

使用食品一覧表(2025年6月1日～2025年6月30日)

太田中学校 鷹取中学校 飛松中学校 高倉中学校 横尾中学校 白川台中学校 西落合中学校 竜が台中学校 桃山台中学校 塩屋中学校 福田中学校

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	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	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ	業者コード
102805	パン(中学)	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
105702	焼そばめん	小麦粉(強力粉)、食塩、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)(ミックスコフェロール(大豆由来))、植物油脂(パーム油)	▲		●	▲																	▲					▲				1604
106302	ツイストマカロニ	デュラム小麦のセモリナ(デュラム小麦)			●																											1601
111401	米粉	米粉																														1601
111502	平めんビーフン	米、でん粉(ばれいしょでん粉)																														1605
111601	塩こうじ(900g)	米(アメリカ又は国産)(米)、食塩(食塩)、酒精((酒精))	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲						▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲			▲			1605
111701	トック	米(上新粉)、澱粉(じゃがいも澱粉)、食塩、酒精(95度未変性アルコール)、水																														1600
200331	つきこんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、海藻粉(ひじき)、水分 ●本製品で使用している海藻粉は、えび、かにの生息地で採取されています。																														1101
200332	糸こんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、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、海藻粉(ひじき)、水分 ●本製品で使用している海藻粉は、えび、かにの生息地で採取されています。																														1101
203401	片栗粉	加工でん粉(馬鈴薯由来)																														1601
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	だいた水煮	大豆、水																					●									1601
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
403851	冷凍焼き豆腐	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)、安定剤(加工でん粉)、豆腐用凝固剤(凝固剤製剤(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、ミックスコフェロール)、水)																				▲	●									1602
403952	冷凍生揚げ(30mm)	豆乳(大豆)、植物油、加工澱粉、凝固剤、トランスグルタミナーゼ製剤、水																					●									1603
404051	冷凍油揚げ(きざみ)	丸大豆、植物油脂(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)、植物油脂(なたね)、にんじん、上新粉、大豆食物繊維、食塩、砂糖、揚げ油(植物油脂(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																														1605
605051	冷凍かぼちゃ皮付(2cm角)	南瓜																					▲									1601
605451	冷凍カリフラワー	カリフラワー																														1605
615002	たけのこ水煮(短冊切り)	たけのこ(たけのこ)、クエン酸(クエン酸(pH調整剤)、水)																														1600
615003	たけのこ水煮(乱切り)	たけのこ(たけのこ)、クエン酸(クエン酸(pH調整剤)、水)																														1600
617753	冷凍ホールコーン(外)	とうもろこし																														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。

太田中学校 鷹取中学校 飛松中学校 高倉中学校 横尾中学校 白川台中学校 西落合中学校 竜が台中学校 桃山台中学校 塩屋中学校 福田中学校

●…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(2025年6月1日～2025年6月30日)

太田中学校 鷹取中学校 飛松中学校 高倉中学校 横尾中学校 白川台中学校 西落合中学校 竜が台中学校 桃山台中学校 塩屋中学校 福田中学校

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	オレノジ	ナッツ	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	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ	業者コード
1602301	料理酒	アルコール、発酵調味料(米、米麴、食塩)、水あめ、食塩、酸味料(コハク酸)、水		▲	▲	▲			▲					▲		▲					▲	▲		▲		▲		▲	▲		1602
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
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	食塩蔵唐辛子、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
1700501	コチジャン	米みそ(大豆、米、食塩、そらめ)、水あめ(とうもろこし)、麦芽エキス(大麦)、米こうじ調味料(米、米こうじ、ぶどう糖)、乾燥唐辛子、砂糖(さとうきび、てんさい)、食塩、酵母エキスパウダー			▲													▲				●									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
1700901	ナンプラー(ニョクマム)(600g)	魚醤(生鮮魚(主にカーコム)、食塩)、酵母エキス(酵母、食塩)、醸造酢(トウモロコシ、サトウキビ、キャッサバ、みかん)	▲	▲	▲			▲	▲			▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲			1601
1701201	塩	海水																													1601
1701601	酢	米、コーン、アルコール、酒かす、食塩、水			▲									▲								▲						▲			1604
1702452	チキンブイヨン(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	ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス、玉ねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(こしょう、ガーリックパウダー、水)	▲	▲	▲												▲	▲			▲	▲	▲	●	▲	▲	▲				1605
1702602	ポークブイヨン(濃縮)	豚骨・豚肉(豚骨・豚肉)、玉ねぎ																						●							1602
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
1703902	青じそドレッシング(8g)	糖類(水あめ、砂糖)、しょうゆ、醸造酢、たん白加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、酵母エキスパウダー、レモン果汁、かつお節エキス、魚醤、青じそ、香料、酸味料(クエン酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、			●																	●									1605
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精、水																				●									1501
1705103	カレー粉	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
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

●・・・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(2025年6月1日～2025年6月30日)

太田中学校 鷹取中学校 飛松中学校 高倉中学校 横尾中学校 白川台中学校 西落合中学校 竜が台中学校 桃山台中学校 塩屋中学校 福田中学校

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	カシューナッツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ	業者コード
1707501	ガーリック	ガーリック※マカダミアナッツのコンタミネーション(▲)は現在調査中	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	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	単一原料のため、(パプリカ)、原材料の表示を、省略しております。(パプリカ)、※マカダミアナッツのコンタミネーション(▲)は現在調査中	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	1601
1800353	春巻(50g)	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油脂、豚脂、しょうゆ、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、[皮]、小麦粉、植物油脂、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水			●																		●		●						1605	
1800759	野菜コロッケ(60g)	ばれいしょ、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(海水)、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、にんじん、たまねぎ、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))、とうもろこし、乾燥マッシュポテト(ばれいしょ)、いんげん、砂糖(甜菜)、でん粉(とうもろこし)、食用植物油脂(パーム)、貝Ca、食塩(海水)、酵母粉末(パン酵母)、水	▲	▲	●			▲	▲								▲	▲	▲		▲	●	▲	▲	▲				▲			1603
1801004	白身フライ(特)(60g)	ホキ、Kバター、澱粉加工品(とうもろこし他)、砂糖(砂糖)、食塩(海水)、植物性タンパク(小麦)(小麦粉)、コショウ(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(海水)、コショウ(コショウ)、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
1801382	チキンハンバーグ(減塩)(60g)	鶏肉、玉ねぎ、くつなぎ、でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉、でん粉(とうもろこし)、馬鈴薯澱粉、タピオカ澱粉)、ポテトフレーク、砂糖(さとうきび、甜菜、さとうきび、甜菜)、食塩、香辛料(ペパー)、水	▲		▲												▲	▲					▲	●		▲	▲		▲			1304
1801584	キャベツ入り平つくね(40g)	キャベツ、鶏肉、豚脂、くつなぎ、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、えんどう豆たん白、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤)、ドロマイト、(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、食塩、鰹節、しょうが、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン(甘藷))、香辛料(ガーリック)、鉄含有酵母	▲		▲													▲	▲				▲	●		●	▲		▲			1304
1801685	ポテトとお米のささみカツ(40g)	鶏肉((ささみ))、く衣、ポテトフレーク(じゃがいも)、米粉フレーク(米粉)、食塩 ※、香辛料 ※(黒こしょう)、でん粉 ※(とうもろこし)、植物繊維 ※、酵母エキス ※(酵母エキス、デキストリン(キャッサバ))、水、砂糖、植物油、(なたね油、パーム油)、食塩、粉末状大豆たん白(大豆たん白、大豆レシチン)、香辛料(ペパー)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン(甘藷))、加工でん粉 ※、増粘剤(加工でん粉)※、水	▲	▲	▲													▲					●	●		▲		▲				1304

●・・・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(2025年6月1日～2025年6月30日)
太田中学校 鷹取中学校 飛松中学校 高倉中学校 横尾中学校 白川台中学校 西落合中学校 竜が台中学校 桃山台中学校 塩屋中学校 福田中学校

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	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	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ	業者コード
1822551	ハムカツ(40g)	鶏肉、<衣>、ポテトフレーク(じゃがいも)、米粉フレーク(米粉)、食塩※、香辛料※(ペパー)、でん粉※(とうもろこし)、植物繊維※、酵母エキス※(酵母エキス(パン酵母)、デキストリン(キャッサバ))、水、でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉)、発酵調味料(さとうきび)、砂糖、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、ナツメグ、ガーリック、オニオンパウダー)、鉄含有酵母、水、加工でん粉※(キャッサバ)、増粘剤(加工でん粉)※(キャッサバ)	▲	▲	▲												▲	▲					●	●		▲	▲	▲	▲			1304
1910201	メーブルジャム(12g)	食物繊維(ポリデキストロース(とうもろこし))、砂糖(甜菜)、メーブルシュガー(かえで)、寒天(紅藻海藻)、香料(着香)、着色料(カラメル:カラメル色素)、酸味料(クエン酸)、水		▲	▲		▲							▲									▲		▲				▲			1601
2050191	練りごま	白ごま(白ごま)					▲												●													1601
2061031	おろししょうが	しょうが(しょうが)、酸化防止剤(V.C)(L-アスコルビン酸)、pH調整剤(グルコン酸)、pH調整剤(DL-リンゴ酸)																														1601
2080131	干しいたけ(きざみ)	しいたけ(菌床)																														1604
2160101	料理ワイン1.8L	米発酵調味料、ワイン、ぶどう糖(とうもろこし)、アルコール、食塩、香料(香料)、酸味料(L-酒石酸、クエン酸、DL-リンゴ酸)、酸化防止剤(亜硫酸塩)(二酸化硫黄)、水																														1604
2170211	だしパック	いわしふし(いわし)、いわしふし(うるめ)、むろあじ煮干 むろあじふし(むろあじ)						▲													▲											1601
2170411	ごまドレッシング(中)(8ml)	食用植物油、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(香辛料抽出物)、加工でん粉(オクテニルコハク酸デンプンナトリウム)、増粘剤(キサンタンガム)(キサンタンガム)、水、※マカダミアナッツのコンタミネーション(▲)は現在調査中			●														●				●								▲	1604
2170601	粒マスタード	醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、ポー クエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸等)、L-グルタミン酸 ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、5'-イノ シン酸二ナトリウム)、香辛料抽出物(香辛料抽出物)、水、※マカダミアナツ ツのコンタミネーション(▲)は現在調査中			●																		●			●			●		▲	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。
5/5