

使用食品一覧表(2026年7月1日～2026年7月31日)

八多学園(前期課程) 高丸小学校 垂水小学校 霞ヶ丘小学校 舞子小学校 西舞子小学校 西脇小学校 神陵台小学校

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	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
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	
106321	スパゲティ(ハーフカット)	デュラム小麦のセモリナ			●																										1601	
111401	米粉	米粉																													1601	
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	
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)																													1601	
203901	緑豆春雨(5cm)	緑豆でん粉																													1601	
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)	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
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)																					▲									1601
605451	冷凍カリフラワー	カリフラワー																														1601
613602	切り干しだいこん	干切大根(大根)																														1203
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

●・・・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7月1日～2026年7月31日)

八多学園(前期課程) 高丸小学校 垂水小学校 霞ヶ丘小学校 舞子小学校 西舞子小学校 西脇小学校 神陵台小学校

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	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	
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
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	
625153	国産冷凍ピーマン(4色)スライス	ピーマン、青ピーマン(ピーマン)、赤ピーマン(ピーマン)、黄ピーマン(ピーマン)、オレンジピーマン(ピーマン)																													1601	
626351	冷凍ブロッコリー	ブロッコリー																													1601	
702401	うめペースト	梅ペースト(梅、食塩)、りんご加工品(りんご、糖類(トウモロコシ他))、食物繊維(グァーガム分解物)(グァー豆)、砂糖(サトウキビ、甜菜)、鰹節エキス(酵母エキス(酵母、食塩)、鰹節、鰹エキス(鰹)、食塩、鰹加工品(鰹、あおさ、ひじき)、海藻抽出物(ひじき)、寒天(紅藻))、水		▲	▲		▲	▲		▲		▲						▲				▲	▲	▲		▲			●		1605	
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	
1025201	まぐろ油漬(菜種油)	きはだまぐろ、菜種油、食塩、水			▲			▲										▲	▲				▲	▲		▲					1602	
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	
1130251	荒挽ミニカクテルウインナー	鶏肉、豚脂、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、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	▲		▲													▲	▲				▲	●		●	▲		▲		1304	
1200451	冷凍液卵	鶏卵	●		▲			▲														▲	▲	▲							1604	
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(菜種、本品はオーストラリア産の非遺伝子組換え菜種を購入し製造しておりますが、生産流通経路で遺伝子組換え不分別品の取り扱いがある為、遺伝子組換え品の意図せぬ混入がないことを保証するものではありません。)																														1203
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(2026年7月1日～2026年7月31日)

八多学園(前期課程) 高丸小学校 垂水小学校 霞ヶ丘小学校 舞子小学校 西舞子小学校 西脇小学校 神陵台小学校

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	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			
1508717	レモンゼリー(ミニ)(22g)	異性化液糖(とうもろこし)、砂糖(甜菜)、レモン濃縮果汁(レモン)、ゲル化剤(増粘多糖類)、カラギナン、タラガム、キサンタンガム(とうもろこし)、キサンタンガム(大豆)、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)、グァーガム(マメ科のグァー)、塩化カリウム(海水)、塩化カリウム(シルビナイト)、カロブبینガム、クエン酸三ナトリウム(とうもろこし)、クエン酸三ナトリウム(さつまいも)、クエン酸三ナトリウム(水酸化ナトリウム)、コンニャクイモ抽出物(こんにゃく芋)、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)、クエン酸第一鉄ナトリウム)、香料(香料ベース、レモン香料、アラビアガム、エタノール、グリセリン、D-ソルビトール(とうもろこし)、D-ソルビトール(じゃがいも)、グリセリン脂肪酸エステル、食用精製加工油脂(菜種)、水)、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))、ベニバナ黄色素(ベニバナ黄色素(ベニバナ)、エタノール(とうもろこし)、エタノール(さとうきび)、エタノール(タピオカ))、水	▲	▲											▲								▲	▲	▲			▲	▲					1604
1508761	ももゼリー(40g)	もも濃縮果汁(国内製造)、糖類(砂糖、(水あめ、ももピューレ、ゲル化剤、(増粘多糖類(カロブبینガム、カラギナン)、ビタミンC(L-アスコルビン酸)、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム)、その他キャリアオーバー等、水																										●					1601	
1508762	シークワーサーゼリー(35g)	砂糖(さとうきび、甜菜)、シークワーサー果汁(シークワーサー)、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、甘藷)、ゲル化剤(増粘多糖類)(ゲル化:カラギナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC(製造用剤:ビタミンC(とうもろこし、タピオカ))、水			▲																		▲										1601	
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	
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	

●・・・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7月1日～2026年7月31日)

八多学園(前期課程) 高丸小学校 垂水小学校 霞ヶ丘小学校 舞子小学校 西舞子小学校 西脇小学校 神陵台小学校

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	マカダミアナッツ	業者コード
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(主にカーコム)、食塩)、酵母エキス(酵母、食塩)、醸造酢(アルコール、水)	▲	▲	▲			▲	▲			▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲		1601	
1701201	塩	海水																													1604	
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)	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	
1703451	兵庫県産トマトピューレ	トマト		▲	▲												▲	▲					▲	▲	▲			▲			1601	
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
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
1703902	青じそドレッシング(8g)	糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、たん白加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、食塩、レモン果汁、酵母エキスパウダー、かつお節エキス、酵母エキス、魚醤、青じそ、香料(香料)、酸味料(クエン酸)、増粘剤(キサンタンガム)(キサンタンガム)、香辛料抽出物(香辛料抽出物)、(水)、※表示に関与しない食品添加物およびアレルギー物質につきましては開示していません。																														1605
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

●・・・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7月1日～2026年7月31日)

八多学園(前期課程) 高丸小学校 垂水小学校 霞ヶ丘小学校 舞子小学校 西舞子小学校 西脇小学校 神陵台小学校

			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	マカダミアナッツ			
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	
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	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲		▲			▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲						1605	
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
1707751	兵庫県産バジルペースト	バジル、オリーブ油、水	▲	▲	▲			▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲			1603	
1800758	ポークコロッセ(60g)	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト(ばれいしょ)、豚脂、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング他)、小麦粉(小麦)、植物油(とうもろこし)、コーンフラワー(とうもろこし)、デキストリン(キャッサバ)、還元水あめ(キャッサバ、とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、でん粉(とうもろこし)、砂糖(さとうきび、てん菜)、食塩(海水)、香辛料(ホワイトペッパー、デキストリン)、水、炭酸Ca(炭酸カルシウム)、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)	▲	▲	●																			●		●								1601
1801054	太刀魚フライ(60g)	太刀魚、衣、パン粉、小麦粉、食塩、水、増粘剤…加工助剤(グァーガム、キサンタンガム)			●																			●										1605
1900403	ふりかけ(わかめ湿)(2.5g)	乾燥わかめ、砂糖(粉糖)、いりごま、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。

使用食品一覧表(2026年7月1日～2026年7月31日)

八多学園(前期課程) 高丸小学校 垂水小学校 霞ヶ丘小学校 舞子小学校 西舞子小学校 西脇小学校 神陵台小学校

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	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	業者コード		
1900412	ふりかけ(さけ湿)(2.5g)	さけ(さけ)、ゴマ、砂糖(上白糖)、ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)(ドロマイト)、食塩、大豆油、こんぶだし(こんぶ)、さけエキス(さけ、食塩)、ぶどう酢(ぶどう果汁、アルコール)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、酵母(酵母[亜鉛含有])、紅麴色素(紅麴色素/着色料)			▲														●	●			●										1601	
1910301	アプリコットジャム(15g)	あんず、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷))、ゲル化剤(ペクチン(レモン、ライム、甜菜))、酸味料(甜菜、とうもろこし)、pH調整剤(甜菜、とうもろこし)、仕込水																																1601
2020173	冷凍カットポテト(2cm角)	ポテト(じゃがいも)、クエン酸、ビタミンC																															1600	
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
2080131	干しいたけ(きざみ)	乾しいたけ(菌床乾しいたけ)																																1203
2103812	竹輪(きざみ)	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(海水)、加工デンプン(タピオカ)	▲																															1601
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
2185113	豆腐入チキンハンバーグ(70g)	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(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

●・・・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。