

使用食品一覧表(2025年9月1日～2025年9月30日)
盲学校 友生支援学校 いぶき明生支援学校 青陽須磨支援学校

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	デュラム小麦のセモリナ(小麦)			●																											1602	
106321	スパゲティ(ハーフカット)	デュラム小麦のセモリナ			●																											1100	
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)																														1606	
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)																														1601	
300301	砂糖	さとうきび、てん菜																														1601	
402401	だいず水煮	大豆、水																					●									1605	
403251	冷凍豆腐(15mm)	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)、豆腐用凝固剤(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)、ミックストコフェロール、水																					●									1604	
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	
403952	冷凍生揚げ(30mm)	豆乳(大豆)、デキストリン(とうもろこし、ばれいしょ、甘藷)、でん粉(とうもろこし)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂(なたね))、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水																					●									1601	
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	
405201	豆乳(国産)	大豆																					●									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																					▲									1604	
605451	冷凍カリフラワー	カリフラワー																														1600	
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	

●・・・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)
盲学校 友生支援学校 いぶき明生支援学校 青陽須磨支援学校

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																														1605	
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)	生えのきたけ																														1601	
801301	干しいたけ(軸なし)	しいたけ																														1604	
901702	きざみこんぶ	真昆布(真昆布)、醸造酢(醸造酢)																														1601	
903101	ひじき	乾燥ひじき																														1600	
1005631	しらす干し	しらすぼし(いわし(稚魚))、食塩●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。						●	●			▲										▲										1303	
1009201	削節(いわし)	いわしのふし																				▲										1601	
1019952	冷凍たら角切(特)	すけそうだら	▲	▲	▲				▲																							1601	
1025201	まぐろ油漬(菜種油)	きはだまぐろ、菜種油、野菜エキス、たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩、水		▲	▲			▲											▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲						1604	
1038132	竹輪(50g)(g)	いとより無リン(いとよりだい)、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)(大)	鶏肝、こいくちしょうゆ(小麦、脱脂加工大豆、食塩、大豆、米、アルコール)、砂糖、香辛料(ジンジャー)、水	▲	▲	●														▲				●	●		▲		▲					1304
1200451	冷凍液卵	鶏卵	●																													1605	
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
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ーカロテン、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

●・・・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)
盲学校 友生支援学校 いぶき明生支援学校 青陽須磨支援学校

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	
1400802	なたね油(ボトル)(いため用)	食用なたね油(菜種)																					▲										1406	
1401732	バター(150g)	生乳、食塩		●																													1605	
1509152	レアチーズケーキ(いちご)(40g)	クリームチーズ、ぶどう糖果糖液糖、植物油脂、加糖練乳、難消化性デキストリン、ゼラチン、いちご果汁パウダー、濃縮レモン果汁、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、安定剤(増粘多糖類(ローカストビーンガム、グァーガム))、ベニコウジ色素、香料、水	▲	●										▲									●	▲				▲		▲				1403
1602301	料理酒	米醸造液(米、ぶどう糖、食塩、ぶどう、トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷)、ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、アルコール(サトウキビ他)、食塩、水、酵素(加工助剤)、ケイソウ土(加工助剤)、ベントナイト(加工助剤)		▲					▲	▲				▲									▲	▲				▲		▲	▲			1604
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																															1604	
1701601	酢	米、コーン、アルコール、酒かす、食塩、水			▲									▲										▲						▲				1604
1702451	チキンバイヨン(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	チキンバイヨン(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	ポークバイヨン	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)	▲	▲	▲			▲	▲			▲		▲				▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●			▲			1600
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))	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲			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
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(ワキシーコーンスターチ)、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)
盲学校 友生支援学校 いぶき明生支援学校 青陽須磨支援学校

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		
1704001	ノンエッグドレッシング	食用植物油脂(菜種油、コーン油、パーム油)、醸造酢(米、アルコール、食塩、酒かす、水、アルコール、米)、水あめ(コーンスターチ、甘藷澱粉、馬鈴薯澱粉)、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白(大豆)、香辛料(からし)、酵母エキス(食塩、デキストリン)、レモン果汁、こんにゃく精粉(こんにゃく粉)、増粘多糖類(キサンタンガム、タマリンドガム、ぶどう糖)、水	▲	▲	▲			▲	▲					▲					▲			▲	▲	●			▲			▲			1601		
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、水飴(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、酒精(さとうきび)、ビタミンB2(リボフラビン)、水																						●									1501		
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精、水																						●									1501		
1704601	赤みそ	大豆、米、食塩、酒精(製造用剤)、水																						●									1501		
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reek、コリアンダー、赤唐辛子、クミン、フェネル、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																																1604	
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	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲			▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲				1604
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

●・・・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)
盲学校 友生支援学校 いぶき明生支援学校 青陽須磨支援学校

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	マナッ	マカダミア	業者コード
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
1801351	豆腐入チキンハンバーグ(60g)	鶏肉、豆腐(大豆)、たまねぎ、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖、パン用品質改良剤製剤(塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、L-アスコルビン酸、炭酸カルシウム、硫酸マグネシウム、小麦))、豚脂、粉末状大豆たん白(大豆)、粒状大豆たん白(大豆)、植物油脂(なたね)、砂糖、しょうゆ(小麦、大豆)、食塩、デキストリン、香辛料(黒コショウ)、加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋デンプン)、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、水	▲	▲	●			▲	▲														●	●		●								1605
1801562	レバーミートボール(15g)	鶏肉<野菜>玉ねぎ、にんじん、鶏肝、<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
1900304	つくだにペースト(特)(8g)	のり、醤油(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩)、水飴(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米醸造調味料(米、とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、食塩、ぶどう、サトウキビ)、醸造酢(さとうきび、小麦、米、とうもろこし、甘藷、馬鈴薯、タピオカ、食塩)、蛋白加水分解物(大豆、食塩)、調味エキス、(鯉節エキス(かつお)、食塩)、増粘多糖類(タマリンドガム、キサンタンガム、ローカストビーンガム、グアーガム)、カラメル色素(とうもろこし、甘藷)、水			●			▲	▲														●											1601
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(鯉節抽出液(鯉)、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。