

使用食品一覧表(2026年2月1日～2026年2月28日)
青陽灘高等支援学校 灘さくら支援学校

品名コード	品名	原材料	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	業者コード マナカツダツミア
			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	ナツツ	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		
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	
102803	背割パン(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		
103951	冷凍うどん	小麦粉(中力粉)、食塩、水	▲		●																										1605	
105053	冷凍中華めん	小麦粉、食塩、かんすい、クチナシ色素、水	▲		●																										1605	
108306	発芽玄米入りごはん	米、発芽玄米																													1000	
111401	米粉	うるち米																													1604	
111501	ビーフン	米																													1605	
200331	つきこんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、海草粉(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																														1605
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、甘諸)、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)、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
404201	凍り豆腐	丸大豆(大豆)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(炭酸水素ナトリウム)、消泡剤(豆腐用消泡剤)																														1601
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
601751	冷凍むき枝豆	えだまめ、食塩																				●										1601
613602	切り干しだいこん	千切大根(大根)																														1203
615001	たけのこ水煮(レトルト)	たけのこ																														1604
617753	冷凍ホールコーク	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(2026年2月1日～2026年2月28日)
青陽灘高等支援学校 灘さくら支援学校

No.	1 卵	2 乳	3 小麦	4 そば	5 落花生	6 えび	7 かに	8 くるみ	9 あわび	10 いか	11 いくら	12 オレンジ	13 ナツツ	14 カシュー	15 フルーツ	16 牛肉	17 ごま	18 さけ	19 ゼラチン	20 大豆	21 鶏肉	22 バナナ	23 豚肉	24 もも	25 やまいも	26 りんご	27 アーモンド	28 マカダミア	業者コード
品名コード	品名	原材料																											
618401	ホールトマト缶	トマト、トマトピューレー、クエン酸																										1605	
626351	冷凍ブロッコリー	ブロッコリー																										1601	
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	干ししいたけ(軸なし)	しいたけ																										1604	
803303	国産マッシュルーム水煮	マッシュルーム、食塩、酸化防止剤(ビタミンC(L-アスコルビン酸))、水																										1601	
903101	ひじき	乾燥ひじき																										1600	
904001	わかめ	湯通し塩蔵わかめ																										1604	
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、食塩、水				▲		▲										▲	▲		▲	▲	▲					1602	
1026001	まぐろ野菜スープ煮	きはだまぐろ、食塩、野菜エキス(キャロットエキス、キャベツエキス、オニオンエキス、水)																				▲						1601	
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
1038353	いわしレトルト	いわし	▲	▲	▲			▲	▲			▲						▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		1601	
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)(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	
1130231	チキンウィンナースライス	鶏肉、<糖類>、粉末水あめ(澱粉[コーンスターチ(とうもろこし)、無水亜硫酸、甘藷澱粉(さつまいも)])、砂糖、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、発酵調味料(発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤)、食塩、ドロマイド、(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、香辛料(ペパー、オニオンパウダー、パプリカ、トマトパウダー、ガーリック、メース、コリアンダー、セージ)、鉄含有酵母、水	▲		▲												▲	▲		▲	●	▲	▲	▲	▲			1304	
1200451	冷凍液卵	鶏卵	●																										1605
1300231	牛乳	生乳<西区以外>		●																									1401
1300232	牛乳(調理用)	生乳<西区以外>		●																									1401
1302639	ヨーグルト(元気)(70g)	脱脂粉乳(生乳)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、砂糖(さとうきび)、全粉乳(生乳)、ゼラチン(豚皮)、寒天(てんぐさ)、乳酸カルシウム(さとうきび)、香料(生乳)、ピロリン酸鉄(合成)、水(水)		●																●								1404	
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(2026年2月1日～2026年2月28日)
青陽灘高等支援学校 灘さくら支援学校

No.	1 卵	2 乳	3 小麦	4 そば	5 落花生	6 えび	7 かに	8 くるみ	9 あわび	10 いか	11 いくら	12 オレンジ	13 ナツツ	14 カシュー	15 フルーツ	16 牛肉	17 ごま	18 さけ	19 ゼラチン	20 さば	21 大豆	22 鶏肉	23 バナナ	24 豚肉	25 もも	26 やまいも	27 りんご	28 マカダミア	業者コード
品名コード	品名	原材料																											
1400802	なたね油(ボトル)(いため用)	食用なたね油(菜種)																			▲							1406	
1508632	豆乳プリン(40g)	<豆乳プリン>豆乳(大豆)、水あめ(とうもろこし)、ショートニング(パーム油、ヤシ油)、砂糖(甜菜)、水溶性食物纖維(とうもろこし)、食塩、水、ゲル化剤(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、ローカストビーンガム、カラギナン)、乳化剤(ショ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン)、香料(プリンフレーバー、シュガーフレーバー)、ピロリン酸第二鉄、カラチノイド色素(β-カロチン) <カラメルソース>水あめ(とうもろこし)、砂糖(さとうきび、甜菜)、デキストリン(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、水、カラメル色素(カラメルⅠ、カラメルⅣ)、ゲル化剤(カラギナン、キサンタンガム、ローカストビーンガム、タラガム、ジェランガム、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)、香料(メープルフレーバー)	▲	▲	▲									▲	▲	▲			▲	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	1601	
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、ケン酸(とうもろこし)、ケン酸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	
1508714	ピーチゼリー(ミニ)(21g)	異性化液糖(とうもろこし)、白桃ピューレ(もも)、白桃果肉(もも)、ピーチ濃縮果汁(もも)、還元水あめ、とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、エビオカ)、砂糖(甜菜)、ゲル化剤(増粘多糖類)(ジェランガム(醸酵原料)(培地にとうもろこしを含む)、キサンタンガム(とうもろこし)、カラギナン(紅藻類)、リン酸一水素カルシウム(リン酸、石灰)、リン酸二水素カリウム(リン鉱石)、リン酸二水素カリウム(塩化カリウム)、食品素材(ぶどう糖)(とうもろこし)、食品素材(ぶどう糖)(じゃがいも)、食品素材(ぶどう糖)(さつまいも)、食品素材(こんにゃく粉)(こんにゃく芋))、pH調整剤(クエン酸ナトリウム(とうもろこし)、乳酸カルシウム(乳酸・天然鉱物を原料とするカルシウム源)、ピロリン酸四ナトリウム(リン酸・水酸化ナトリウム)、ポリリン酸ナトリウム(リン酸・水酸化ナトリウム)、貝殻焼成カルシウム(帆立貝殻)、食品素材(デキストリン)(タピオカ))、酸味料(ケン酸(とうもろこし)、ケン酸Na(とうもろこし))、ケン酸第一鉄ナトリウム、香料(ピーチフレーバー)、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸ナトリウム(とうもろこし)、L-アスコルビン酸ナトリウム(エビオカ))、酸化防止剤(酵素処理ルチン)(エンジュ抽出物、デキストリン(タピオカ))、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)、食品素材とうもろこし))、水	▲	▲									▲												●	▲		1604	
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、ガーガム))、ベニコウジ色素、香料、水	▲	●									▲						●	▲								1403	
1602301	料理酒	アルコール、発酵調味料(米、米麹、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

●・・・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(2026年2月1日～2026年2月28日)
青陽灘高等支援学校 灘さくら支援学校

品名コード	品名	原材料	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	マナカツミアーモンド	業者コード
			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	ナツツ	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			
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(ニヨクマム)(600g)	魚醤(生鮮魚(主にカーモ)、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、米麹、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				
1703102	オイスターソース	かきエキス、かき煮汁、デキストリン、水あめ、食塩、砂糖、さとうきび、てんさい、醸造酢、麦芽、アルコール、酵母エキスパウダー、酵母エキス、デキストリン、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、キサンタンガム)		▲	▲		▲	▲								▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	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			
1703602	トマトケチャップステック(8g)	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、ばれいしょ等)、食塩、たまねぎ、香辛料		▲	▲												▲				▲		▲			▲				1605			
1703603	ケチャップソース(10g)	野菜・果実(トマト、たまねぎ、りんご、にんじん、セロリ)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢(トウモロコシ等)、食塩、香辛料(ホワイトペッパー、マスタード)、水		▲	▲		▲							▲							▲	▲				●				1604			
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、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			
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			

●・・・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(2026年2月1日～2026年2月28日)
青陽灘高等支援学校 灘さくら支援学校

品名コード	品名	原材料	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	業者コード
			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	ナツツ	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	マカダミア	
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)、ドロマイド(ドロマイド鉱石)、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		
1705103	カレールウ(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、コーンスターク)、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(コーングリット)、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	
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、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))																													1605	
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(キャリーオーバー))、小麦粉、ぱれいしょ、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
1801053	あじカツ(40g)	アジ(アジ)、すり身(スケソーダラ)(すり身(スケソーダラ))、パン粉(パン粉)、玉ねぎ(玉ねぎ)、乾燥パン粉(乾燥パン粉)、植物油脂(植物油脂)、食用油脂(食用油脂)、砂糖(砂糖)、豆乳(豆乳)、小麦粉(小麦粉)、でん粉(でん粉(キヤッサンバ・じゃがいも))、食塩(食塩)、醤油(醤油)、酵母エキス(酵母エキス)、魚醤パウダー(魚醤パウダー)、香辛料(香辛料(コショウ))、水(水)、加工でん粉(加工でん粉)、未焼成カルシウム(未焼成カルシウム)、増粘多糖類(サイリウムシードガム、カラギーナン、こんにゃく芋抽出物)、ピロリン酸第二鉄(ピロリン酸第二鉄)、pH調整剤(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム、硫酸ナトリウム)		▲	▲	●			▲	▲			▲						▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	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(2026年2月1日～2026年2月28日)
青陽灘高等支援学校 灘さくら支援学校

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																									業者コード				
		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	ナツツ	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	マナカダツミア	アーモンド
1801351	豆腐入りキンカンバーグ(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、<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、種麹(麹菌、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	
1801391	ホットドックハンバーグ(50g)(特)	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、水溶性食物纖維(とうもろこし)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、酵母エキス(デキストリン)、ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、食塩(海水)、にんにくペースト、トマトペースト、香辛料(乾燥たまねぎ、黒胡椒)、しょうがペースト、水、加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄																▲	▲			▲	●	●	●					1601	
1801589	根菜入りつくね(約8g)	<野菜>、ごぼう、人参、玉ねぎ、里芋、れんこん、鶏肉、豚脂、粒状大豆たん白(脱脂大豆)、<つなぎ>、でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉)、粉末状大豆たん白(大豆たん白、大豆レシチン)、しょうゆ(大豆、食塩、種麹(麹菌、α化でんぶん(とうもろこし))、アルコール(さとうきび))、(大豆、食塩)、砂糖、食塩、香辛料(ガーリックパウダー、ジンジャー)、揚げ油、(なたね油、パーム油)、水	▲		▲													▲	▲			●	●	●	▲					1304	
1801663	豚ロースカツ(50g)	豚ロース、Kバッター(澱粉加工品(とうもろこし他)、砂糖、食塩、植物性タンパク(小麦)・小麦粉、コショウ、酵母エキス(酵母)、加工澱粉(リン酸架橋澱粉)、増粘多糖類(ゲーガム、キサンタンガム))、食塩(海水)、コショウ、水分、パン粉(小麦粉、ブドウ糖(澱粉)、ショートニング(菜種)、イースト(酵母)、並塩(海水)、イーストフード(とうもろこし他))、水	▲	▲	●													▲				▲	▲	●						1604	
1801686	ポテトとお米のささみカツ(30g)	鶏肉(ささみ)<衣>ポテトフレーク(じゃがいも)、米粉フレーク(米粉)、食塩、香辛料(黒こしょう)、でん粉(とうもろこし)、植物纖維、酵母エキス(酵母エキス、デキストリ(キヤッサバ))、砂糖、植物油(なたね油、パーム油)、食塩、粉末状大豆たん白(大豆たん白、大豆レシチン)、香辛料(ペパー)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン(甘藷))、加工でん粉 増粘剤(加工でん粉)、水	▲	▲	▲													▲				●	●	▲	▲					1304	
1900204	神戸産味付けのり(5枚入り)	乾のり、昆布エキス(昆布、水道水)、砂糖(さとうきび)、食塩(天日海塩、海水)、本みりん(もち米、米こうじ、本格焼酎)		▲	▲		▲												▲	▲										1601	
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、(鰹節エキス(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、ガーガム)、カラメル色素(とうもろこし、甘藷)、水			●		▲	▲													●									1601	
1910308	神戸いちじくジャム(10g)	糖類(砂糖(甜菜)、麦芽糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷))、いちじく、ゲル化剤(増粘多糖類(ペクチン、ローカストビーンガム、ガーガム))、酸味料(クエン酸(とうもろこし、甜菜))、水		▲	▲		▲							▲							▲	▲								1601	
1920103	ミルメーカー(ココア)(8g)	砂糖(グラニュー糖)、ぶどう糖、ココア、食塩、炭酸Ca(炭酸カルシウム/強化剤)、植物レシチン(大豆由来)(大豆レシチン/乳化剤)、香料(チョコレートフレーバー/着香料)、V.C(L-アスコルビン酸Na/強化剤)、V.B1(チアミン硝酸塩/強化剤)、V.B2(リボフラビン/強化剤)																		●										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。