

使用食品一覧表(2026年6月1日～2026年6月30日)
港島学園(前期課程)

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	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
102801	パン(中学年)	小麦粉(小麦粉)、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)、砂糖、イースト、食塩、品質改良剤(イーストフード・VC)	▲	▲	●		▲	▲		▲				▲	▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲		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
106302	ツイストマカロニ	デュラム小麦のセモリナ(デュラム小麦)			●																									1601	
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	
111701	トック	米(上新粉)、澱粉(じゃがいも澱粉)、食塩、酒精(95度未変性アルコール)、水																												1600	
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	
200334	角こんにやく(1.5カット)	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	
201752	カットポテト	馬鈴薯、(表示無)(ビタミンC)																					▲							1605	
203401	片栗粉	加工でん粉(馬鈴薯由来)																												1605	
203901	緑豆春雨(5cm)	緑豆でん粉																												1601	
300301	砂糖	さとうきび、てん菜																												1601	
302201	はちみつ(1kg)(500g)	はちみつ(はちみつ)			▲													▲				▲								1604	
402401	だいず水煮	大豆、水																					●							1601	
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
403851	冷凍焼き豆腐	豆乳(大豆)、加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、水	▲		▲																			●							1605
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
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	▲	▲	▲			▲	▲															●							1605
405201	豆乳(国産)	大豆																					●							1605	
501801	白胡麻(いりごま)	いりごま	▲	▲	▲													●			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			1600	
601052	冷凍さやいんげん	いんげん、加工助剤(次亜塩素酸ナトリウム、食塩)																					▲							1605	
601751	冷凍むき枝豆	えだまめ、食塩																					●							1601	
605051	冷凍かぼちゃ皮付(2cm角)	南瓜																					▲							1601	
605451	冷凍カリフラワー	カリフラワー																												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6月1日～2026年6月30日)
港島学園(前期課程)

			No.																													
品名コード	品名	原材料	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	マカダミアナッツ	
613801	きざみたくあん	塩押しだいこん(大根、海水)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、米、海水)、食塩(海水)、たん白加水分解物(馬鈴薯)、梅酢(梅、海水、さとうきび、とうもろこし、タピオカ)、醸造酢(さとうきび)、水			▲																										1601	
615002	たけのこ水煮(短冊切り)	たけのこ(たけのこ)、クエン酸(クエン酸(pH調整剤)、水)																													1600	
615003	たけのこ水煮(乱切り)	たけのこ(たけのこ)、クエン酸(クエン酸(pH調整剤)、水)																													1600	
617753	冷凍ホールコーン(外)	とうもろこし																													1604	
617903	スイートコーン(ペースト)	とうもろこし		▲	▲																		▲								1604	
618401	ホールトマト缶	トマト、トマトピューレー、クエン酸																													1605	
625151	冷凍パプリカ(ミックス)ダイス	黄ピーマン、緑ピーマン、赤ピーマン			▲																										1601	
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	
903101	ひじき	乾燥ひじき																													1600	
904001	わかめ	湯通し塩蔵わかめ																													1604	
1004502	たべる小魚(5g)	煮干(煮干)、かたくちいわし(かたくちいわし)、食塩(食塩)、澱粉分解物(澱粉分解物)、砂糖(砂糖)、※本製品に使用するかたくちいわしはえび、かにが混ざる漁法で採取しています。えび、かには同一ライン上での製造を行っておりません。						▲	▲			▲						▲				▲							▲		1602	
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	
1025201	まぐろ油漬(菜種油)	きはだまぐろ、菜種油、食塩、水			▲			▲											▲	▲			▲	▲		▲					1602	
1038751	さつま揚げスライス	魚肉(魚肉)、でん粉(でん粉)、砂糖(砂糖)、食塩(食塩)、ぶどう糖(ぶどう糖)、植物油(植物油)、-(水)	▲		▲			▲				▲											▲								1601	
1110652	牛すじぼっかけ	牛筋肉、こんにやく、水酸化Ca)、しょうゆ、砂糖、清酒、増粘剤(加工デンプン)(とうもろこし)、しょうが	▲	▲	●		▲	▲	▲			▲		▲	▲		●	▲		▲	▲	●	▲	▲	▲			▲		1603		
1117632	ポークハム(乳抜・短冊)	豚肉、でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉)、食塩、砂糖、海藻ミネラル(海藻粉末(紅藻))、香辛料(ペパー、ナツメグ、ローレル、オニオンパウダー)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン(甘藷)、酵母エキス、デキストリン(甘藷))、水	▲		▲												▲	▲				▲	▲		●	▲		▲		1304		
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		
1122751	県産親鶏素焼きスライス(大)	鶏肉(親鶏皮付モモ・ムネ)、以下余白	▲		▲												▲	▲				▲	●		▲	▲		▲		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		

●・・・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6月1日～2026年6月30日)
港島学園(前期課程)

			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	業者コード
1130151	荒挽チキンウインナー40g	鶏肉、豚脂、でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉)、発酵調味料(発酵調味液、(サトウキビ)、pH調整剤、米発酵液(米、米麴)、食塩)、<糖類>、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))、酵母エキス、デキストリン(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(上水道)		▲		▲												▲	▲				▲	●		●	▲		▲				1304
1300231	牛乳	生乳<西区以外>			●																												1401
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(食用なたね油)、シリコーン(シリコーン樹脂)																					▲										1406
1400802	なたね油(ボトル)(いため用)	食用なたね油(菜種)																					▲										1406
1500651	わらびもち	麦芽糖、砂糖、きな粉、本蕨粉、トレハロース、加工でんぷん、水		▲															▲					●									1605
1508768	さくらんぼゼリー(50g)	さくらんぼ果汁(さくらんぼ)、糖類(砂糖(さとうきび、てんさい)、水あめ(とうもろこし、さつまいも、ばれいしょ)、果糖(とうもろこし)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、乳酸Ca、加工デンプン(リン酸架橋デンプン)、ゲル化剤(増粘多糖類(ローカストビーンガム、カラギーナン、タラガム))、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム)、香料、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム)、ベニコウジ色素、ビタミンC(L-アスコルビン酸)、水		▲	▲	▲																											1601
1508771	ハスカップゼリー(40g)	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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、ハスカップ果汁(ハスカップ)、ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、水、乳酸Ca(乳酸カルシウム)、ゲル化剤(増粘多糖類(カラギナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸ナトリウム、クエン酸)、ビタミンC(アスコルビン酸)、クエン酸鉄Na(クエン酸鉄ナトリウム)、香料(ハスカップフレーバー)		▲	▲	▲									▲		▲		▲				▲	▲		▲		▲	▲				1601
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
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
1700501	コチジャン	米みそ(大豆、米、食塩、そら豆)、水あめ(でん粉、とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、麦芽エキス(大麦)、米こうじ調味料(米、液状ぶどう糖、醸造アルコール、食塩、米こうじ、発酵調味料、もち米、米、さとうきび、食塩)、乾燥唐辛子、砂糖(さとうきび、てんさい)、食塩、酵母エキスパウダー(食塩、デキストリン)				▲													▲					●									1604
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-コム)、食塩)、酵母エキス(酵母、食塩)、醸造酢(アルコール、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6月1日～2026年6月30日)
港島学園(前期課程)

			No.																													
品名コード	品名	原材料	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	マカダミアナッツ	
1701201	塩	海水																													1601	
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)、<野菜>、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		
1702602	ポークブイヨン(濃縮)	豚骨・豚肉(豚骨・豚肉)、玉ねぎ																							●					1602		
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		
1703901	和風ドレッシング(8ml)	砂糖類(国内製造)(さとうきび)、(砂糖、(甜菜)、果糖ぶどう糖液糖)(コーンスターチ)、なたね油(なたね)、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖、水、米、アルコール、食塩、酒かす、水)、たまねぎ(玉葱)、食塩(海水)、酵母エキス(酵母エキス、酵母エキス、食塩)、でん粉(ワキシーコーンスターチ)、カツオエキス(カツオエキス、鰹粉、食塩、水)、赤ピーマン(レッドベルペッパー)、香辛料(ホワイトペッパー)、水(水)	▲	▲	▲			▲	▲					▲				▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		1601		
1704001	ノンエッグドレッシング	食用植物油(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			
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、水																					●							1501		
1704502	神戸市産みそ	米、大豆、天日塩																					●							1601		
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、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		

●・・・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6月1日～2026年6月30日)
港島学園(前期課程)

			No.																													
品名コード	品名	原材料	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	マカダミアナッツ	
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	こしょう(ホワイトペッパー)																														1605
1707501	ガーリック	ガーリック	▲	▲	▲			▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲						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
1707901	パプリカ	パプリカ	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲		▲			▲	▲				▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲					1604
1800353	春巻(50g)	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油脂、豚脂、しょうゆ、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、[皮]、小麦粉、植物油脂、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水			●																		●			●						1601
1800759	野菜コロquette(60g)	ばれいしょ、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(海水)、酵素(加工助剤)、ビタミンC(加工助剤)、大豆レシチン(キャリアオーバー)、小麦粉、にんじん、たまねぎ、小麦粉加工品(小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル(キャリアオーバー))、とうもろこし、乾燥マッシュポテト(ばれいしょ)、いんげん、砂糖(甜菜)、でん粉(とうもろこし)、食用植物油脂(パーム)、貝Ca、食塩(海水)、酵母粉末(パン酵母)、水	▲	▲	●			▲	▲									▲	▲	▲		▲	●	▲	▲	▲			▲			1603
1801052	あじフライ(40g)	あじ、<衣>、パン粉(小麦粉、砂糖他)、バター粉、小麦粉、食塩、増粘剤製剤(グァーガム、キサンタンガム)、打ち粉、パン粉(小麦粉、イースト他)、水	▲	▲	●			▲				▲								▲			▲	▲								1601
1801382	チキンハンバーグ(70g)	鶏肉、玉ねぎ、<つなぎ>、でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉、でん粉(とうもろこし)、馬鈴薯澱粉、タピオカ澱粉)、ポテトフレーク、砂糖(さとうきび、甜菜、さとうきび、甜菜)、食塩、香辛料(ペパー)、水	▲		▲													▲	▲				▲	●		▲	▲		▲			1304
1801585	キャベツ入り平つくね(50g)	キャベツ、鶏肉、豚脂、<つなぎ>、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、えんどう豆たん白、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤)、ドロマイト、(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、食塩、鰹節、しょうが、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン(甘藷))、香辛料(ガーリック)、鉄含有酵母	▲		▲													▲	▲				▲	●		●	▲		▲			1304
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)、植物繊維 ※、酵母エキス ※(酵母エキス、デキストリン(キャッサバ))、水、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
1900202	韓国風のり	乾海苔、ごま油(ごま)、食塩(塩田産天日塩、海水、塩田産にがり)本製品に使用している海苔は、えび・かにの生息している海域で採取しております。						▲	▲									●														1602

●・・・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6月1日～2026年6月30日)
港島学園(前期課程)

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	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
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
1910305	ブルーベリージャム(14g)	砂糖類(水あめ、砂糖)、ブルーベリー、ゲル化剤(ペクチン)(ペクチン)、酸味料(クエン酸)、クエン酸ナトリウム(クエン酸三ナトリウム)、水、																														1601
2050191	練りごま	白ごま(白ごま)					▲											●													1601	
2061031	おろししょうが	しょうが(しょうが)、酸化防止剤(V.C)(L-アスコルビン酸)、pH調整剤(グルコン酸)、pH調整剤(DL-リンゴ酸)																													1601	
2062391	乾燥パセリ(大)	単一原料のため、(パセリ)、原材料の表示を、省略しております。、(パセ	▲	▲	▲		▲	▲	▲			▲			▲		▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲		1604	
2080131	干しいたけ(きざみ)	乾しいたけ(菌床乾しいたけ)																													1203	
2100911	かつお節	削り節																				▲									1301	
2160101	料理ワイン1.8L	米発酵調味料、ワイン、ぶどう糖(とうもろこし)、アルコール、食塩、香料(香料)、酸味料(L-酒石酸、クエン酸、DL-リンゴ酸)、酸化防止剤(亜硫酸塩)(二酸化硫黄)、水																													1604	
2170211	だしパック	いわしふし(いわし)、いわしふし(うるめ)、むろあじ煮干 むろあじふし(むろあじ)						▲														▲									1601	
2170411	ごまドレッシング(中)(8ml)	食用植物油、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物(香辛料抽出物)、加工でん粉(オクテニルコハク酸デンプンナトリウム)、増粘剤(キサンタンガム)(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。