

令和7(2025)年度 学校給食で使用する主な食品の原材料

*1年間使用する食品です。保管しておいてください。

食パン・コッペパン・うずまきパン		オリーブパン		パーカーパン		キャロットピラフの具						
小麦粉 砂糖 ショートニング 脱脂粉乳 イースト 食塩 フード(V.C) ※小麦 乳		小麦粉 ショートニング オリーブオイル 砂糖 脱脂粉乳 イースト 食塩 フード(V.C) ※小麦 乳		小麦粉 砂糖 ショートニング 脱脂粉乳 イースト ファインバター(バター 食用植物油脂(パーム ヤシ) 乳主原食品 香料 乳化剤 酸化防止剤 水 食塩 フード(V.C) ※小麦 乳		にんじん 食用植物油脂(菜種 パーム) とうもろこし 鶏肉 赤ピーマン 食塩 にんじん 濃縮汁 チキンエキス デキストリン(さつまいも他) 酵母エキス(酵母 デキストリン(キャッサバ) 食塩) 白身魚エキス(タラ抽出液 食塩) 香辛料(白こしょう ターメリック他) 野菜エキス(オニオンエキス ネギエキス デキストリン(キャッサバ) キャベツエキス キャロットエキス) トレハロース(とうもろこし他) 大豆多糖類 水 ※鶏肉 大豆						
ちらしずしの具				菜めしの具		米粉めん	豆腐(冷)	油揚げ	ハム	バラベーコン	ショルダーベーコン	
砂糖 にんじん 醸造酢 たけのこ れんこん 食塩 しょうゆ かんぴょう 干しいたけ かつお節エキス かつお節 食塩 麦芽糖水あめ デキストリン(キャッサバ) 砂糖) 昆布エキス(昆布 還元水あめ 食塩 酵母エキス) 醸造調味料(米醸造液 ぶどう糖 アルコール 食塩) みりん(糖類 醸造アルコール もち米 米 米こうじ) ※小麦 大豆				塩蔵広島菜(広島菜 食塩) 砂糖 食塩 水酸化カルシウム		白米粉 でんぷん (じゃがいも)	豆乳 でんぷん (とうもろこし) 加工でんぷん (とうもろこし) 凝固剤製剤 水 ※大豆	大豆 食用植物油(菜種) 凝固剤 消泡剤 ※大豆	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) ※豚肉	豚ばら肉 食塩 砂糖 香辛料抽出物 ※豚肉	豚肩肉 食塩 砂糖 香辛料抽出物 ※豚肉	
ウインナー		フランクフルト	白菜のキムチ	かまぼこ		ちくわ	さつま揚げ		焼き豚	つば漬け	チャツネ	
豚肉 砂糖 食塩 香辛料 (白こしょう オニオン末他) ※豚肉		豚肉 食塩 砂糖 香辛料(白こしょう カルワイ マスタード) ※豚肉	白菜 大根 唐辛子 にんにく にんじん 長ねぎ しょうが 食塩 砂糖 昆布 酵母エキス	魚肉(スケソウタラ) 魚肉(イトヨリダイ) でんぷん(じゃがいも) 昆布だし(利尻昆布 食塩) 本みりん(もち米 米こうじ 糖類 醸造用アルコール) 食塩 砂糖		魚肉(スケソウタラ) 魚肉(イトヨリダイ) でんぷん(じゃがいも) 昆布だし(利尻昆布 食塩) 本みりん(もち米 米こうじ 糖類 醸造用アルコール) 食塩 砂糖	魚肉(スケソウタラ) 魚肉(イトヨリダイ) でんぷん(じゃがいも) 本みりん(もち米 米こうじ 糖類 醸造用アルコール) 食塩 昆布だし(利尻昆布 食塩) 砂糖 食用植物油脂(菜種)		豚もも肉 砂糖 粉あめ しょうゆ 食塩 しょうゆ加工品 香辛料抽出物 (こしょう ナツメグ他) ※豚肉 大豆 小麦	大根 糖類(ぶどう糖果糖液糖 砂糖) アミノ酸液 醸造酢 かつお節エキス 食塩 カラメル色素 酸味料 酒精 水	糖類(水あめ 砂糖) フルーツ(りんご レーズン) 酸味料(酢酸 クエン酸) 香辛料 食塩 カラメル色素 香料 ※りんご	
白玉もち		白玉団子	赤こんにゃく	ささみフレーク		いちごジャム		みかんジャム		スライスチーズ・固形チーズ		かつおのふりかけ
もち米 水		うるち米 もち米 水	こんにゃく粉 水酸化カルシウム 三二酸化鉄	ポイル鶏肉(鶏ささみ肉 加工でんぷん(とうもろこし) 食塩) 野菜エキス(玉ねぎエキス にんじんエキス 水) ※鶏肉		糖類(砂糖 水あめ) いちご ペクチン 酸味料 水	水あめ(とうもろこし さつまいも じゃがいも) みかん 砂糖 ペクチン クエン酸 クエン酸三ナトリウム (とうもろこし さつまいも 苛性ソーダ) 硫酸カルシウム		ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹 水 ※乳		調味顆粒(ぶどう糖 砂糖 食塩 かつお節粉 でんぷん(とうもろこし) デキストリン 酵母エキス 抹茶) 味付かつお削り節(かつお削り節 砂糖 食塩 酵母エキス しいたけエキス) のり 貝カルシウム セルロース ビタミンE	
ゆかりのふりかけ			のりの佃煮		ケチャップ(調理用)		ケチャップ(クラス1本づけ)		卵抜きマヨネーズ(調理用・クラス1本づけ)		オイスターソース	
塩蔵赤しそ(赤しそ 食塩 梅酢) 砂糖 食塩 酵母エキス(酵母 食塩) デキストリン(とうもろこし他)} 酸味料			しょうゆ 水あめ(とうもろこし) 砂糖 のり でんぷん(とうもろこし) 酵母エキス 食塩 水 消泡剤 ※小麦 大豆		トマト 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 食塩 玉ねぎ 香辛料		トマト 糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖) 醸造酢 食塩 玉ねぎ 香辛料		食用植物油脂(菜種 大豆) 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たんぱく 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工でんぷん(とうもろこし) キサンタンガム) 調味料 香辛料抽出物 水 ※大豆		かきエキス(かき煮汁 マルトデキストリン 水あめ かき かき酵素分解物 食塩 デキストリン(キャッサバ) 砂糖 コーンスターチ) 砂糖 食塩 醸造酢(麦芽 アルコール 食塩) 酵母エキスパウダー (酵母エキス デキストリン(キャッサバ さつまいも)) 増粘剤(加工でんぷん(とうもろこし) キサンタン)	
トンカツソース(クラス1本づけ)				和風ドレッシング			香りごまドレッシング			コロッケ(肉入りコロッケ)		シュウマイ
野菜・果実(トマト みかん 玉ねぎ にんじん レモン パインアップル マンゴー デーツ ねぎ ブルーン キャベツ) 砂糖 醸造酢 食塩 でんぷん(とうもろこし) 香辛料 魚醤 かつお節エキス 昆布粉末 本みりん オイスターエキス				食用植物油脂(大豆 菜種) しょうゆ 糖類(果糖ぶどう糖液糖 砂糖) 醸造酢 玉ねぎ 食塩 かつお節エキス にんにく加工品 酵母エキス 乾燥玉ねぎ しいたけエキス 香辛料 増粘剤 水 ※大豆			食用植物油脂(ごま) 糖類(砂糖 水あめ) たんぱく加水分解物 醸造酢 いりごま ねりごま 食塩 酵母エキス 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤 香料 水 ※ごま			じゃがいも 砂糖 パン粉 粒状植物性たんぱく しょうゆ 食塩 鶏肉 パン粉 小麦粉 着色料 甘味料 水 ※小麦 大豆 鶏肉		豚肉 玉ねぎ パン粉 でんぷん(じゃがいも) しょうがペースト 調味料(砂糖 食塩) 酵母エキス ポークエキス 香辛料) 皮(小麦粉 還元水あめ 水) ※豚肉 小麦



リサイクル適性(A) この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。