













使用食品一覧表(2021年03月)

本庄小 本山南小 福池小 魚崎小 住吉小 御影小 西灘小 稗田小 向洋小 六甲アイランド小

			No.																													
品名コード*	品名	原材料	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	キウイ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	業者コード*	
1700801	淡口醤油	食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖(さとうきび、甜菜)、ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯)、米、アルコール(さとうきび)、水			●																		●									1603
1700901	ナンブラー(ニョクマム)	魚醤(生鮮魚(主にカ-コム)、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	
1701203	ごま塩	黒ごま、食塩、コーンスターチ(とうもろこし)																	●												1606	
1701601	酢	穀類(米、コーン)、アルコール(サトウキビ)、酒かす(米、米麴、糖類他)、食塩、水			▲														▲				▲	▲					▲		1605	
1702451	チキンブイヨン(ストレート)	丸鶏、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、たまねぎエキス、にんじんエキス、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(大)	カキエキス(カキ、食塩)、砂糖(さとうきび、てんさい)、食塩、醸造酢(大麦、さとうきび、食塩)、酵母エキス、増粘剤(加工でん粉){ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、とうもろこし}、増粘剤(キサンタン)			▲																		▲								1604	
1703601	トマトケチャップ	【大】トマト、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料、【小】トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		▲	▲											▲							▲	▲					▲		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。









