

使用食品一覧表(2024年5月1日～2024年5月31日)

港島学園(前期課程) 神戸祇園小学校 夢野の丘小学校 兵庫大開小学校 和田岬小学校 浜山小学校 宮川小学校 池田小学校 蓮池小学校 長田小学校

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	オレング	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	
102803	背割パン(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	
103001	米粉入りパン(中学年)	小麦粉(小麦粉)、米粉パンミックス粉、米粉、グルテン)、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	
103951	冷凍うどん	小麦粉(中力粉 1等)、食塩、水	▲		●																										1605	
105702	焼そばめん	小麦粉(強力粉)、食塩(並塩)、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム、リン酸三ナトリウム)、酸化防止剤(ビタミンE)(ミックストコフェロール(大豆由来))、植物油(パーム油)	▲		●	▲																	▲						▲		1604	
108306	発芽玄米入りごはん	米、発芽玄米																													1000	
111401	米粉	米粉																													1601	
111501	ビーフン	米																													1605	
200331	つきこんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、海草粉(ひじき)、水分、																													1101	
200334	角こんにやく(1.5カット)	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、海草粉(ひじき)、水分、																													1101	
203401	片栗粉	加工でん粉(馬鈴薯由来)																													1605	
300101	黒砂糖	原料糖(さとうきび)、黒糖(さとうきび)、グリセリン脂肪酸エステル、パーム油、水酸化カルシウム、石灰石、キサン、かに殻、ケイソウ土、珪藻化石、酢酸、メタノール、生石灰、ホリアクリル酸ナトリウム)																													1604	
300301	砂糖	さとうきび、てん菜																													1601	
402302	いりだいず	大豆	▲	▲	▲		▲	▲				▲	▲				▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲		▲		▲	▲	1601
403231	木綿豆腐	大豆、凝固剤消泡・消泡剤(硫酸カルシウム・炭酸カルシウム)																					●								1102	
403251	冷凍豆腐(15mm)	豆乳(大豆)、でん粉(とうもろこし)、デキストリン(とうもろこし、ばれいしょ、甘藷)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、水																					●								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																					●								1601	
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	
404201	凍り豆腐	丸大豆(大豆)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(炭酸水素ナトリウム)、消泡剤(豆腐用消泡剤)																					●								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5月1日～2024年5月31日)

港島学園(前期課程) 神戸祇園小学校 夢野の丘小学校 兵庫大開小学校 和田岬小学校 浜山小学校 宮川小学校 池田小学校 蓮池小学校 長田小学校

No.			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		
品名コード	品名	原材料	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレング	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	業者コード
501801	白胡麻(いりごま)	白いりごま(胡麻種子(白))																	●													1605
601051	冷凍さやいんげん	いんげん																					▲									1604
601751	冷凍むきえだまめ	えだまめ、食塩																					●									1605
602452	冷凍グリーンピースペースト	グリーンピース																	▲				▲								▲	1601
605451	冷凍カリフラワー	カリフラワー																														1601
613451	冷凍おろしだいこん	だいこん																														1601
615001	たけのこ水煮(レトルト)	たけのこ																														1604
617753	冷凍ホールコーン	とうもろこし																														1605
618401	ホールトマト缶	トマト、トマトピューレー、クエン酸																														1605
626351	冷凍ブロッコリー	ブロッコリー																														1601
801301	干しいたけ(軸なし)	椎茸																														1601
900101	あおさ	あおさ●本製品はえび かにが混ざる漁法で採取しています。又さばを含む製品を共通の設備で製造しています。						▲	▲													▲										1605
901704	出し昆布	昆布																														1604
903101	ひじき	ひじき																														1601
904001	わかめ	湯通し塩蔵わかめ																														1604
1004501	煮干し	かたくちいわし、食塩●本製品で使用している小魚は、えび、かにを食べています。	▲					▲	▲																							1605
1009201	削節(いわし)	いわしのふし																				▲										1301
1025201	まぐろ油漬(菜種油)	きはだまぐろ、菜種油、野菜エキス、たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩、水		▲	▲			▲											▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲						1604
1037933	ちらしかまぼこ(白星)	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯澱粉(馬鈴薯)、加工澱粉(リン酸架橋デンプン)、加工澱粉(アセチル化リン酸架橋デンプン)、砂糖(さとうきび・甜菜)、発酵調味料(液状ブドウ糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米麴、食塩)、食塩(海水)			▲																		▲									1604
1118351	カットベーコン	豚ばら肉、粉あめ、食塩、香辛料	▲	▲	▲													▲				▲	▲	▲		●			▲			1314

●・・・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5月1日～2024年5月31日)

港島学園(前期課程) 神戸祇園小学校 夢野の丘小学校 兵庫大開小学校 和田岬小学校 浜山小学校 宮川小学校 池田小学校 蓮池小学校 長田小学校

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	オレング	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		
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	▲	▲	●			▲	▲								▲	▲			▲	▲	●	●	▲	▲		▲		▲	▲	1605	
1126052	チキンスティック(20g)	鶏肉、鶏肝、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、粉末状大豆たん白(大豆たん白、大豆レシチン)、食塩、香辛料(ペパー、オニオンパウダー、ガーリック、コリアンダー)、酵母エキス(酵母抽出物、食塩、デキストリン(タピオカ澱粉))、しょうが、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	
1301431	生クリーム(小)	クリーム(クリーム)、生乳(ホルスタイン種)*生乳については成分調整に使用するため	▲	●																			▲									1401	
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	
1401732	バター(150g)	生乳、食塩		●																												1605	
1502552	かしわもち	上新粉(うるち米(国内産))、砂糖(甜菜)、小豆、麦芽糖(コーンスターチ、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉)、還元水あめ(タピオカ)、食塩、酵素(コーンスターチ、食塩、トレハロース、とうもろこし、タピオカ、じゃがいも、βアミラーゼ、微生物、タピオカ)		▲	▲					▲								▲					▲									1602	
1508713	アップルゼリー(ミニ)(21g)	異性化液糖(とうもろこし)、りんご果肉、りんご濃縮果汁、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)、砂糖(甜菜)、酸味料(クエン酸(とうもろこし)、クエン酸Na(とうもろこし))、ゲル化剤(増粘多糖類(ジェランガム(醗酵原料(培地にとうもろこしを含む))、キサンタンガム(とうもろこし)、カラギナン(紅藻類)、リン酸一水素カルシウム(リン酸、石灰)、リン酸二水素カリウム(リン鉱石)、リン酸二水素カリウム(塩化カリウム)、食品素材(ぶどう糖(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、こんにやく粉(こんにやく芋))、pH調整剤(クエン酸ナトリウム(とうもろこし)、乳酸カルシウム(乳酸・天然鉱物を原料とするカルシウム源)、ピロリン酸四ナトリウム(リン酸・水酸化ナトリウム)、ポリリン酸ナトリウム(リン酸・水酸化ナトリウム)、貝殻焼成カルシウム(帆立貝殻)、食品素材(デキストリン(タピオカ))、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料(アップルフレーバー(とうもろこし))、酸化防止剤(ビタミンC(L-アスコルビン酸ナトリウム(とうもろこし、タピオカ))、酸化防止剤(酵素処理ルチン(エンジュ抽出物、デキストリン(タピオカ))、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))、水	▲	▲											▲								▲	▲	▲				▲		●		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5月1日～2024年5月31日)

港島学園(前期課程) 神戸祇園小学校 夢野の丘小学校 兵庫大開小学校 和田岬小学校 浜山小学校 宮川小学校 池田小学校 蓮池小学校 長田小学校

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	オレング	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	
1508731	ぶどうゼリー(70g)	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維(とうもろこし)、砂糖(甜菜)、果糖(とうもろこし)、加工デンプン(キャッサバ)、ゲル化剤(増粘多糖類(カラギーナン、ローカストビーンガム))、酸味料(クエン酸、クエン酸Na)、ビタミンC、香料(ぶどうフレーバー)、ピロリン酸鉄、水																										▲		▲		1606
1508765	いちごゼリー(50g)	果糖ぶどう糖液糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉)、いちご、麦芽糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、甘しょでん粉)、砂糖(甘しょ糖、ビート糖(てんさい))、ゲル化剤(タラガム、ローカストビーンガム、カラギーナン、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム)、乳酸カルシウム、香料(ストロベリーフレーバー)、着色料(ベニコウジ色素)、クエン酸鉄ナトリウム	▲	▲	▲																											1605
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(1.8)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、砂糖(サトウキビ、てんさい)、ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯)、アルコール(サトウキビ)、水			●																			●							1603	
1700801	淡口醤油(大)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、砂糖(さとうきび、甜菜)、ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯)、米、アルコール(さとうきび)、水			●																			●							1603	
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
1702451	チキンビヨン(ストレート)	丸鶏(鶏肉・鶏ガラ)、<野菜> 玉ねぎ、にんじん、しょうが、ローレル、水	▲	▲	▲														▲				▲	●		▲					1606	
1702452	チキンビヨン(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	ポークビヨン	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	
1703102	オイスターソース	かきエキス、かき煮汁、デキストリン、水あめ、食塩、砂糖、さとうきび、てんさい、醸造酢、麦芽、アルコール、酵母エキスパウダー、酵母エキス、デキストリン、増粘剤((加工デンプン、キサンタン)、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、キサンタンガム)		▲	▲		▲	▲										▲	▲				▲	▲	▲		▲			▲	▲	1604
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

●・・・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5月1日～2024年5月31日)

港島学園(前期課程) 神戸祇園小学校 夢野の丘小学校 兵庫大開小学校 和田岬小学校 浜山小学校 宮川小学校 池田小学校 蓮池小学校 長田小学校

			No.	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	
品名コード	品名	原材料	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	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	業者コード
1703602	トマトケチャップスティック(8g)	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、ばれいしょ等)、食塩(海水、岩塩)、たまねぎ、香辛料		▲	▲												▲						▲						▲			1604
1703907	柑橘ドレッシング(10ml)	醸造酢(りんご果汁、アルコール、水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、砂糖(さとうきび、甜菜)、柑橘果汁(柚子、オレンジ、うんしゅうみかん、水、レモン、かぼす)、大根(醸造酢)、食塩、でん粉(ワキシコーンスターチ)、酵母エキス(食塩、酵母)、昆布だし(昆布エキス、砂糖、酵母エキス、醸造酢)、たまねぎエキス、水	▲	▲	●			▲	▲						●				▲		▲	▲	●	▲						●		1601
1704105	イタリアンドレッシング(8g)	食用植物油、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料(酢酸)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)(アセチル化アジピン酸架橋デンプン、キサンタンガム)、(水)																														1605
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精																					●									1502
1705103	カレールウ(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	▲	▲	●			▲	▲			▲						▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	●			▲	▲	1602
1705201	デミグラスソース(チキン)	ブラウンルウ(小麦粉、ラード(精製))、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(とうもろこし)、食塩、香辛料、水	▲	▲	●		▲	▲	▲		▲				▲		▲	▲				▲	▲	●	▲	▲			▲	▲	1603	
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、ホワイトルウ(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	▲	●	●		▲	▲	▲		▲				▲		▲	▲				▲	▲	●	▲	▲			▲	▲	1603	
1706101	カレー粉	陳皮、ターメリック、マスタード、フェヌグreek、コリアンダー、赤唐辛子、クミン、フェンネル、黒こしょう、シナモン、ローレル、ジンジャー(コーングリッツ)、オニオン、ガーリック、クローブ、ナツメグ																					▲								1601	
1706301	胡椒	ホワイトペッパー																													1601	
1707302	国産一味とうがらし(15g)	唐辛子																													1601	
1707501	ガーリック	ガーリック	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	1601
1707601	おろしにんにく	にんにく加工品、食塩、環状オリゴ糖(シクロデキストリン)、酸味料(グルコン酸)、酸味料(乳酸)、増粘剤(キサンタン(キサンタンガム))、水																													1604	
1707901	パプリカ	パプリカ	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	1601
1800757	ポテトコロッケ(60g)	じゃがいも(馬鈴薯)、たまねぎ、砂糖(さとうきび、甜菜)、大豆油(大豆)、乾燥マッシュポテト(馬鈴薯)、食塩、炭酸カルシウム(炭酸カルシウム)、香辛料、ピロリン酸第二鉄(ピロリン酸第二鉄)、(衣)、パン粉、米粉、小麦粉、水	▲	▲	●			▲	▲		▲			▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		1600

●・・・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5月1日～2024年5月31日)

港島学園(前期課程) 神戸祇園小学校 夢野の丘小学校 兵庫大開小学校 和田岬小学校 浜山小学校 宮川小学校 池田小学校 蓮池小学校 長田小学校

No.			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			
品名コード	品名	原材料	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	業者コード	
1801000	白身魚フライ(40g)	ホキ、Kバター、澱粉加工品(とうもろこし他)、砂糖、食塩、植物性タンパク(小麦粉)、コショウ、酵母エキス(酵母)、加工澱粉(リン酸架橋澱粉)、増粘多糖類(グアーガム、キサンタンガム)、食塩、水分、パン粉、小麦粉(小麦)、ブドウ糖(澱粉)、ショートニング(菜種)、イースト(酵母)、並塩(海水)、イーストフード(とうもろこし他)、水	▲	▲	●			▲				▲							▲	▲	▲		▲								▲	1604	
1801253	しゅうまい(えび)(18g)	えび、たまねぎ、たら、食用精製加工油脂(パーム他)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト、ショートニング、食塩、水)、でん粉(ばれいしょ)、デキストリン、砂糖、食塩、ほたてエキス、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ他)、えびエキス、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料(白こしょう)、ピロリン酸鉄、水、皮(小麦粉)、皮(還元水あめ)(とうもろこし、ばれいしょ他)	▲	▲	●			●	▲			▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲				▲	▲		1605	
1801351	豆腐入チキンハンバーグ(60g)	鶏肉、たまねぎ、豆腐(大豆)、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、植物油(菜種)、砂糖(さとうきび、甜菜)、でん粉(馬鈴薯)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、小麦不使用しょうゆ(脱脂加工大豆、食塩)、食塩、香辛料(黒胡椒)、水、加工デンプン、セルロース、貝Ca(未焼成カルシウム)、凝固剤(塩化マグネシウム)															▲	▲				▲	●	●		●				▲		1601	
1900405	ふりかけ(ひじき湿)(2.8g)	ひじき、砂糖、ゴマ、ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、食塩、みりん(もち白米、うるち白米、醸造アルコール、糖類)、かつお削りぶし、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢(アルコール、小麦、米、コーン、酒かす、食塩、ぶどう糖)、赤しそ、あじ削りぶし(むろあじ削りぶし)、かつおぶしエキス(たん白加水分解物、鰹節エキス、酒精、フィチン酸)、酵母エキス(デキストリン)、酵母(パン酵母[亜鉛含有])、しょうゆ(小麦・大豆を含む脱脂加工大豆、食塩、小麦、ぶどう糖、種麴(大麦、小麦)、アルコール、大豆、食塩、アルコール、麴菌)、梅酢(梅、食塩)、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄Na/強化剤)			●														●	▲			●									1601	
1910303	みかんジャム(15g)	糖類、(水あめ(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)(とうもろこし)、みかん(みかん)、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(甜菜、とうもろこし)、pH調整剤(甜菜、とうもろこし)、香料(みかん)																															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。