

使用食品一覧表(2025年10月1日～2025年10月31日)

筒井台中学校

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
101501	小麦粉	小麦粉			●																										1605
102805	パン(中学)	小麦粉(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
102807	背割パン(中学年)	小麦粉(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
103951	冷凍うどん	小麦粉(中力粉)、食塩、水	▲		●																									1605	
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(パーム油)	▲		●	▲																	▲					▲			1604
107901	パン粉	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし)、ショートニング(パーム油、菜種油、大豆油)、イースト、食塩、大豆粉、イーストフード(小麦粉、塩化アンモニウム)、水分			●																		●								1601
111401	米粉	うるち米																													1604
111501	ビーフン	米																													1605
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
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
402302	いりだいず	大豆	▲	▲	▲		▲	▲				▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	1601
404051	冷凍油揚げ(きざみ)	丸大豆、植物油(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(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(なたね))、クエン酸、水	▲	▲	▲			▲	▲														●								1605
404201	凍り豆腐	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
501801	白胡麻(いりごま)	いりごま	▲	▲	▲													●		▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲			1600
601051	冷凍さやいんげん	いんげん																					▲								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	とうもろこし																													1605
618401	ホールトマト缶	トマト、トマトピューレー、クエン酸																													1605
626351	冷凍ブロッコリー	ブロッコリー																													1601
710201	パイン缶(調理用)	パインアップル、砂糖、クエン酸、水																													1605
713801	黄桃缶(常温)	黄もも(国産)、砂糖、クエン酸、酸化防止剤(ビタミンC)、水																										●			1605
800151	冷凍えのきたけ(カット)	えのき茸																													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(2025年10月1日～2025年10月31日)
筒井台中学校

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			
801301	干しいたけ(軸なし)	椎茸																													1601			
801652	冷凍しめじ(カット)	生ぶなしめじ																													1601			
803303	国産マッシュルーム水煮	マッシュルーム、食塩、酸化防止剤(ビタミンC(L-アスコルビン酸))、水																													1601			
901702	きざみこんぶ	真昆布(真昆布)、醸造酢(醸造酢)																													1601			
903101	ひじき	乾燥ひじき																													1600			
904001	わかめ	湯通し塩蔵わかめ																													1604			
1004501	煮干し	煮干し(かたくちいわし)、並塩						▲	▲			▲										▲									1301			
1004503	たべる小魚(いもけんぴ入)(5g)	さつま芋加工品、(さつま芋、(さつま芋)、砂糖、(さとうきび)、植物油(米糠)、かたくちいわし煮干し、(かたくちいわし、(かたくちいわし)、食塩(海水)、水飴(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、砂糖(さとうきび、甜菜)		▲	▲			▲	▲	▲																						1601		
1005631	しらす干し	しらすぼし(いわし(稚魚))、食塩●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。						●	●			▲										▲										1303		
1009201	削節(いわし)	いわしのふし																				▲										1601		
1017451	焼さんま(25g)	さんま	▲	▲	▲			▲	▲			▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲				▲			1600		
1038153	冷凍竹輪(ハーフカット)	魚肉(魚肉、砂糖)、でん粉(でん粉(馬鈴薯))、食塩(食塩)、ぶどう糖(コーンスターチ、馬鈴薯でん粉、さつまいもでん粉)、砂糖(さとうきび、てん菜)、発酵調味液(液状ぶどう糖、アルコール、醸造調味料、食塩、加塩みりん、水)、醸造酢(アルコール、水)	▲		▲			▲	▲														▲							▲			1604	
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	
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	
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	
1126052	チキンスティック(20g)	鶏肉、鶏レバー、すけとうだらすり身、砂糖、食塩、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、砂糖(甜菜)、香辛料(白コショウ、メース、コリアンダー、ナツメグ)、酵母エキス(トルラ酵母)、水、加工デンプン(リン酸架橋デンプン)	▲	▲	▲													▲	▲			▲	●	●	▲				▲				1601	
1130231	チキンウインナー	鶏肉、<糖類>、粉末水あめ(澱粉[コーンスターチ(とうもろこし)、無水亜硫酸、甘藷澱粉(さつまいも)])、砂糖、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)、食塩、ドロマイト、(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、香辛料(ペパー、オニオンパウダー、パプリカ、トマトパウダー、ガーリック、メース、コリアンダー、セージ)、鉄含有酵母、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	●																														1605	
1300231	牛乳	生乳<西区以外>		●																													1401	
1300232	牛乳(調理用)	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

●・・・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(2025年10月1日～2025年10月31日)
筒井台中学校

			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	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		
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	
1401732	バター(150g)	生乳、食塩			●																												1605		
1501952	月見だんご(30g)	上新粉(粳米)、砂糖(サトウキビ、ビート)、でんぷん(馬鈴薯)、酵素(α-グルコシルトランスフェラーゼ、トウモロコシ、水)				▲																	▲											1601	
1508653	抹茶プリン(特)(40g)	糖類、(水あめ、果糖ぶどう糖液糖)、砂糖、ドロマイト、豆乳加工品、抹茶、加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋デンプン)、ゲル化剤、(増粘多糖類(カロブビーンガム、カラギナン、グァーガム)、カラメル色素(カラメルI)、香	▲	▲																				●										1601	
1508713	アップルゼリー(ミニ)(21g)	異性化液糖(とうもろこし)、りんご果肉、りんご濃縮果汁、還元水あめ(とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、死°オカ)、砂糖(甜菜)、酸味料(クエン酸(とうもろこし)、クエン酸Na(とうもろこし))、ゲル化剤(増粘多糖類(ジェランガム(醗酵原料(培地にとうもろこしを含む))、キサンタンガム(とうもろこし)、カラギナン(紅藻類)、リン酸一水素カルシウム(リン酸、石灰)、リン酸二水素カリウム(リン鉱石)、リン酸二水素カリウム(塩化カリウム)、食品素材(ぶどう糖(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、こんにやく粉(こんにやく芋))、pH調整剤(クエン酸ナトリウム(とうもろこし)、乳酸カルシウム(乳酸・天然鉱物を原料とするカルシウム源)、ピロリン酸四ナトリウム(リン酸・水酸化ナトリウム)、ポリリン酸ナトリウム(リン酸・水酸化ナトリウム)、貝殻焼成カルシウム(帆立貝殻)、食品素材(デキストリン)(タピオカ))、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料(アップルフレーバー(とうもろこし))、酸化防止剤(ビタミンC(L-アスコルビン酸ナトリウム(とうもろこし、死°オカ))、酸化防止剤(酵素処理ルチン(エンジュ抽出物、デキストリン(死°オカ))、消泡剤(加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル(ヤシ、パーム)、ミツクストフェロール(大豆)、とうもろこし))、水	▲	▲												▲							▲	▲	▲		▲		●					1604	
1508758	アセロラゼリー(40g)	アセロラ果汁(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、難消化性デキストリン、加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋デンプン)、酸味料(クエン酸三ナトリウム(結晶)、クエン酸(無水))、ゲル化剤、(増粘多糖類(カラギナン、タラガム、ジェランガム、キサンタンガム、カロブビーンガム)、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム)、着色料、(アントシアニン(ムラサキイモ色素)、(クチナシ(クチナシ赤色素)、(カロチノイド(トウガラシ色素)、香料(香料)、その他キャリーオーバー等、水																																	1605
1508769	兵庫県産いちじくゼリー(40g)	いちじくピューレ(いちじく)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料(クエン酸(とうもろこし))、酸味料(クエン酸ナトリウム(とうもろこし))、香料、水	▲	▲	▲																						▲		▲					1602	
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)、紅麴色素、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	▲	▲	▲											▲	▲		▲				▲	▲		▲		●	▲	▲				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(2025年10月1日～2025年10月31日)
筒井台中学校

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	
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	
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	
1702451	チキンビヨン(ストレート)	丸鶏(鶏肉・鶏ガラ)、<野菜>、玉ねぎ、にんじん、しょうが、ローレル、水	▲	▲	▲													▲				▲	●		▲		▲				1606	
1702452	チキンビヨン(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	ポークビヨン	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	
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	
1703602	トマトケチャップスティック(8g)	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、ばれいしょ等)、食塩、たまねぎ、香辛料		▲	▲												▲					▲			▲		▲		▲		1604	
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	
1704201	マヨネーズ(8g)	食用植物油、卵黄、醸造酢、食塩、砂糖、たんぱく加水分解物、香辛料、香辛料抽出物、清水、※マカダミアナッツのコンタミネーション(▲)は現在調査中	●		●																		●								▲	1601
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精																					●								1502	
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
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	

●・・・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(2025年10月1日～2025年10月31日)
筒井台中学校

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	
1705202	ホワイトソース	生クリーム、小麦粉、でん粉(とうもろこし)、全粉乳、ホワイトルウ(小麦粉、なたね油)、チキンエキス、牛乳、ナチュラルチーズ、バター、食塩、砂糖、香辛料(ローレル)、水	▲	●	●		▲	▲	▲		▲				▲		▲	▲				▲	▲	●	▲	▲		▲	▲			1603
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※マカダミアナッツのコンタミネーション(▲)は現在調査中	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	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	
1707901	パプリカ	単一原料のため、(パプリカ)、原材料の表示を、省略しております。、(パプリカ)、※マカダミアナッツのコンタミネーション(▲)は現在調査中	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	1601	
1800255	ぎょうざ(16g)	キャベツ、豚肉、パン粉、玉ネギ、植物性蛋白(脱脂大豆、ペニコウジ色素、ラック色素)、サラダ油(食用大豆)、しょう油(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、ネギ、ニラ、ポークエキス(豚骨、食塩、砂糖、タピオカ)、砂糖(甘藷)、味噌(大豆)、ニンニク、生姜、人参、みりん(液状ブドウ糖、酒精、米、米麴、食塩)、オイスターソース(かき、しょう油、食塩)、椎茸、酵母エキス(酵母)、食塩、コショウ、小麦粉、醸造調味料(酒精、食塩、米、米麴)、還元水あめ(トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷、タピオカ)、水	▲	▲	●		▲	▲	▲		▲		▲			▲	▲		▲	▲		▲	▲	●	▲	●	▲	▲	▲		1601	
1800756	かぼちゃコロツケ(50g)	かぼちゃ、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、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、ばれいしょ、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))、たまねぎ、砂糖(甜菜)、食用植物油脂(パーム)、でん粉(とうもろこし)、貝Ca(未焼成カルシウム)、食塩、酵母粉末(パン酵母)、水	▲	▲	●		▲	▲									▲	▲	▲		▲	●	▲	▲	▲	▲		▲			1603	
1801253	しゅうまい(えび)(18g)	えび、たまねぎ、たら、食用精製加工油脂、パン粉、でん粉、デキストリン、調味料、砂糖、食塩、ほたてエキス、還元水あめ、えびエキス、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)、水、皮、小麦粉、還元水あめ、水	▲	▲	●		●	▲		▲							▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲		1605	
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	
1910302	イチゴジャム(10g)	いちご、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび))、麦芽糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン・ゲル化剤)		▲	▲		▲							▲									▲		▲				▲		1604	
2100911	かつお節	削り節																													1301	
2182651	さけフライ(50g)	さけ(しろさけ)、衣、パン粉、小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、食塩、イースト、大豆粉、乳化剤、イーストフード)、バター粉、コーンスターチ、コショウ、食塩、加工澱粉(キャッサバ)、増粘多糖類(キサンタン・グアー)、小麦粉、水	▲	▲	●		▲				▲							▲	●	▲			●									1600

●・・・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(2025年10月1日～2025年10月31日)
筒井台中学校

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
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(麴菌、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。