

使用食品一覧表(2026年3月1日～2026年3月31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.																												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	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		
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		
103313	にんじんパン(中学年)	小麦粉(小麦粉)、にんじんファインパウダー(にんじんファインパウダー)、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		
105702	焼そばめん	小麦粉(強力粉)、食塩、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム、リン酸三ナトリウム)、酸化防止剤(ビタミンE)(ミックストコフェロール(大豆由来))、植物油脂(パーム油)	▲		●	▲																	▲					▲				1604		
108303	すしごはん	米、すし酢、醸造酢(アルコール、酒かす)、砂糖(サウキビ、甜菜)、食塩、調味料(アミノ酸、蛋白加水分解物、配合調味料他)			●									▲										●					▲			1000		
111401	米粉	うるち米																														1604		
111801	赤飯	もち米、うるち米、乾燥小豆、小豆煮汁(小豆、水、炭酸水素ナトリウム、ビタミンB1)																															1606	
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	
400851	白いんげんまめ(ピューレ)	いんげんまめ、水、																															1601	
402401	だいず水煮	大豆、水																						●									1601	
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
404152	冷凍がんもどき(4g)	粉末状大豆たん白(大豆)、植物油脂(なたね)、にんじん、上新粉、大豆食物繊維、食塩、砂糖、揚げ油(植物油脂(なたね))、クエン酸、水	▲	▲	▲			▲	▲															●									1601	
404202	凍り豆腐(5mmカット)	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)	いりごま	▲	▲	▲														●		▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲					1600	
2060102	冷凍さやいんげん	いんげんまめ																																1604
605451	冷凍カリフラワー	カリフラワー																																1605
617753	冷凍ホールコーン(外)	とうもろこし																																1604
626351	冷ブロッコリー	ブロッコリー																																1604
631831	れんこん水煮	れんこん、pH調整剤(クエン酸)			▲														▲				▲	▲										1601
710201	パイン缶(調理用)	パインアップル、砂糖(グラニュー糖)、クエン酸、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(2026年3月1日～2026年3月31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	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	
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(アセロラ)、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)、キサンタンガム(微生物発酵物)、ジェランガム(とうもろこし)、ジェランガム(大豆)、カラギナン(紅藻類)、コンニャクイモ抽出物(こんにやく芋)、乳酸カルシウム(とうもろこし)、乳酸カルシウム(水酸化カルシウム)、食品素材(タピオカ)、食品素材(さつまいも)、食品素材(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)、ムサキイモ色素・トウガラシ色素(ムサキイモ色素・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))、クチナシ赤色素(クチナシ赤色素)、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)、食品素材とうもろこし)、水	▲	▲										▲									▲	▲	▲				▲					1604
1508751	みかんゼリー(70g)	温州みかん果汁、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、水飴(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、ゲル化剤(増粘多糖類)(ローカストビーンガム、カラギナン、ピロリン酸四カリウム、塩化カリウム、ブドウ糖)、ビタミンC(とうもろこし)、クエン酸(とうもろこし)、香料(オレンジフレーバーベース、95%エタノール、グリセリン、精製水)、水																									▲		▲					1601
1508781	カクテルゼリー	水あめ(とうもろこし)、うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)、砂糖(さとうきび、甜菜)、もも果汁(濃縮還元)(もも)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、さとうきび、甜菜)、デキストリン(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、ワイン(ぶどう、酵母、ぶどう糖)、寒天(紅藻海藻)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、抹茶(緑茶)、水、ゲル化剤(増粘多糖類)(ローカストビーンガム、カラギナン)、乳酸Ca、酸味料(クエン酸ナトリウム、クエン酸)、紅麹色素、クチナシ赤色素、ブドウ色素(ブドウ果皮色素)、香料(グレープフレーバー、オレンジフレーバー、ピーチフレーバー)、ピロリン酸第二鉄	▲	▲	▲										▲		▲		▲				▲	▲			●		▲	▲				1605
1509151	レアチーズケーキ(40g)	クリームチーズ、植物油脂、糖類(ぶどう糖、砂糖)、加糖練乳、ゼラチン、脱脂粉乳、濃縮レモン果汁、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、セルロース、安定剤(増粘多糖類(ローカストビーンガム、グァーガム、水))	▲	●										▲								●	▲				▲		▲					1403
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
1701201	塩	海水																																1601
1701203	ごま塩	ごま(黒ごま)、食塩(海水)、コーンスターチ(とうもろこし)																		●														1606

●・・・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3月1日～2026年3月31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.																												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	
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
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))	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲		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
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、こんにやく精粉(こんにやく粉)、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	
1704801	八丁みそ	大豆(大豆)、食塩(食塩)、酒精(無変性アルコール)、(水)																						●									1502
1705103	カレー粉(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
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
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
1707501	ガーリック	ガーリック	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲				▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲		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

●・・・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3月1日～2026年3月31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	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	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミア	業者コード		
1801381	チキンハンバーグ(60g)	鶏肉、玉ねぎ、〈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(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、大豆たん白、大豆レシチン)、鶏肝、豚脂、粒状大豆たん白(脱脂大豆)、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(トルラ酵母))、食塩、デキストリン(タピオカ澱粉)、砂糖、しょうゆ調味料(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	
1801653	市産キャベツ入りミンチカツ(60g)	鶏肉、キャベツ、パン粉(小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤)、たまねぎ、でん粉(馬鈴薯)、しょうゆ、砂糖、酵母エキス、食塩、大豆油、カラギナン(カラギナン)、香辛料(黒こしょう)、〈衣〉、パン粉(①小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤、②小麦粉、イースト、ショートニング、食塩、ぶどう糖、大豆粉、イーストフード製剤)、バター粉(膨脹剤、加工デンプン、増粘多糖類)、増粘剤製剤(グァーガム、キサンタンガム)、水	▲	▲	●												▲					▲	●	●		▲							1603	
1900101	きざみのり(小袋)	乾海苔																															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、(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、グァーガム)、カラメル色素(とうもろこし、甘藷)、水			●			▲	▲															●										1601
1900415	ふりかけ(ゆかり)(0.8g)	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢(梅、食塩))、砂糖(サトウキビ、甜菜)、食塩、酵母エキス(デキストリン(トウモロコシ他))、酸味料(DL-リンゴ酸(合成品))	▲	▲	▲									▲				▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲			▲				1605	
1910201	メープルジャム(12g)	食物繊維(ポリデキストロース(とうもろこし))、砂糖(甜菜)、メープルシュガー(かえで)、寒天(紅藻海藻)、香料(着香)、着色料(カラメル:カラメル色素)、酸味料(クエン酸)、水		▲	▲		▲							▲									▲		▲				▲				1601	
1910306	りんごジャム(15g)	りんご、糖類(水あめ(とうもろこし、甘藷))、砂糖(さとうきび、甜菜)、ゲル化剤(ペクチン(ゲル化剤))、酸味料(クエン酸・酸味付与)		▲	▲		▲							▲									▲		▲				●				1604	
1910311	黒豆きなこクリーム(10g)	食用油脂(大豆油、コーン油、パーム油、ごま油、パーム核油、植物レシチン(キャリアオーバー)、からし油)、糖類(砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末水あめ)(さとうきび、甜菜、乳、コーンスターチ、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉)、きなこ(黒大豆)、チーズホエイ、食塩、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン)		●	▲		▲											●					●						▲	▲			1601	
1910434	型抜きチーズ(15g)	ナチュラルチーズ(オーストラリア製造、ニュージーランド製造、その他)、乳化剤(リン酸塩(Na)、クエン酸Na、重曹、水)		●																													1403	

●・・・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。