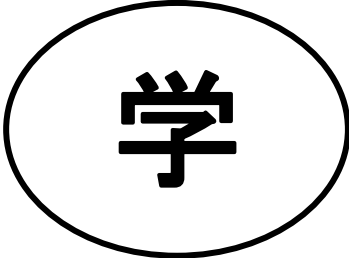


令和7年度 1学期 使用食品原材料配合表

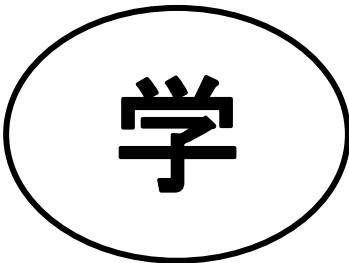


※このリストに記載されているは献立細案に「 学 」と記入されています。また、1学期間使用しますので、保管しておいてください。

※原材料100%のものについては掲載していません。ただし、食品名だけでは判断しにくいものについては掲載しています。

No. 1	
食 品 名	内 容 等
蒸し中華めん・小 (1.7mm・2.2mm)	小麦粉 小麦たん白 食塩 水 米油
蒸し中華めん・中 (1.7mm・2.2mm・2.8mm)	小麦粉 食用植物油脂『大豆』 小麦たん白 食塩 水 ★同一工場内で「そば」を使用した製品を製造しています。
冷凍ゆでうどん	小麦粉 水
パン粉	小麦粉 イースト ブドウ糖 食塩 ショートニング『パーム油・パーム核油・菜種油・ヤシ油・米油』 米麴製剤『でん粉・米麴・アセロラ粉末・米胚芽抽出物』
だまこ餅12g(冷凍)	米 水
トッポギ	米粉 食塩 水 pH調整剤『クエン酸』
ハム (せん・角・短冊含む)	豚肉 でん粉 食塩 砂糖 還元麦芽糖粉末他『還元麦芽水飴・デキストリン』 水あめ 香辛料『ペパー・オニオン・メース・ジンジャー』 トランスグルタミナーゼ
バラベーコン (せん・角・短冊含む)	豚ばら肉 砂糖 食塩 デキストリン 酵母エキス
ベーコン(肩) (せん・角・短冊含む)	豚かた肉 砂糖 食塩 デキストリン 酵母エキス
ウインナー (輪切・斜め切・ドック含む)	豚肉 豚脂 氷 澱粉 食塩 砂糖 還元麦芽糖粉末他『還元麦芽水飴・デキストリン』 トランスグルタミナーゼ
まぐろ油漬	きはだまぐろ 米油 食塩 水
焼き竹輪	魚肉すり身『すけそうたら・イトヨリダイ・キントキダイ・さんま他』 馬れいしょでん粉 米油 みりん 食塩 全糖ぶどう糖 砂糖 水
さつま揚げ	魚肉すり身『すけそうたら』 でん粉『馬れいしょ』 揚げ油『米油』 食塩 砂糖 ぶどう糖 魚介エキス 水
豆腐	大豆 にがり『粗製海水塩化マグネシウム』 水
押豆腐(水抜き含む)	大豆 にがり『粗製海水塩化マグネシウム』 水

令和7年度 1学期 使用食品原材料配合表



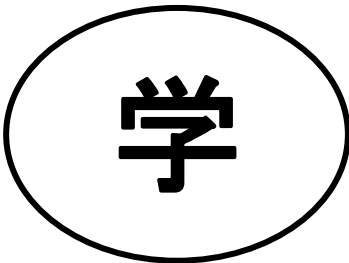
※このリストに記載されているは献立細案に「 学 」と記入されています。また、1学期間使用しますので、保管しておいてください。

※原材料100%のものについては掲載していません。ただし、食品名だけでは判断しにくいものについては掲載しています。

No. 2

食 品 名	内 容 等
生揚げ (横1/2(kg)、横1/4(kg)、1/8(個数)含む)	大豆 にがり『粗製海水塩化マグネシウム』なたね油 水
油揚げ	大豆 にがり『粗製海水塩化マグネシウム』なたね油 水
ゆで枝豆(冷)	えだまめ『大豆』食塩
ミックスビーンズ(冷)	大豆 金時豆 手亡 えだまめ『大豆』
シュレットチーズ	ナチュラルチーズ『ゴーダチーズ』セルロース
マッシュルーム(レトルト)	マッシュルーム 食塩 ビタミンC pH調整剤 水
茹たけのこ(レトルト)1kg	たけのこ pH調整剤
こんにゃく(角・三角含む)	こんにゃく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム 水
糸こんにゃく(黒)	こんにゃく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム 水
糸こんにゃく(白)	こんにゃく製粉 水酸化カルシウム 水
しらたき	こんにゃく製粉 水酸化カルシウム 水
サラダこんにゃく緑	こんにゃく粉 クロレラ末 水酸化カルシウム 水
サラダ海藻	わかめ 茎わかめ 赤とさかのり 白とさかのり 昆布 糸寒天
カットわかめ	わかめ 食塩
わかめご飯の素	塩蔵わかめ 砂糖 食塩 酵母エキス
菜めしの素	塩蔵青菜『広島菜・京菜・大根葉』 砂糖 食塩 酵母エキス 鰹削り節粉末

令和7年度 1学期 使用食品原材料配合表



※このリストに記載されているは献立細案に「 学 」と記入されています。また、1学期間使用しますので、保管しておいてください。

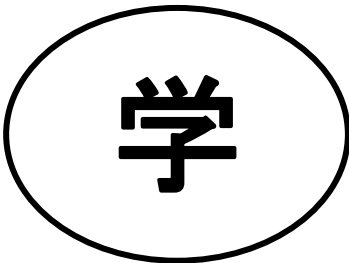
※原材料100%のものについては掲載していません。ただし、食品名だけでは判断しにくいものについては掲載しています。

調味料類

No. 3

食 品 名	内 容 等
トマトピューレ(小学校)	トマト クエン酸
トマトケチャップ(小学校)	トマト 砂糖 食塩 醸造酢 クエン酸 オニオン 赤唐辛子 ローレル シナモン ナツメック 白コショウ ガーリック
トマトケチャップ(中学校)	トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料
トマト水煮缶(ダイスカット)・小学校	トマト トマトジュース クエン酸
トマト水煮缶(ダイスカット)・中学校	トマト トマトジュース 食塩 クエン酸『キャッサバ』
デミグラソース(レトルト)	ブラウンルウ『小麦粉・ラード』 トマトペースト ソテードオニオン チキンエキス『鶏肉』 にんじん 砂糖 酵母エキス でん粉 食塩 香辛料 水
マヨネーズ風調味料(卵なし)	食用植物油脂『大豆』 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白『大豆』 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤『加工でん粉・キサンタンガム』 調味料『有機酸等』 香辛料抽出物 水
みりん	もち米 米こうじ『米』 本格米焼酎『米・米こうじ』
しょうゆ	有機大豆 有機小麦 食塩 水
みそ・N	米 大豆 食塩 酒精
白みそ	大豆 米 食塩 水
赤みそ	大豆 米 食塩 水
八丁みそ	大豆 食塩 水
コチジャン	米みそ『大豆・米・食塩・そらまめ』 水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料『米・液状ぶどう糖・醸造アルコール・食塩・米こうじ・発酵調味料』 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー『酵母エキス・食塩・デキストリン』

令和7年度 1学期 使用食品原材料配合表



※このリストに記載されているは献立細案に「 学 」と記入されています。また、1学期間使用しますので、保管しておいてください。

※原材料100%のものについては掲載していません。ただし、食品名だけでは判断しにくいものについては掲載しています。

No. 4

食 品 名	内 容 等
テンメンジャン	味噌『大豆・食塩・米こうじ・大麦香煎』 砂糖 植物油脂『食用ごま油・食用なたね油』 醤油『大豆・小麦・食塩』
トーバンジャン(小学校)	唐辛子 食塩 みそ『大豆』 酸味料『クエン酸』
トーバンジャン(中学校)	塩蔵唐辛子『とうがらし・食塩』 そら豆加工品『そらまめ・食塩・米こうじ』 そら豆 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤『ビタミンC』
オイスターソース	魚介エキス『かきエキス・ほたてエキス・魚醤』 砂糖 かき たん白加水分解物 こんぶエキス 酵母エキス 水あめ 食塩 酒精 増粘剤『加工でん粉』 水
塩麴	米こうじ 食塩 酒精
洋辛子	からし ウコン
粒マスタード	マスタード 醸造酢『りんご』 異性化液糖 還元水飴 食塩 増粘多糖類 着色料『ターメリック』 水

乳飲料

食 品 名	内 容 等
ミルクコーヒー200ml	生乳 砂糖 コーヒー 乳製品 重曹 水
飲用ヨーグルト180ml	生乳 乳製品 砂糖・異性化液糖 乳たんぱく質 リン酸Ca 香料 ビタミンD 水