

今年度より「くるみ」の表示位置が8番目に変更しています。

使用食品一覧表(2024年4月1日～2024年4月30日)
 青陽灘高等支援学校 灘さくら支援学校

品名コード	品名	原材料	No.																										業者コード			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26		27	28	
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレシ	ナッツ	カシュー	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド	
102801	パン(中学年)	小麦粉(小麦粉)、食塩、イースト、砂糖、ショートニング、パーム油、こめ油、(季節により使用しない場合がある)	▲	▲	●		▲	▲		▲				▲	▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲	1000	
102802	小型パン(中学年)	小麦粉(小麦粉)、食塩、イースト、砂糖、ショートニング、パーム油、こめ油、(季節により使用しない場合がある)	▲	▲	●		▲	▲		▲				▲	▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲	1000	
106321	スパゲティ(ハーフカット)	デュラム小麦のセモリナ			●																										1602	
111401	米粉	米粉																													1601	
203401	片栗粉	加工でん粉(馬鈴薯由来)																													1605	
203901	緑豆春雨(5cm)	緑豆でん粉																													1601	
300301	砂糖	さとうきび、てん菜																													1601	
402401	だいず水煮	大豆、水																					●								1605	
403251	冷凍豆腐(15mm)	豆乳(大豆)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン、シリコーン樹脂、水)安定剤(加工でん粉)、豆腐用凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、植物性油脂(グリセリン脂肪酸エステル)、ミックストコフェロール、水																						●								1604
403951	冷凍生揚げ(15mm)	豆乳(大豆)、でん粉(とうもろこし)、ぶどう糖、植物油(なたね)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)																						●								1605
403952	冷凍生揚げ(30mm)	豆乳(大豆)、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(植物油(なたね))、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水																						●								1605
404051	冷凍油揚げ(きざみ)	丸大豆、植物油(なたね油、大豆油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(レシチン、炭酸マグネシウム)																						●								1604
404152	冷凍がんもどき(4g)	粉末状大豆たん白(大豆)、植物油(なたね)、にんじん、上新粉、大豆食物繊維、食塩、砂糖、揚げ油(植物油(なたね))、クエン酸、水	▲	▲	▲			▲	▲															●								1605
501801	白胡麻(いりごま)	いりごま	▲	▲	▲														●		▲	▲	▲	▲		▲			▲		1600	
601051	冷凍さやいんげん	いんげん																						▲								1601
615001	たけのこ水煮(レトルト)	たけのこ																														1600
617753	冷凍ホールコーン	とうもろこし																														1601
801301	干しいたけ(軸なし)	乾しいたけ																														1203
903101	ひじき	乾燥ひじき																														1600
904001	わかめ	湯通し塩蔵わかめ																														1604

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン(機械・器具など)で別製品を作る際に原材料として使用している。

使用食品一覧表(2024年4月1日～2024年4月30日)
 青陽灘高等支援学校 灘さくら支援学校

品名コード	品名	原材料	No.																												業者コード						
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28							
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	フルーツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド						
1005631	しらす干し	しらすぼし(いわし(稚魚))、食塩●しらす干しについては風力選別、目視選別を行っておりますが、誤ってえび、かにが含まれている場合があります。						●	●			▲										▲												1303			
1009201	削節いわし	いわしのふし																				▲												1601			
1019952	冷凍たら角切(特)	すけそうだら	▲	▲	▲				▲																									1601			
1118351	カットベーコン	豚ばら肉、粉あめ、食塩、香辛料	▲	▲	▲													▲				▲	▲	▲		●				▲				1314			
1123231	鶏レバー(レトルト)	鶏レバー、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖)、しょうが、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(マスタード、タイム)、水	▲	▲	●			▲	▲									▲	▲		▲	▲	●	●	▲	▲		▲		▲	▲			1601			
1130251	荒挽ミニカクテルウインナー	鶏肉、豚脂、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、発酵調味料(サトウキビ、pH調整剤、米発酵液(米、米麴)、食塩)、粉あめ(でん粉(コーンスターチ、甘藷澱粉))、砂糖、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカ澱粉、甘藷))、香辛料(パプリカ、ペパー、オールスパイス、ローズマリー)、水	▲	▲	▲													▲	▲				▲	●		●		▲		▲					1304		
1300231	牛乳	生乳<西区以外>		●																															1401		
1300232	牛乳(調理用)	生乳<西区以外>		●																																1401	
1302639	ヨーグルト(元気)(70g)	脱脂粉乳(生乳)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、砂糖(さとうきび)、全粉乳(生乳)、ゼラチン(豚皮)、寒天(てんぐさ)、乳酸カルシウム(さとうきび)、香料(生乳)、ピロリン酸鉄(合成)、水(水)		●																			●													1404	
1400201	ごま油	ごま、パーライト(加工助剤に使用しており、最終製品には残存しません)																		●			▲													1406	
1400801	なたね油(揚げ用)	食用なたね油、シリコーン																					▲													1406	
1400802	なたね油(ボトル)(いため用)	食用なたね油(菜種)																					▲													1406	
1508632	豆乳プリン(40g)	<豆乳プリン> 豆乳(大豆)、水あめ(とうもろこし)、ショートニング(パーム油、ヤシ油)、砂糖(甜菜)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩、水、ゲル化剤(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、ローカストビーンガム、カラギナン)、乳化剤(ショ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン)、香料(プリンフレーバー、シュガーフレーバー)、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素(β-カロテン) <カラメルソース> 水あめ(とうもろこし)、砂糖(さとうきび、甜菜)、デキストリン(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、水、カラメル色素(カラメルⅠ、カラメルⅣ)、ゲル化剤(カラギナン、キサンタンガム、ローカストビーンガム、タラガム、ジェランガム、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)、香料(メープルフレーバー)	▲	▲	▲									▲		▲		▲				▲	●		▲			▲		▲	▲	▲				1601	
1508653	抹茶プリン(特)(40g)	糖類、(水あめ、果糖ぶどう糖液糖)、砂糖、ドロマイト、豆乳加工品、抹茶、加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋デンプン)、ゲル化剤、(増粘多糖類(カロブビーンガム、カラギナン、グァーガム)、カラメル色素(カラメルⅠ))、香料																						●													1601

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン(機械・器具など)で別製品を作る際に原材料として使用している。

使用食品一覧表(2024年4月1日～2024年4月30日)
青陽灘高等支援学校 灘さくら支援学校

			No.																													
品名コード	品名	原材料	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	業者コード	
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド		
1508705	アップルゼリー(常温)(60g)	異性化液糖(とうもろこし)、りんご濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類、キサンタンガム、乳酸カルシウム(とうもろこし、水酸化カルシウム)、ジェランガム(とうもろこし、大豆)、カラギナン、コンニャクイモ抽出物、食品素材(デキストリン、タピオカ、さつまいも、とうもろこし)、酸味料、クエン酸(とうもろこし)、クエン酸Na(とうもろこし)、香料(アップルフレーバー)、消泡剤(加工助剤)グリセリン脂肪酸エステル(ヤシ、パーム)、ミックストコフェロール(大豆、とうもろこし)、酸化防止剤(ビタミンC(とうもろこし))		▲										▲													▲		●		1604	
1508711	アセロラゼリー(ミニ)(22g)	異性化液糖(とうもろこし)、アセロラ濃縮果汁、還元水あめ(とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、タピオカ)、ゲル化剤(増粘多糖類)、カロブピーンガム、キサンタンガム、ジェランガム(とうもろこし、大豆)、乳酸カルシウム(とうもろこし)、酸味料、クエン酸(とうもろこし)、クエン酸Na(とうもろこし)、ムラサキイモ色素、トウガラシ色素、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料(アセロラフレーバー、(さとうきび(エタノール))、クチナシ赤色素、消泡剤(加工助剤)グリセリン脂肪酸エステル(菜種)、抽出トコフェロール(大豆))、水	▲	▲										▲								▲	▲	▲				▲		▲		1604
1602301	料理酒	醸造調味料(米)、米麴、馬鈴薯、食塩、水、糖類(とうもろこし、馬鈴薯)、アルコール、食塩、水																														1601
1602501	みりん	もち米、米こうじ、米、醸造アルコール、さとうきび、糖類、とうもろこし、キャッサバ(タピオカ)、じゃがいも、さつまいも、水																														1605
1661001	料理ワイン	白ワイン、水あめ、アルコール、食塩、酸味料(DL-リンゴ酸)、酸化防止剤(亜硫酸塩)、水		▲	▲	▲			▲					▲		▲						▲	▲		▲			▲		▲	▲	1602
1700103	ウスターソース	醸造酢(アルコール)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、野菜(トマト、たまねぎ)、食塩、たん白加水分解物(コーングルテン、食塩)、酵母エキス(ブドウ糖、植物油)、香辛料(各種スパイス、でん粉、デキストリン、コーンパウダー)、水			▲													▲	▲		▲		▲		▲		▲		▲		1606	
1700401	トウバンジャン	塩蔵唐辛子、とうがらし、食塩、そら豆加工品、そら豆、米こうじ、乾燥唐辛子、酒精、酸化防止剤(ビタミンC(L-アスコルビン酸))																													1605	
1700702	濃口醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール(エタノール(さとうきび))、水				●																	●								1601	
1700801	淡口醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール(エタノール(さとうきび))、水				●																		●								1601
1701201	塩	海水																													1601	
1701601	酢	穀類(米、コーン)、アルコール(サトウキビ)、酒かす(米、米麴、アルコール)、食塩、水			▲									▲									▲							▲		1605
1702452	チキンブイオン(濃縮)	鶏骨抽出スープ、たまねぎエキス、にんじんエキス、食塩、酵母エキス、水	▲	▲	▲			▲	▲			▲		▲				▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲			▲		1600	
1702601	ポークブイオン	豚骨抽出エキス、酵母エキス、にんじんエキス、たまねぎエキス、ねぎエキス、香辛料(にんにく、こしょう)	▲	▲	▲			▲	▲			▲		▲				▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●			▲		1304		
1703601	トマトケチャップ	トマト、糖類、砂糖・ぶどう糖果糖液糖(てん菜、とうもろこし、ばれいしょ等)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩、たまねぎ、香辛料		▲	▲													▲					▲		▲				▲		1605	
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精																					●								1502	

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン(機械・器具など)で別製品を作る際に原材料として使用している。

使用食品一覧表(2024年4月1日～2024年4月30日)
 青陽灘高等支援学校 灘さくら支援学校

品名コード	品名	原材料	No.																												業者コード	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	クルミ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド	
1705103	カレールー(粉末)	小麦粉(薄力)、食用油脂(豚脂・精製豚脂)、パーム油、食塩、砂糖(てん菜)、カレー粉(香辛料、コーンスターチ)、酵母エキス(デキストリン)、ポークエキス(デキストリン、食塩)、香辛野菜(オニオンパウダー、ガーリックパウダー)、カラメル色素	▲	▲	●			▲	▲				▲					▲	▲			▲	▲	▲	▲	●				▲	▲	
1705202	ホワイトソース	生クリーム、小麦粉、でん粉(とうもろこし)、全粉乳、ホワイトルー(小麦粉、なたね油)、チキンエキス、牛乳、ナチュラルチーズ、バター、食塩、砂糖、香辛料(ローレル)、水	▲	●	●		▲	▲	▲		▲				▲		▲	▲				▲	▲	●	▲	▲				▲	▲	
1706301	胡椒	ホワイトペッパー																														
1707501	ガーリック	ガーリック	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲	
1800253	ひじき入りぎょうざ(18g)	野菜(キャベツ、たまねぎ、にら)、鶏肉、豚脂(豚肉)、ひじき、でん粉、しょうゆ(小麦、大豆)、植物油脂(ごま)、粒状植物性たん白(大豆)、砂糖、魚介エキス、食塩、香辛料、酵母エキス、小麦粉、植物油脂、還元でん粉糖化物、食塩、大豆粉、ソルビトール(D-ソルビトール)、乳化剤(植物レシチン、大豆)、ピロリン酸第二鉄			●														●				●	●		●						
1800756	かぼちゃコロッケ(50g)	かぼちゃ、パン粉(小麦粉、食用植物油脂(パーム、菜種、大豆)、イースト(パン酵母)、ぶどう糖(とうもろこし)、砂糖(甜菜)、食塩、酵素(加工助剤)、ビタミンC(加工助剤)、大豆レシチン(キャリアーオーバー)、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品(小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル(キャリアーオーバー))、たまねぎ、砂糖(甜菜)、食用植物油脂(パーム)、でん粉(とうもろこし)、貝Ca(未焼成カルシウム)、食塩、酵母粉末(パン酵母)、水	▲	▲	●			▲	▲									▲	▲	▲		▲	●	▲	▲	▲				▲		
1801381	チキンハンバーグ(60g)	鶏肉、玉葱、パン粉、鶏レバー、豚脂、でん粉、粒状大豆たん白、塩、砂糖、白コショウ、ナツメグ、水	▲	▲	●													▲	▲				●	●		●			▲			
1900304	つくだにペースト(特)(8g)	のり(国産)(のり)、醤油(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩)、水飴(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米醸造調味料(米、とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、食塩、ぶどう、サトウキビ)、醸造酢(さとうきび)、(小麦を含む)(小麦、米、とうもろこし、甘藷、馬鈴薯、タピオカ、食塩)、蛋白加水分解物(大豆)、(大豆を含む)(食塩)、調味エキス、(鰹節エキス(かつお)、食塩)(食塩)、増粘多糖類(タマリンドガム、キサンタンガム、ローカストビーンガム、グアーガム)、カラメル色素(とうもろこし、甘藷)、仕込水			●			▲	▲														●									
1900403	ふりかけ(わかめ澱)(2.5g)	乾燥わかめ、砂糖(粉糖)、いりごま、トロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、ちりめん(かたくちいわし)、かつおぶしエキス(鰹節抽出液(鰹)、還元澱粉分解物、食塩、酒精/製造用剤、キサンタン/増粘剤)、酵母エキス(デキストリン)、食塩(白塩、食塩)、赤しそ、酵母(亜鉛含有)、梅酢(梅、食塩)、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄Na/強化剤)、水●原材料のちりめんは、えび、かにを食べています。			▲														●	▲			▲									
1910201	メープルジャム(特)(12g)	食物繊維(とうもろこし)、砂糖(甜菜)、メープルシュガー(かえで)、寒天(紅藻海藻)、香料、着色料(カラメル色素・着色)、酸味料(クエン酸)、水		▲	▲		▲							▲										▲		▲					▲	
1910302	イチゴジャム(10g)	いちご、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび))、麦芽糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン・ゲル化剤)		▲	▲		▲							▲										▲		▲					▲	

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン(機械・器具など)で別製品を作る際に原材料として使用している。