皮	小麦粉、食塩
おつゆふ	小麦粉、小麦たんぱく、クチナシ、パプリカ、ビタミンE
薄切こんにゃく	こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム
糸こんにゃく	こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム
しらたき	こんにゃく粉、水酸化カルシウム
じゃが芋水煮	ばれいしょ、pH調整剤
澱粉	馬鈴しょ
春雨（緑豆）	緑豆でんぷん
赤いんげん豆水煮	レッドキドニー、食塩
木綿豆腐	大豆、粗製海水塩化マグネシウム（にがり）
冷) 豆腐	豆乳、加工でん粉、加工でん粉、凝固剤製剤
焼き豆腐	大豆、粗製海水塩化マグネシウム（にがり）
冷) 生揚げ	豆乳、でん粉、ぶどう糖、揚げ油、トレハロース、豆腐用凝固剤
油揚げ	大豆、粗製海水塩化マグネシウム（にがり）、なたね油
調製豆乳	国産脱皮大豆、水あめ、食塩、トレハロース、乳酸カルシウム、ビタミンE

使用食品原材料一覧表

令和8年度4月分

食品名	原材料名
たくあん	塩押だいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類
つぼ漬け	干しだいこん、砂糖、しょうゆ、食塩、還元水飴、醸造酢、酒精、調味料、酸味料、着色料
筍水煮	たけのこ、クエン酸
キムチ	白菜、大根、唐辛子、にんにく、人参、長ネギ、生姜、食塩、砂糖、昆布、酵母エキス
夏みかん缶	夏みかん、砂糖、クエン酸
りんご缶（ダイス）	りんご、砂糖、クエン酸、ビタミンC
りんご缶（ピース）	りんご、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、ビタミンC
黄桃缶	黄桃、砂糖、クエン酸、ビタミンC
マッシュルーム水煮	マッシュルーム、酸化防止剤、pH調整剤
さば（薄塩）	たいせいようさば、食塩
かまぼこ（桜型）	魚肉（スケソウタラ）、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂、着色料
なると	魚肉すりみ（すけそうたら、イトヨリダイ）、馬れいしょでん粉、食塩、砂糖、着色料
さつま揚げ（大型）	魚肉（イトヨリ、スケソウ、エソ）、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、菜種油
冷）むきえび	えび、食塩
ポークハム短冊	豚肉、でん粉、食塩、砂糖、還元麦芽糖粉末他、水飴、香辛料、トランスグルタミンナーゼ
ショルダーベーコン	豚かた肉、砂糖、食塩、デキストリン、酵母エキス
ロングウィンナー	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
ウィンナー1cm輪	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
生クリーム	生乳
粉チーズ	ナチュラルチーズ、脱脂粉乳、食塩、セルロース、香料製剤
ピザチーズ	ナチュラルチーズ、セルロース
ジョア	脱脂粉乳、砂糖、リン酸Ca、香料、安定剤、ビタミンD
バター	生乳、食塩
ラフランスゼリー	ぶどう糖果糖液糖、西洋なし濃縮果汁、食物繊維、ゲル化剤、酸味料、香料
さくらゼリー	【さくらんぼダイスゼリー】 さくらんぼ果汁、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、ぶどう糖、ゲル化剤、ビタミンC、酸味料、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ赤色素、紅花色素 【レモンゼリー】 水あめ、砂糖、ぶどう糖、レモン果汁、ゲル化剤、ビタミンC、酸味料、クエン酸鉄Na、香料
清酒	米、米麹、醸造アルコール、水飴、乳酸、コハク酸
白ワイン	濃縮還元ぶどう果汁
赤ワイン	濃縮還元ぶどう果汁
みりん	もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類

使用食品原材料一覧表

令和8年度4月分

食品名	原材料名
ウスターソース	果糖ぶどう糖液糖、砂糖液糖、高酸度ピネガー、食塩、オニオンエキス、トマトペースト、香辛料
中濃ソース	糖類、野菜（トマト、たまねぎ、にんじん）、醸造酢、食塩、澱粉、アミノ酸液、香辛料
卓上中濃ソース	砂糖、砂糖液糖、高酸度ピネガー、食塩、トマトピューレー、キャロットエキス、セロリーエキス、オニオンエキス、香辛料、加工でん粉、香辛料抽出物
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤
ラー油	食用ごま油、香辛料抽出物製剤
醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール
薄口醤油	食塩、脱脂加工大豆、小麦、大豆、アルコール
穀物酢	米、アルコール、食塩、酒かす
チキンスープ	チキンエキス、酵母エキス
ポークスープ	ポークエキス、ポークオイル、酵母エキス、酸化防止剤
ブイヨン	鶏ガラ、野菜（玉ねぎ、にんじん、しょうが）、酵母エキス、ローレル
スープストック	チキンエキスパウダー、食塩、砂糖、酵母エキス、ぶどう糖、デキストリン、オニオンパウダー、香辛料、食用植物油脂、キャロットパウダー
ケチャップ	トマト、糖類、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
西京味噌	米みそ、塩こうじ、糖類、酒精、ビタミンB2
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
白味噌	大豆、米、食塩、酵母、種麹菌、酒精
赤味噌	大豆、米、食塩、酵母、種麹菌、酒精
カレーフレーク	小麦粉、食用油脂、砂糖、でん粉、食塩、カレー粉、デキストリン、さつまいもパウダー、酵母エキスパウダー、白菜エキスパウダー、香辛料、ローストキャベツパウダー、ローストオニオンパウダー、カラメルI
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグリーク、フェネル、カルダモン、チリペッパー、ブラックペッパー、その他香辛料
こしょう	ブラックペッパー、ホワイトペッパー
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
デンメンジャン	味噌、砂糖、植物油脂、醤油
ノンエッグマヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤、調味料、香辛料抽出物

使用食品原材料一覧表

令和8年度4月分

食品名	原材料名
ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、難消化性デキストリン、でん粉、粉末状植物性たん白、果糖ぶどう糖液糖、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、酵母エキス、加工油脂、チキンブイヨン、加工でん粉、クエン酸鉄Na
ボロニアカツ	鶏肉、ポテトフレーク、米粉フレーク、食塩、香辛料、でん粉、食物繊維、酵母エキス、でん粉、発酵調味料、砂糖、粉末状大豆たん白、食塩、香辛料、鉄含有酵母、加工でん粉、増粘剤
餃子	キャベツ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白、パン粉、しょうゆ、ラード、発酵調味料、おろしにんにく、食塩、植物油脂、スープの素、砂糖、おろししょうが、こしょう、皮（小麦粉）、皮（植物油脂）、皮（食塩）、加工でん粉