

使用食品一覧表(2025年6月1日～2025年6月30日)
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	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
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
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))、植物油脂(パーム油)	▲		●	▲																	▲				▲					1604
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
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)																														1605
111601	塩こうじ(900g)	米(アメリカ又は国産)(米)、食塩(食塩)、酒精((酒精))	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲						▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲			▲			1605
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
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
200332	糸こんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、水分、																														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)																														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)	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																					●									1605
403851	冷凍焼き豆腐	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)、安定剤(加工でん粉)、豆腐用凝固剤(凝固剤製剤(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)																				▲	●									1602
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
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																					▲									1605
605051	冷凍かぼちゃ皮付(2cm角)	南瓜																					▲									1601
605451	冷凍カリフラワー	カリフラワー																														1605
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

●・・・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。
1/5

使用食品一覧表(2025年6月1日～2025年6月30日)

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	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	マカダミアナッツ	業者コード
617753	冷凍ホールコーン(外)	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
624551	冷凍ピーマン	ピーマン		▲	▲																		▲									1602
626351	冷凍ブロッコリー	ブロッコリー																														1605
800151	冷凍えのきたけ(カット)	えのき茸																														1604
901702	きざみこんぶ	真昆布(真昆布)、醸造酢(醸造酢)																														1601
903101	ひじき	ひじき																														1601
904001	わかめ	湯通し塩蔵わかめ																														1604
1004502	たべる小魚(5g)	かたくちいわし、澱粉分解物、砂糖※本製品に使用するかたくちいわしはえび、かにが混ざる漁法で採取しています。 えび、かには同一ライン上での製造を行っておりません。						▲	▲			▲						▲					▲							▲		1602
1025201	まぐろ油漬(菜種油)	きはだまぐろ、菜種油、食塩、水			▲			▲											▲	▲			▲	▲		▲						1602
1110652	牛すじぼっかけ	牛筋肉、こんにゃく、水酸化Ca)、しょうゆ、砂糖、清酒、増粘剤(加工デンプン)(とうもろこし)、しょうが	▲	▲	●		▲	▲	▲			▲		▲	▲		●	▲		▲	▲	▲	●	▲	▲	▲			▲			1603
1117632	ポークハム(乳抜・短冊)	豚もも肉、小麦でん粉(小麦)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料抽出物	▲	▲	●												▲	▲			▲	▲	▲	▲	●				▲			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
1122751	県産親鶏素焼きスライス(大)	鶏肉(親鶏皮付モモ・ムネ)、以下余白	▲		▲												▲	▲					▲	●		▲	▲		▲			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	▲	▲	●			▲	▲									▲	▲		▲	▲	●	●	▲	▲	▲		▲	▲		1601
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
1500651	わらびもち	麦芽糖、砂糖、きな粉、本蕨粉、トレハロース、加工でんぷん、水	▲																▲				●									1605
1508768	さくらんぼゼリー(50g)	さくらんぼ果汁(さくらんぼ)、糖類(砂糖(さとうきび、てんさい)、水あめ(とうもろこし、さつまいも、ばれいしょ)、果糖(とうもろこし)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、乳酸Ca、加工デンプン(リン酸架橋デンプン)、ゲル化剤(増粘多糖類(ローカストビーンガム、カラギーナン、タラガム))、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム)、香料、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム)、ベニコウジ色素、ビタミンC(L-アスコルビン酸)、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(2025年6月1日～2025年6月30日)

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	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	
1508771	ハスカップゼリー(40g)	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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、ハスカップ果汁(ハスカップ)、ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、水、乳酸Ca(乳酸カルシウム)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸ナトリウム、クエン酸)、ビタミンC(アスコルビン酸)、クエン酸鉄Na(クエン酸鉄ナトリウム)、香料(ハスカップフレーバー)	▲	▲	▲									▲		▲		▲				▲	▲		▲		▲		▲	▲		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
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(ニョクナム)(600g)	魚醤(生鮮魚(主にカニ)、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
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、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	ポークブイヨン(濃縮)	豚骨・豚肉(豚骨・豚肉)、玉ねぎ																							●								1602
1703102	オイスターソース	かきエキス、かき煮汁、デキストリン、水あめ、食塩、砂糖、さとうきび、てんさい、醸造酢、麦芽、アルコール、酵母エキスパウダー、酵母エキス、デキストリン、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、キサンタンガム)		▲	▲		▲	▲										▲	▲			▲	▲	▲		▲				▲	▲		1604
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
1703902	青じそドレッシング(8g)	糖類(水あめ、砂糖)、しょうゆ、醸造酢、たん白加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、酵母エキスパウダー、レモン果汁、かつお節エキス、魚醤、青じそ、香料、酸味料(クエン酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水			●																		●										1605
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(2025年6月1日～2025年6月30日)

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	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	業者コード	
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、フェンネル、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																														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	
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
1800353	春巻(50g)	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油脂、豚脂、しょうゆ、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、[皮]、小麦粉、植物油脂、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水			●																		●		●							1605	
1800759	野菜コロッケ(60g)	ばれいしょ、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(海水)、酵素(加工助剤)、ビタミンC(加工助剤)、大豆レシチン(キャリアーオーバー))、小麦粉、にんじん、たまねぎ、小麦粉加工品(小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル(キャリアーオーバー))、とうもろこし、乾燥マッシュポテト(ばれいしょ)、いんげん、砂糖(甜菜)、でん粉(とうもろこし)、食用植物油脂(パーム)、貝Ca、食塩(海水)、酵母粉末(パン酵母)、水	▲	▲	●			▲	▲								▲	▲	▲		▲	●	▲	▲	▲	▲			▲			1603	
1801004	白身フライ(特)(60g)	ホキ、Kバター、 澱粉加工品(とうもろこし他)、 砂糖(砂糖)、 食塩(海水)、 植物性タンパク(小麦)(小麦粉)、 コショウ(コショウ)、 酵母エキス(酵母)、 加工澱粉(リン酸架橋澱粉)、 増粘多糖類(グアーガム、キサンタンガム)、食塩(海水)、コショウ(コショウ)、水分、パン粉、 小麦粉(小麦)、ブドウ糖(澱粉)、 ショートニング(菜種)、 イースト(酵母)、 並塩(海水)、イーストフード(とうもろこし他)、 水	▲	▲	●			▲				▲							▲	▲	▲		▲								▲		1604
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

●・・・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6月1日～2025年6月30日)

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
1801685	ポテトとお米のささみカツ(40g)	鶏肉((ささみ))、<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 ※(黒こしょう)、でん粉 ※(とうもろこし)、植物繊維 ※、酵母エキス ※(酵母エキス、デキストリン(キャッサバ))、水、砂糖、植物油、(なたね油、パーム油)、食塩、粉末状大豆たん白(大豆たん白、大豆レシチン)、香辛料(ペパー)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン(甘藷))、加工でん粉 ※、増粘剤(加工でん粉)※、水	▲	▲	▲														▲				●	●		▲		▲				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
1910201	メープルジャム(12g)	食物繊維(ポリデキストロース(とうもろこし))、砂糖(甜菜)、メープルシュガー(かえで)、寒天(紅藻海藻)、香料(着香)、着色料(カラメル:カラメル色素)、酸味料(クエン酸)、水		▲	▲		▲							▲									▲		▲				▲			1601
2050191	練りごま	白ごま(白ごま)					▲												●													1601
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
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、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
2170601	粒マスタード	醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテオオニオン、ポーケエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸等)、L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム)、香辛料抽出物(香辛料抽出物)、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。