

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)

高倉台小学校 多井畑小学校 白川小学校 松尾小学校 東落合小学校 竜が台小学校 菅の台小学校 木津小学校 桜が丘小学校 押部谷小学校 月が丘小学校 北山小学校  
 高和小学校 高津橋小学校 玉津第一小学校 枝吉小学校 出合小学校

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	
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			●																										1100	
111401	米粉	うるち米																													1604	
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	
402302	いりだいず	大豆		▲	▲	▲		▲	▲				▲	▲				▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲		▲		▲	▲	1601
402401	だいず水煮	大豆、食塩																					●								1600	
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)	丸大豆、澱粉(とうもろこしでん粉、・とうもろこし)、安定剤(加工澱粉)(アセチル化アジピン酸架橋デンプン、・とうもろこし)、凝固剤(塩化マグネシウム)、水																					●								1603	
403951	冷凍生揚げ(15mm)	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																					●								1603	
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	▲	▲	▲			▲	▲														●								1601	
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	
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	
801301	干しいたけ(軸なし)	椎茸																													1601	
903101	ひじき	ひじき																													1601	
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)

高倉台小学校 多井畑小学校 白川小学校 松尾小学校 東落合小学校 竜が台小学校 菅の台小学校 木津小学校 桜が丘小学校 押部谷小学校 月が丘小学校 北山小学校  
 高和小学校 高津橋小学校 玉津第一小学校 枝吉小学校 出合小学校

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				
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		
1005631	しらす干し	しらす(かたくちいわしの稚魚)、食塩●本商品で使用しているしらすは、えび・いか・かにの生息域で採取しています。						▲	▲			▲							▲														1602		
1009201	削節(いわし)	いわしのふし																				▲											1301		
1118351	カットベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料(ペパー、オニオンパウダー、ジンジャー)、水	▲	▲	▲													▲	▲					▲	▲	●		▲		▲			1304		
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		
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		
1300231	牛乳	生乳<西区>		●																														1402	
1300232	牛乳(調理用)	生乳<西区以外>		●																														1401	
1300232	牛乳(調理用)	生乳<西区>		●																															1402
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
1501951	三色だんご(ミニ)(30g)	上新粉(粳米)、砂糖(サトウキビ、ビート)、でんぷん(馬鈴薯)、酵素(α-グルコシルトランスフェラーゼ、トウモロコシ)、着色料(ビートルレッド(ビート、キャッサバ)、クチナシ(クチナシ、トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷、キャッサバ))			▲																			▲										1605	
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	

●・・・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)

高倉台小学校 多井畑小学校 白川小学校 松尾小学校 東落合小学校 竜が台小学校 菅の台小学校 木津小学校 桜が丘小学校 押部谷小学校 月が丘小学校 北山小学校  
 高和小学校 高津橋小学校 玉津第一小学校 枝吉小学校 出合小学校

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	オレゴン	カシューナッツ	クルイック	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				
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بین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	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	
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																														1604		
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)	丸鶏(鶏肉・鶏ガラ)、玉ねぎ、にんじん、しょうが、酵母エキス(パン酵母)、ローレル、水	▲	▲	▲														▲				▲	●		▲						1606		
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		
1703601	トマトケチャップ	トマト、糖類、砂糖・ぶどう糖果糖液糖(さとうきび、てん菜、とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも等)、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			▲	▲												▲					▲			▲				▲		1604		
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精、水																					●									1501		
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	▲	▲	●			▲	▲				▲					▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	●				▲	▲		1602	
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	▲	●	●		▲	▲	▲		▲				▲		▲	▲				▲	▲	●	▲	▲				▲	▲		1603	

●・・・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)

高倉台小学校 多井畑小学校 白川小学校 松尾小学校 東落合小学校 竜が台小学校 菅の台小学校 木津小学校 桜が丘小学校 押部谷小学校 月が丘小学校 北山小学校  
 高和小学校 高津橋小学校 玉津第一小学校 枝吉小学校 出合小学校

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	オレゴン	ナッツ	カシュー	クルイ	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		
1706301	胡椒	ホワイトペッパー																															1601
1707501	ガーリック	ガーリック	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲		▲	▲	1605	
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			●														●				●	●		●							1601
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	▲	▲	●			▲	▲									▲	▲	▲		▲	●	▲	▲	▲				▲			1603
1801381	チキンハンバーグ(60g)	鶏肉、玉ねぎ、くつなぎ、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、イーストフード)、でん粉(馬鈴薯澱粉、タピオカ澱粉)、粉末状大豆たん白、鶏肝、豚脂、粒状大豆たん白、発酵調味料(発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤)、粉あめ(でん粉(コーンスターチ、甘藷澱粉))、食塩、酵母エキス(酵母抽出物、食塩、デキストリン(タピオカ澱粉))、砂糖、醤油(脱脂加工大豆、小麦、食塩、水)、ぶどう糖(コーンスターチ、甘藷澱粉)、香辛料(ペパー、オニオンパウダー、ナツメグ、マジョラム、ジンジャー、ガーリック)、水	▲	▲	●													▲	▲				●	●		●		▲		▲			1304
1900403	ふりかけ(わかめ湿)(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。			▲														●	▲			▲										1601
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)		▲	▲		▲							▲									▲		▲					▲			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。