

使用食品一覧表(2025年9月1日～2025年9月30日)
成徳小学校 西郷小学校 福住小学校 上筒井小学校 なぎさ小学校 春日野小学校 雲中小学校 中央小学校

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	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
102801	パン(中学年)	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、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、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
106301	マカロニ	デュラム小麦の(小麦)、セモリナ			●																												1604
106321	スパゲティ(ハーフカット)	デュラム小麦のセモリナ			●																												1601
108306	発芽玄米入りごはん	米、発芽玄米																															1000
111401	米粉	うるち米																															1604
111502	平めんビーフン	米、でん粉(ばれいしょでん粉)																															1605
200331	つきこんにゃく	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
203401	片栗粉	加工でん粉(馬鈴薯由来)																															1605
300301	砂糖	さとうきび、てん菜																															1601
402401	だいず水煮	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
403951	冷凍生揚げ(15mm)	豆乳(大豆)、でん粉(とうもろこし)、ぶどう糖、植物油脂(なたね)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)																					●										1601
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、シリコーン)、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)																					●										1605
405201	豆乳(国産)	大豆																					●										1605
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
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																															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。

使用食品一覧表(2025年9月1日～2025年9月30日)
成徳小学校 西郷小学校 福住小学校 上筒井小学校 なぎさ小学校 春日野小学校 雲中小学校 中央小学校

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	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
617903	スイートコーン(ペースト)	とうもろこし		▲	▲																		▲									1604	
626351	冷凍ブロッコリー	ブロッコリー																														1600	
715601	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料																														1604	
800151	冷凍えのきたけ(カット)	えのき茸																														1602	
801301	干しいたけ(軸なし)	乾しいたけ																														1203	
901702	きざみこんぶ	真昆布(真昆布)、醸造酢(醸造酢)																														1601	
903101	ひじき	ひじき																														1601	
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	しらす干し(片口いわし、並塩)、しらす干しについては風力選別、目視選別を行っておりますが、誤ってえび、かにが含まれている場合があります。)						●	●			▲										▲										1301	
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、食塩、水			▲			▲											▲	▲			▲	▲		▲						1602	
1038132	竹輪(50g)(g)	いといより無リン(いといよりだい)、発酵調味料(とうもろこし、米、さとうきび)、砂糖(さとうきび、てんさい等)、食塩、加工デンプン(タピオカ)	▲																													1601	
1038652	神戸たまねぎ天	たまねぎ、イトヨリダイ、はも、馬鈴薯澱粉、上白糖、精製塩、水、植物油(なたね)	▲		▲			▲		▲		▲							▲						▲							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	
1122601	チキンハム(短冊)	鶏肉、でん粉(えんどう豆澱粉、タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉、米でん粉(もち米))、発酵調味料(発酵調味液、(サトウキビ(pH調整剤))、食塩、砂糖、香辛料(コリアンダー、グリーンペッパー、オニオンパウダー、メース、ペパー)、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	▲	▲	●			▲	▲									▲	▲		▲	▲	●	●	▲	▲	▲		▲	▲		1601	
1200451	冷凍液卵	鶏卵	●		▲			▲														▲		▲	▲							1604	
1300231	牛乳	生乳<西区以外>		●																												1401	
1300232	牛乳(調理用)	生乳<西区以外>		●																												1401	
1304351	アイスクリーム(60g)	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、安定剤(増粘多糖類(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、寒天)、香料(バニラ香料)、着色料(紅花黄(ベニバナ黄色素)、カロチン(β-カロテン、水))		●																												1602	
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																					▲									1301	
1400802	なたね油(ボトル)(いため用)	食用なたね油(菜種)																					▲									1406	

●・・・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9月1日～2025年9月30日)
成徳小学校 西郷小学校 福住小学校 上筒井小学校 なぎさ小学校 春日野小学校 雲中小学校 中央小学校

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	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	
1401732	バター(150g)	生乳、食塩		●																												1605		
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	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(ニョクナム)(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	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	チキンブイヨン(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	
1703401	トマトピューレ	トマト(輸入)(トマト)、トマト(輸入)(トマト(輸入))	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲				▲	▲		1605	
1703452	兵庫県産トマトジュース(調理用)	トマト		▲	▲													▲	▲					▲	▲	▲				▲			1602	
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	
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

●・・・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9月1日～2025年9月30日)
成徳小学校 西郷小学校 福住小学校 上筒井小学校 なぎさ小学校 春日野小学校 雲中小学校 中央小学校

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	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	
1704002	フレンチドレッシング(8ml)	なたね油、砂糖(さとうきび、甜菜)、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖、水)、食塩(海水)、でん粉(ワキシーコーンスターチ)、酵母エキス(酵母エキス、酵母エキス、デキストリン)、香辛料(マスタード、ホワイトペッパー、乾燥オニオン、デキストリン、乾燥ジンジャー、ガーリック、カルダモン)、たまねぎエキス(玉葱)、増粘剤(加工デンプン)(オクテニルコハク酸デンプンナトリウム)、水(水)	▲	▲	▲			▲	▲					▲					▲			▲	▲	▲		▲			▲				1601	
1704401	白みそ	米、大豆、食塩、酒精																					●										1502	
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精																					●										1502	
1704601	赤みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)																					●										1502	
1705102	米粉のホワイトルウ	米粉(米(国産))(うるち米)、食用油脂(パーム油)(パーム)、糖類(ぶどう糖(遺伝子組換え不分別)(とうもろこし)、砂糖)、植物性ミルクパウダー、食塩(海水)、ドロマイト(ドロマイト鉱石)、酵母エキスパウダー(酵母)、オニオンパウダー(オニオン)、コンソメベース、ホワイトペッパー(コショウ)、ガーリックパウダー(ガーリック)、香料(ミルクベース(香料)、アラビアガム(増粘安定剤)、エタノール(溶剤)、プロピレングリコール(溶剤)、デキストリン、植物油脂、バターベース(香料)、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム(増粘安定剤))		▲	▲													▲					▲	▲		▲							1606	
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、フェヌグリーク、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※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	
1800755	コロッケ(神戸産ポテト入)(60g)	たまねぎ、じゃがいも、マッシュポテト、ラード、しょうゆ、砂糖、食塩、香辛料(黒こしょう)、<衣>、パン粉(①小麦粉、砂糖、ショートニング、加工デンプン、イースト、食塩、乳化剤、品質改良剤、②小麦粉、ぶどう糖果糖液糖、食塩、ショートニング、ベーキングパウダー)、バター粉(膨脹剤、加工デンプン)、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(2025年9月1日～2025年9月30日)
成徳小学校 西郷小学校 福住小学校 上筒井小学校 なぎさ小学校 春日野小学校 雲中小学校 中央小学校

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	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
1801351	豆腐入チキンハンバーグ(60g)	鶏肉、豆腐(豆乳(丸大豆、水)、澱粉、加工でん粉、塩化マグネシウム(にがり))、玉ねぎ、くつなぎ、粉末状大豆たん白(大豆たん白、大豆レシチン)、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、豚脂、粒状大豆たん白(脱脂大豆)、植物油、(なたね油、パーム油)、発酵調味料(発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤)、しょうゆ(大豆、食塩、種麴(麴菌、トウモロコシ)、アルコール(さとうきび))、(大豆、食塩)、砂糖、食塩、香辛料(ブラックペパー、ナツメグ、ガーリック)、水	▲		▲												▲	▲					●	●		●	▲		▲			1304
1801562	レバーミートボール(15g)	鶏肉<野菜>玉ねぎ、にんじん、鶏肝、くつなぎ、でん粉(タピオカ、馬鈴薯、とうもろこし)、粉末状大豆たん白(大豆たん白、大豆レシチン)、粒状大豆たん白(脱脂大豆)、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))、香辛料(ペパー)、水	▲		▲												▲	▲					●	●		▲	▲		▲			1304
1900403	ふりかけ(わかめ湿)(2.5g)	乾燥わかめ、砂糖(粉糖)、いりゴマ、ドロマイト(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

●・・・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。