

令和7年度5月分 原料配合一覧

食品	原材料	アレルゲン								
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他
米油	米糠									
米サラダ油	食用こめ油(米糠)									
ワンタンの皮	小麦粉 食塩			○						
オリーブ油	オリーブオイル									
スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ			○						
フジッリマカロニ	デュラム小麦のセモリナ			○						
パンネ	デュラム小麦のセモリナ			○						
りんご酢	りんご果汁 アルコール 水									りんご
中濃ソース	果糖ぶどう糖液糖 砂糖液糖 高酸度ピネガー 食塩 トマトペースト 香辛料 オニオンエキス 加工でん粉 水									
八丁味噌	大豆 食塩 水									大豆

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

令和 7年度 5 月分 原料配合一覧

食 品	原 材 料	ア レ ル ゲ ン									
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他	
魚ふりかけ 2.8g	ドロマイト 混合削り節粉末(鯖、鰯、ムロアジ) 砂糖 ごま 食塩 しょうゆ みりん 鰹風味調味料 鰯削り節 酵母エキス 乾燥マッシュポテト でん粉 青のり 鰹削り節 黒のり かぼちゃ粉末 還元水飴 昆布エキス 粉末水飴 アナトー色素 カラメル色素 酸化防止剤(ビタミンC) カロチン色素										さば* ごま 大豆 * * * ※* 原材料の採取方法に関する注意喚起: 本品で使用しているさば、いわしはえび、かにを食べており、海苔はえび、かにの生息域で採取しています。 ※同一工場内では卵・乳 小麦・落花生・えび・いか オレンジ・ごま・さけ・さば・大豆 鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む製品を生産しています。
大豆	大豆										大豆 ※同一工場内では小麦 落花生・大豆・ごま・えび くるみ・カシューナッツ・アーモンド を含む製品を生産しています。
打ち豆	大豆										大豆

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

令和 7年度 5 月分 原料配合一覧

食 品	原 材 料	ア レ ル ゲ ン								
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他
白ねりごま	白ごま									ごま
切干大根	青首大根									
干椎茸スライス	干椎茸(菌床栽培)									※同一工場内では小麦 落花生・大豆・ごま・えび くるみ・カシューナッツ・アーモンド を含む製品を生産しています。
乾燥きくらげ	アラゲキクラゲ									
糸昆布	昆布 (加工助剤:酢酸)									※本製品の原料昆布は、 えび・かにかが混ざる漁法で 採取しています。
ドライパック 白いんげん豆	白いんげん豆									※同一ラインにて大豆の製造が ございます。ライン洗浄により コンタミネーション防止対策を 行っております。
ひじき	ひじき									※本製品の原料は、えび かにかが混ざる漁法で採取 しています。
すだち果汁	すだち									
ふきカット水煮	ふき 乳酸カルシウム 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤 水									※同一工場内では乳 小麦・大豆・りんご・ももを 含む製品を生産しています。
★(冷蔵)じゃが芋 (蒸しじゃが芋用)	じゃがいも(にしゆたか)									
(冷蔵)さつま芋	さつまいも(紅あずま)									

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

令和 7年度 5 月分 原料配合一覧

食 品	原 材 料	ア レ ル ゲ ン								
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他
金平春巻 40g・50g	ごぼう 鶏肉 にんじん なたね油 馬鈴薯澱粉 醤油 砂糖 米醱酵調味料 ポークブイヨン 海藻カルシウム 酵母エキス 生姜 ピロリン酸第二鉄製剤 食塩 唐辛子 加水 (皮) 小麦粉 食塩 水			○						鶏肉 大豆 豚肉 ※同一の製造ラインでは乳 オレンジ・鮭・かに・えび いか・ごまを含む製品を 生産しています。
黒はんぺんフライ 50g	いわしはんぺん 〔 ・いわし ・タラすり身 ・馬鈴薯澱粉 ・砂糖 ・食塩 ・みりん ・水 (衣) パン粉 澱粉 バターミックス粉 〔 ・小麦粉 ・食塩 ・こしょう ・加工でん粉 ・タマリンドガム 〕 水			○						※本工場では卵・乳・小麦 えびを使用した製品を製造 しています。また、同一ラインで 「特定原料に準ずるもの」として いか・オレンジ・ごま・さけ・さば 大豆・鶏肉・豚肉・やまいも りんご・ゼラチンを使用した 製品も製造しています。

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

令和 7年度 5 月分 原料配合一覧

食 品	原 材 料	ア レ ル ゲ ン									
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他	
あじ磯辺フライ 50g・60g	メアジ (衣) パン粉 でん粉 バターミックス粉 〔 ・小麦粉 ・食塩 ・こしょう ・加工でん粉 ・タマリンドガム あおさ 食塩 こしょう 加水			○							※本工場では、卵・乳 小麦・えびを使用した製品を 製造しています。また、同一 ラインで「特定原料に準する もの」として、いか・オレンジ・ごま さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉 やまいも・りんご・ゼラチンを 使用した製品も製造して います。
いかメンチ(ソース味) 50g・60g	助宗鱈すり身 いか いかげそ たまねぎ ひじき 馬鈴薯澱粉 粉末ソース ウスターソース 発酵調味料 食塩 砂糖 (衣) パン粉 小麦粉 とうもろこし澱粉 粉末状大豆たんぱく 菜種油脂 食塩 水			○ ○							いか いか りんご・牛肉・豚肉・大豆 りんご・大豆 大豆 ※同一工場内で、小麦・卵 乳・えび・いか・さけ・大豆・鶏肉 牛肉・豚肉・ゼラチン・ごまを 含む製品を製造しております。

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

令和 7年度 5 月分 原料配合一覧

食品	原材料	アレルゲン									
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他	
卵の花コロッケ 60g・70g	馬鈴薯 おから 鶏肉(皮なし) 砂糖 味醂 食塩 醤油 (衣) パン粉 小麦粉 水										大豆 鶏肉 大豆 大豆 ※同一工場内で、小麦 卵・乳・えび・いか・さけ 大豆・鶏肉・牛肉・豚肉 ゼラチン・ごまを含む製品 を製造しております。
豆とかぼちゃのコロッケ 60g・80g	かぼちゃ パン粉 金時豆 大手亡 黒豆 大豆 砂糖 食塩 粉末しょう油 水 パン粉 パン粉 バター液										大豆 大豆 大豆 大豆 大豆 大豆 大豆 ※同一の製造ラインでは 卵・乳・えび・かに・あわび いか・オレンジ・牛肉・さけ 鶏肉・バナナ・豚肉・もも やまいも・りんご・ゼラチン ごま・アーモンドを含む製品を 生産しています。

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

令和 7年度 5 月分 原料配合一覧

食品	原材料	アレルゲン								
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他
豚レバー (生姜醤油にんにく漬)	豚レバー (衣)									豚肉
澱粉付	馬鈴薯澱粉 (調味料) 醤油 おろし生姜 おろしにんにく			○						大豆 ※本工場では卵・乳・小麦 えびを使用した製品を製造 しています。また、同一ラインにて 「特定原材料に準ずるもの」 として、いか・オレンジ・ごま さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉 やまいも・りんご・ゼラチンを使用 した製品を製造しております。
さば切身(酒漬) 50g・60g	さば 酒									さば ※同一の製造ラインでは 卵、乳、小麦、大豆、鶏肉 豚肉、サバ、サケ、イカ りんご、ごまを含む製品を 生産しています。
ハンバーグ 50g・60g	鶏肉 豚肉 たまねぎ パン粉 粒状植物性たん白 ぶどう糖 砂糖 しょうがペースト 食塩 しょうゆ にんにくペースト 香辛料 酵母エキス 乾燥卵白 水 ピロリン酸第二鉄 香料 カロチノイド色素		○	○						鶏肉 豚肉 大豆 大豆 大豆 ※同一の製造ラインでは 卵、乳、小麦、えび、かに 牛肉、さけ、大豆、鶏肉 豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン ごまを含む製品を生産して います。

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

令和7年度5月分 原料配合一覧

食品	原材料	アレルゲン									
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他	
いわしの梅煮 50g	いわし 還元水あめ 砂糖 梅干 醤油 みりん でん粉(米) 酵母エキス 水										大豆 ※同一の製造ラインでは、 卵・乳・小麦・えび・いか・さけ さば・オレンジ・鶏肉・豚肉 りんご・ゼラチン・大豆 やまいも・ごまを含む製品を 生産しています。
★(冷凍)みかん	温州みかん										
シークワーサーゼリー 50g	砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造) シークワーサー果汁(濃縮還元) 水溶性食物繊維 砂糖 水溶性食物繊維 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 クエン酸鉄Na 香料										※同一の製造ラインでは 卵・乳・オレンジ・キウイ 大豆・もも・りんご・ゼラチン バナナ・ごまを含む製品を 生産しています。
柏餅 40g	小豆粒あん 米粉 砂糖 加工でん粉(キャッサバ) 植物油脂 酵素製剤 水										大豆 ※同一工場内では小麦 卵・乳・やまいも・オレンジ ごまを含む製品を生産して います。
★豚もも肉(酒漬)	豚もも肉 清酒										豚肉

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

令和 7年度 5 月分 原料配合一覧

食品	原材料	アレルゲン								その他	
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
★豚肩肉(酒漬)	豚肩肉 清酒										豚肉
鶏もも切身(酒漬) 60g・70g	鶏もも肉 清酒										鶏肉
バラベーコン	豚バラ肉 食塩 砂糖 香辛料										豚肉 ※同一工場内では、牛肉 鶏肉・大豆・小麦・卵・乳を 使用した製品を製造する 場合があります。 当該給食物資を製造する場 合は、当日の朝一番の製造とし、 作業前清掃として全機械器 具類を湯洗浄→洗剤洗浄→ 流水洗浄→湯洗浄等徹底洗浄 を行った後に製造開始します。
ショルダーベーコン	豚肩肉 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 ※同一工場内では牛肉 鶏肉・醤油(大豆/小麦) を含む製品を生産しています。

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

令和 7年度 5 月分 原料配合一覧

食 品	原 材 料	ア レ ル ゲ ン									
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他	
レバー入りフランクフルト 40g・50g	豚肉 豚レバー 澱粉 食塩 砂糖 香辛料										豚肉 豚肉 ※同一工場内では、牛肉 鶏肉・大豆・小麦・卵・乳を 使用した製品を製造する 場合があります。 当該給食物資を製造する場 合は、当日の朝一番の製造とし、 作業前清掃として全機械器 具類を湯洗浄→洗剤洗浄→ 流水洗浄→湯洗浄等徹底洗浄 を行った後に製造開始します。

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。