

令和8年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

前期4~9月

関市学校給食センター

TEL 22-3588

FAX 23-7901

※コンタミネーションについて知りたい方は、関市学校給食センターまでお問合せください。

【麺】

NO.	食品名	原材料	アレルゲン 28 品目
1	冷やし中華麺	小麦粉、植物油脂(食用菜種油)、食塩、かんすい、クチナシ黄色素、水	小麦

【主菜】

NO.	食品名	原材料	アレルゲン 28 品目
2	明宝ソーセージ 30g 明宝フランク 40g	豚肉、食塩、でん粉、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、発色剤(亜硝酸 Na)	豚肉
3	鶏豚ハンバーグ 50g 60g 80g	食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、でん粉、砂糖、トマトケチャップ、植物油脂(大豆)、乾燥マッシュポテト、野菜ペースト、香辛料、オニオンエキスパウダー、食塩、酵母エキス、水、加エデンブ、炭酸 Ca、調味料(無機塩)、焼成 Ca、ピロリン酸鉄、着色料、硫酸 Ca	鶏肉、豚肉、大豆
4	大豆ハンバーグ 50g 60g	鶏肉、大豆、冷凍豆腐、調製ラード、にんじん、パン粉、揚げ油(なたね)、玉ねぎペースト、鶏皮、でん粉、粒状大豆たん白、砂糖、粉末状小麦たん白、米発酵調味料、水あめ、食塩、おろししょうが、チキンエキス、発酵調味料、酵母、粉末セルロース、水	小麦、大豆、鶏肉
5	大豆つつみ揚げ 30g	大豆、たまねぎ、ベーコン、加エデンブ、豆乳、トマトペースト、トマトケチャップ、植物油脂(なたね油)、ウスターソース、カラメル色素、しょうゆ、カレー粉、食塩、水、ミックス粉 【皮】小麦粉、加エデンブ、でん粉、粉末状小麦たん白、食塩、乳化剤、還元水あめ、植物油脂(食用大豆油、食用なたね油)、粉末油脂(食用加工油脂、食用なたね硬化油)、発酵調味料、でん粉(馬鈴薯)、増粘多糖類、水	小麦、大豆、豚肉、りんご

令和8年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表 前期4~9月

【卵加工品】

NO.	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
6	いり卵	鶏卵、澱粉、砂糖、食塩、植物油脂（なたね）	卵
7	錦糸卵	鶏卵、砂糖、澱粉、食塩、植物油脂（なたね）、水	卵

【乳加工品】

NO.	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
8	粉チーズ	脱脂粉乳、乳糖、ナチュラルチーズ、食塩、セルロース、調味料（アミノ酸）、香料製剤、着色料製剤	乳
9	生クリーム	植物油脂、乳製品、乳化剤（大豆由来）、pH 調整剤	乳、大豆

【冷凍食品】

NO.	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
10	炒めたまねぎ	たまねぎ、大豆油	大豆

【肉加工品】

NO.	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
11	ウインナーカット	豚肉、食塩、砂糖、香辛料（白コショウ、カルワイ、マスタード）	豚肉
12	ベーコンカット	豚肩肉、食塩、砂糖、海藻ミネラル、酵母エキス、香辛料（白胡椒）、水	豚肉

【魚加工品】

NO.	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
13	ごぼう天	魚肉すり身（イトヨリ、MIX）、澱粉（馬鈴薯）、植物油（なたね、大豆）、砂糖、ぶどう糖、大豆蛋白、食塩、加工澱粉（タピオカ）、塩化 K、ごぼう	大豆
14	はんぺん	魚肉すり身（イトヨリ、MIX）、澱粉（馬鈴薯）、植物油（なたね、大豆）、砂糖、ぶどう糖、大豆蛋白、食塩、加工澱粉（タピオカ）、塩化 K	大豆
15	ちくわ	魚肉すり身（イトヨリ、タチウオ、ママカリ、MIX）、澱粉（馬鈴薯、とうもろこし）、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸 Ca、塩化 K	なし
16	かまぼこ	魚肉すり身（スケソウ、レンコダイ、タチウオ）、澱粉（馬鈴薯、とうもろこし）、砂糖、食塩、炭酸 Ca	なし
17	なると	魚肉（スケソウタラ）、加工澱粉（タピオカ）、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂（還元水飴、なたね油）、着色料（クチナシ、トマト）	なし

令和8年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表 前期4~9月

NO.	食品名	原材料	アレルゲン 28 品目
18	ほぐしかまぼこ	魚肉、食塩、砂糖、発酵調味料、でん粉、たん白加水分解物、還元水あめ、植物油脂、水、加工でん粉、着色料(紅麴)、乳化剤	なし
19	まぐろ油漬け	きはだまぐろ、ひまわり油、食塩、水	なし

【大豆加工品】

NO.	食品名	原材料	アレルゲン 28 品目
20	冷凍豆腐	豆乳、澱粉(とうもろこし)、加工澱粉(とうもろこし)、凝固剤製剤、水	大豆
21	厚揚げ(小)	豆乳、でん粉(とうもろこし)、ぶどう糖、揚げ油(なたね)、トレハロース、豆腐用凝固剤、水	大豆
22	厚揚げ(中)	大豆、植物油脂(菜種油)、加工デンプン、トレハロース、安定剤、食塩、凝固剤、グリシン、酢酸ナトリウム、酵素、消泡剤	大豆
23	厚揚げ(大)	豆乳、デキストリン(とうもろこし、ばれいしょ、甘藷)、でん粉(とうもろこし)、ぶどう糖、揚げ油(なたね)、豆腐用凝固剤、水	大豆
24	油揚げ	大豆、植物油、豆腐用凝固剤	大豆
25	大豆ペースト	大豆、水	大豆

【レトルト】

NO.	食品名	原材料	アレルゲン 28 品目
26	白いんげん豆ペースト	いんげんまめ、水	なし

【乾物】

NO.	食品名	原材料	アレルゲン 28 品目
27	海藻ミックス	カットわかめ、茎わかめ、赤つのまた、白杉のり	なし
28	はるさめ	じゃがいもでんぷん、コーンスターチ、増粘剤(CMC、増粘多糖類)	なし
29	えんどうはるさめ	えんどうでん粉	なし
30	塩昆布	昆布、しょうゆ、たんぱく加水分解物、砂糖、昆布エキス、食塩、調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆
31	赤しそ粉	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料	なし
32	青しそ粉	塩蔵青しそ、食塩、砂糖、麦芽糖、酵母エキス、加工でん粉、香料	なし

令和8年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表 前期4~9月

【調味料】

NO.	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
33	トウバンジャン	唐辛子、食塩、塩漬唐辛子加工品、発酵調味料、みそ、パプリカ、そら豆粉、調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤	大豆
34	コチジャン	みそ、砂糖、唐辛子、植物油(大豆油)、食塩、米麴、パプリカ、酒精、調味料(アミノ酸等)	大豆
35	米粉カレールウ	やし油クリーミングパウダー、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、コーンスターチ、マッシュルームエキス、カレーパウダー、米粉、スイートコーンパウダー、ローストオニオンパウダー、酵母エキス、ガーリックパウダー、フライドジンジャー、デキストリン、ターメリック、増粘剤(加エデンペン)、乳化剤、着色料(カラメル、パプリカ色素)、香料、酸味料	なし
36	ハヤシベース	コーンフラワー、砂糖、デキストリン、食塩、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、酵母エキスパウダー、コーンスターチ、馬鈴しょでん粉、発酵トマトエキスパウダー、食用植物油、香辛料、ガーリックパウダー、カラメル色素、ピロリン酸鉄、香料	なし
37	小麦ハヤシルウ	小麦粉、食用油脂(豚脂、植物油)、砂糖、食塩、ブラウルウ、トマトパウダー、でんぷん、粉末ソース、トマト調味料、着色料(カラメル、パプリカ色素)、加エデンペン、調味料(アミノ酸等)、酸味料	小麦、大豆、豚肉
38	米粉ホワイトルウ	米粉、砂糖、やし油クリーミングパウダー、こんぶエキス、食塩、乾燥マッシュポテト、スイートコーンパウダー、ローストオニオンパウダー、酵母エキス、ホワイトペパー、マッシュルームエキス、増粘剤(加エデンペン)、セルロース、乳化剤、香料、酸味料	なし
39	デミグラスソース	小麦粉、動物油脂、砂糖、人参、トマトペースト、食塩、ソテーオニオン、味噌、醸造酢、たん白加水分解物、香辛料、オニオンパウダー、畜肉エキス、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加エデンペン)、香料、酸味料	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
40	チャツネ	パパイヤ、砂糖、ぶどう糖、リンゴ、レーズン、香辛料、リン酸架橋デンプン、キサンタンガム、クエン酸、DL-リンゴ酸、カラメル I、香料	りんご
41	カレーパウダー	コリアンダー、ターメリック、クミン、フェネグリーク、ちんぴ、シナモン、フェネル、ジンジャー、スターアニス、こしょう、ガーリック、甘草、クローブ、ナツメグ、オールスパイス、カルダモン	なし

令和8年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表 前期4~9月

NO.	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
42	ウスターソース	果糖ぶどう糖液糖、砂糖液糖、高酸度ビネガー、食塩、オニオンエキス、トマトペースト、香辛料、水	なし
43	トマトケチャップ	トマトペースト、果糖ぶどう糖液糖、砂糖液糖、高酸度ビネガー、食塩、オニオンエキス、香辛料、タマリンドシードガム、水	なし
44	中華だし	デキストリン、食塩、コーンスターチ、砂糖、酵母エキスパウダー、ガーリックパウダー、はくさいエキスパウダー、ジンジャーパウダー、発酵酵母エキスパウダー、香味食用油、香辛料	なし
45	スープストック	食塩、砂糖、ぶどう糖、豚脂、コーンスターチ、馬鈴しょでん粉、粉末動物油脂、たん白加水分解物、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、デキストリン、かつおエキスパウダー、酵母エキスパウダー、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酸味料	豚肉、大豆、ゼラチン
46	コンソメ	食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンエキスパウダー、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、鶏脂、チキンコンソメパウダー、砂糖、魚醤パウダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、香辛料抽出物、酸味料	鶏肉、豚肉
47	りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご
48	さば節だしパック	さば節、いわし節、かつお節、かつお・まぐろエキス、むろ節、そうだがかつお節、酵母エキス	さば
49	煮干し粉	いわし煮干し	なし
50	液体だし	かつおエキス、食塩、還元でん粉糖化物、魚醤、酵母エキス、かつお節エキス、煮干しエキス、こんぶエキス、酒精、(水)	なし
51	粉末茶	緑茶	なし
52	純ココア	ココアパウダー	なし
53	ゆずマーマレード	ゆず、砂糖	なし
54	こいくちしょうゆ	脱脂加工大豆、食塩、小麦、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、ビタミンB1	小麦、大豆
55	うすくちしょうゆ	食塩、脱脂加工大豆、小麦、大豆、米、アルコール、調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆
56	減塩しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢、大豆、アルコール	小麦、大豆
57	料理酒	米と米麴の醸造調味料、水あめ、食塩、アルコール、調味料(有機酸等)、酸味料	なし
58	みりん風調味料	水あめ、加塩清酒、加塩みりん、水、クエン酸、酢酸	なし

令和8年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

前期4~9月

NO.	食品名	原材料	アレルゲン 28 品目
59	豆みそ	大豆、食塩	大豆
60	ミックスみそ	豆味噌、米味噌、酒精	大豆
61	米みそ	大豆、米、食塩、酒精、(水)	大豆
62	麦みそ	大麦、大豆、食塩	大豆
63	孫六みそ	米麴、大豆、塩	大豆

【粉類】

NO.	食品名	原材料	アレルゲン 28 品目
64	米粉マカロニ	米粉、増粘剤	なし
65	米粉アルファベットマ カロニ	米粉、増粘剤	なし
66	天ぷら粉	小麦粉、でん粉、ベーキングパウダー、着色料(ビタミン B2、カロテン)	小麦

【ドレッシング類】

NO.	食品名	原材料	アレルゲン 28 品目
67	ごま ドレッシング ボトル	食用植物油脂(なたね、大豆)、砂糖類(ぶどう糖果糖液 糖、砂糖)、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、 酵母エキスパウダー、香辛料抽出物、加工でん粉、増粘 剤(キサンタンガム)、水	大豆、小麦、ごま
68	青じそ ドレッシング ボトル	果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、醤油、食塩、発酵調味料、ほ たてエキス、調味梅肉、かつお節エキス、酵母エキス、増 粘剤(キサンタン)、香料製剤、乾燥青じそ、水	大豆
69	和風 ドレッシング ボトル	食用植物油脂(大豆、なたね)、醤油、糖類(果糖ぶどう 糖液糖、砂糖)、醸造酢、たまねぎ、食塩、かつお節エキ ス、にんにく加工品、酵母エキス、乾燥たまねぎ、しいたけ エキス、香辛料、増粘剤(キサンタン)、水	大豆
70	イタリアン ドレッシング ボトル	食用植物油脂、砂糖、食塩、醸造酢、発酵調味料、香味 油、オニオンフレーク、酵母エキスパウダー、香辛料、乾燥 トマト、バジル、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタン ガム)、(水)	なし
71	コールスロー ドレッシング ボトル	食用植物油脂(なたね)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂 糖)、醸造酢、食塩、濃縮ぶどう果汁、加工でん粉、増粘 多糖類、香辛料抽出物製剤、濃縮レモン果汁、香料製 剤、さとうきび抽出物、水	なし
72	・卵不使用 マヨネーズ 大袋 ・個食卵不使用 マヨネーズ (10g)	食用植物油脂(大豆、なたね)、糖類(水あめ、砂糖)、醸 造酢、食塩、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、粉末 状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス、水	大豆

令和8年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表 前期4~9月

【その他】

NO.	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
73	のりふりかけ (2g)	調味顆粒(砂糖、ぶどう糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、抹茶、酵母エキス)、海苔、味付鰹削り節(鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス)、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤(ビタミン E)	なし
74	わかめふりかけ (2g)	調味顆粒(ぶどう糖、砂糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、酵母エキス、抹茶)、わかめ、海苔、味付鰹削り節(鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス)、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤(ビタミン E)	なし