

使用食品一覧表(2026年1月1日～2026年1月31日)

鷹匠中学校 烏帽子中学校 原田中学校 長峰中学校 上野中学校 夢野中学校 湊川中学校 兵庫中学校 須佐野中学校 吉田中学校 太田中学校 鷹取中学校 飛松中学校 高倉中学校 横尾中学校 白川台中学校 西落合中学校 竜が台中学校 桃山台中学校 塩屋中学校 福田中学校

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	フルーツ	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
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
102808	ひょうごの小麦パン(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
111401	米粉	うるち米																												1604	
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	
111751	もち(10g)	もち米粉(もち米)、でん粉(とうもろこし)、こんにやく粉(こんにやく芋)、増粘剤(加工でん粉)(リン酸架橋デンプン・増粘剤)、トレハロース(トレハロース・製造用剤)、水																												1604	
200331	つきこんにやく	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	
200334	角こんにやく(1.5カット)	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	
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	
402451	黒豆煮豆	黒大豆(黒大豆)、砂糖(甜菜(ビート)根部)、食塩(海水)、水																				●								1605	
403251	冷凍豆腐(15mm)	豆乳(大豆)、でん粉(とうもろこし)、デキストリン(とうもろこし、ばれいしょ、甘藷)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、水																				●								1601	
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	▲	▲	▲			▲	▲													●								1601	
405201	豆乳(国産)	大豆																				●								1605	
501201	栗甘露煮	栗、砂糖、ビタミンC(L-アスコルビン酸(酸化防止剤))、クチナシ色素(クチナシ黄色素(着色料))、水、亜硫酸塩(次亜硫酸ナトリウム(加工助剤))、リン酸塩(メタリン酸ナトリウム(加工助剤))、ミョウバン(硫酸アルミニウムカリウム(加工助剤))																												1605	
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																												1601	
613602	切り干しだいこん	干切大根(大根)																												1203	

●・・・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1月1日～2026年1月31日)

鷹匠中学校 烏帽子中学校 原田中学校 長峰中学校 上野中学校 夢野中学校 湊川中学校 兵庫中学校 須佐野中学校 吉田中学校 太田中学校 鷹取中学校 飛松中学校 高倉中学校 横尾中学校 白川台中学校 西落合中学校 竜が台中学校 桃山台中学校 塩屋中学校 福田中学校

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	カシュー	ナッツ	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	業者コード
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																													1604	
624751	冷凍パプリカ(赤)スライス	赤ピーマン(赤ピーマン)			▲									▲		▲							▲		▲		▲		▲		1604	
626351	冷凍ブロッコリー	ブロッコリー																													1601	
901704	出し昆布	昆布																													1604	
903101	ひじき	乾燥ひじき																													1600	
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	
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	
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(カロブドールガム、カラギナン、グァーガム)、カラメル色素(カラメルⅠ)、香料	▲	▲																			●								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1月1日～2026年1月31日)
鷹匠中学校 烏帽子中学校 原田中学校 長峰中学校 上野中学校 夢野中学校 湊川中学校 兵庫中学校 須佐野中学校 吉田中学校 太田中学校 鷹取中学校 飛松中学校 高倉中学校 横尾
中学校 白川台中学校 西落合中学校 竜が台中学校 桃山台中学校 塩屋中学校 福田中学校

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	オレシ	ナッツ	フルーツ	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	
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)、りんご濃縮果汁(りんご)、還元水あめ、とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、ﾀﾋｵｶ、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)、食品素材(ぶどう糖)(じゃがいも)、食品素材(ぶどう糖)(さつまいも)、食品素材(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)(ﾀﾋｵｶ)、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(ﾋﾞﾀﾐﾝC)(L-ｱｽｺﾙﾋﾞﾝ酸ナトリウム(とうもろこし)、L-ｱｽｺﾙﾋﾞﾝ酸ナトリウム(ﾀﾋｵｶ))、酸化防止剤(酵素処理ﾙﾁﾝ)(エンジュ抽出物、ﾃﾞｷｽﾄﾘﾝ(ﾀﾋｵｶ))、消泡剤(加工助剤)(グリセリン脂肪酸エステル(ヤシ、パーム)、ミックストコフェロール(大豆)、食品素材(とうもろこし))、水	▲	▲										▲								▲	▲	▲			▲		●			1604	
1508751	みかんゼリー(70g)	温州みかん果汁、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、水飴(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、ゲル化剤(増粘多糖類)(ローカストビーンガム、カラギナン、ピロリン酸四カリウム、塩化カリウム、ブドウ糖)、ﾋﾞﾀﾐﾝC(とうもろこし)、クエン酸(とうもろこし)、香料(オレンジフレーバーベース、95%エタノール、グリセリン、精製水)、水																								▲		▲				1601	
1508763	ゆずゼリー(50g)	ゆず果汁、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、水飴(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、はちみつ、ゲル化剤(増粘多糖類)(ローカストビーンガム、カラギナン、ピロリン酸四カリウム、塩化カリウム、ブドウ糖)、ﾋﾞﾀﾐﾝC(とうもろこし)、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(ﾀﾋｵｶ)、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(ﾋﾞﾀﾐﾝC(L-ｱｽｺﾙﾋﾞﾝ酸))																														1605	
1700501	コチジャン	米みそ(大豆、米、食塩、そらめめ)、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	
1701201	塩	海水																														1601	
1701601	酢	米、コーン、アルコール、酒かす、食塩、水			▲										▲								▲							▲			1604
1702601	ポークバイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス、玉ねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(こしょう、ガーリックパウダー、水)	▲	▲	▲													▲	▲			▲	▲	▲		●	▲	▲	▲				1605
1702602	ポークバイヨン(濃縮)	豚骨・豚肉(豚骨・豚肉)、玉ねぎ																								●						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。
3/6

使用食品一覧表(2026年1月1日～2026年1月31日)

鷹匠中学校 烏帽子中学校 原田中学校 長峰中学校 上野中学校 夢野中学校 湊川中学校 兵庫中学校 須佐野中学校 吉田中学校 太田中学校 鷹取中学校 飛松中学校 高倉中学校 横尾中学校 白川台中学校 西落合中学校 竜が台中学校 桃山台中学校 塩屋中学校 福田中学校

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	オレシ	ナッツ	フルーツ	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
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
1703908	中華ドレッシング(10ml)	しょうゆ(大豆)、小麦、食塩、食用植物油脂(ごま油、なたね油)、醸造酢(りんご果汁、アルコール、水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、小麦発酵調味液(小麦、食塩)、食塩(海水)、たまねぎエキス(玉ねぎ)、チキンエキス(チキンストック、食塩)、香辛料(ガーリック、ホワイトペッパー)、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
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
1705301	酒かす	酒粕(米、米麴、醸造アルコール)																					▲								1501
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
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	パブリカ	パブリカ	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲	1604
1800253	ひじき入りぎょうざ(18g)	野菜(キャベツ、たまねぎ、にら)、鶏肉、豚脂(豚肉)、ひじき、でん粉、しょうゆ(小麦、大豆)、植物油脂(ごま)、粒状植物性たん白(大豆)、砂糖、魚介エキス、食塩、香辛料、酵母エキス、小麦粉、植物油脂、還元でん粉糖化物、食塩、大豆粉、ソルビトール(D-ソルビトール)、乳化剤(植物レシチン、大豆)、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(2026年1月1日～2026年1月31日)

鷹匠中学校 烏帽子中学校 原田中学校 長峰中学校 上野中学校 夢野中学校 湊川中学校 兵庫中学校 須佐野中学校 吉田中学校 太田中学校 鷹取中学校 飛松中学校 高倉中学校 横尾中学校 白川台中学校 西落合中学校 竜が台中学校 桃山台中学校 塩屋中学校 福田中学校

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	オレシ	ナッツ	フルーツ	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
1800761	さつまいもコロツケ(60g)	さつまいも(さつまいも)、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム油)、イースト、食塩(海水)、イーストフード、ビタミンC(酸化防止剤)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(大豆)、水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、パン粉(小麦粉、ショートニング、砂糖、食塩、イースト、大豆粉、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル、レシチン等))、イーストフード、水)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、食塩、イースト、酢酸 pH調整剤(キャリーオーバー)、水)、バターミックス(小麦粉、コーングリッツ、植物性たん白、植物油脂、デキストリン、乳化剤、増粘剤(グァーガム)、水)	▲	▲	●			▲	▲			▲					▲	▲			▲	●	▲		▲						1301
1801382	チキンハンバーグ(減塩)(60g)	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
1801584	キャベツ入り平つくね(40g)	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
1822551	ハムカツ(40g)	鶏肉、<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 ※(ペパー)、でん粉 ※(とうもろこし)、植物繊維※、酵母エキス ※(酵母エキス(パン酵母)、デキストリン(キャッサバ))、水、でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉)、発酵調味料(さとうきび)、砂糖、粉末状大豆たん白(大豆たん白、大豆レシチン)、食塩、香辛料(ペパー、ナツメグ、ガーリック、オニオンパウダー)、鉄含有酵母、水、加工でん粉 ※(キャッサバ)、増粘剤(加工でん粉)※(キャッサバ)	▲	▲	▲												▲	▲				●	●		▲	▲	▲	▲			1304
1900301	つくだに(ひじきのり)(10g)	糖類(水あめ(とうもろこし、甘藷)、砂糖(甜菜))、しょうゆ、みりん、のり、ひじき、にぼし(いわし)、かつお、増粘多糖類(グァーガム、キサンタンガム・増粘剤)、ヘム鉄(豚赤血球酵素分解物・強化剤)、水		▲	●		▲							▲								●		▲				▲			1604
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
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
2020062	冷凍さつまいも(ダイス)	さつまいも、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
2062871	だいずもやし	大豆もやし																				●									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
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

●・・・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1月1日～2026年1月31日)
鷹匠中学校 烏帽子中学校 原田中学校 長峰中学校 上野中学校 夢野中学校 湊川中学校 兵庫中学校 須佐野中学校 吉田中学校 太田中学校 鷹取中学校 飛松中学校 高倉中学校 横尾
中学校 白川台中学校 西落合中学校 竜が台中学校 桃山台中学校 塩屋中学校 福田中学校

		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	フルーツ	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	
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)	食用植物油脂、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、※マカダミアナッツのコンタミネーション(▲)は現在調査中			●													●					●								▲		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。