

使用食品一覧表(2026年7月1日～2026年7月31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		
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(デュラム小麦のセモリナ)				●																												1100	
106321	スパゲティ(ハーフカット)	デュラム小麦のセモリナ				●																												1602	
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)																																1605	
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)																																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	
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
403952	冷凍生揚げ(30mm)	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、水																						●											1603
404051	冷凍油揚げ(きざみ)	丸大豆、植物油(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
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
405201	豆乳(国産)	大豆																						●										1605	
501801	白胡麻(いりごま)	いりごま																		●														1602	
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																																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)
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		
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	
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	とうもろこし(とうもろこし)																														1605	
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																														1604	
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																														1605	
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		▲	▲		▲	▲		▲	▲							▲			▲	▲	▲		▲				●			1601	
800151	冷凍えのきたけ(カット)	エノキ茸																														1600	
903101	ひじき	ひじき																														1601	
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、野菜エキス、たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩、水		▲	▲		▲											▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲							1604	
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	●																													1400	

●・・・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)
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	
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	
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یین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یین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	シークワサーゼリー(35g)	砂糖(さとうきび、甜菜)、シークワサー果汁(シークワサー)、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یین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	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

●・・・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)
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	
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、そらまめ)、水あめ(とうもろこし)、麦芽エキス(大麦)、米こうじ調味料(米、米こうじ、ぶどう糖)、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			▲													▲				●									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-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																													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)	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)	▲	▲	▲			▲	▲			▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●			▲		1600	
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(米)、大豆(大豆)、食塩(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

●・・・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)
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	業者コード	
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	
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精																				●										1502
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
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	こしょう(ホワイトペッパー)																														1605
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	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲		▲				▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲		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
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)、植物油脂(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

●…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)
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		
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(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	
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(水あめ(とうもろこし、甘藷)、砂糖(甜菜、さとうきび))、濃縮レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(クエン酸)、水		▲	▲		▲							▲									▲		▲				▲				1604	
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)	しいたけ(菌床)																																1604
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。