

使用食品一覧表(2026年2月1日～2026年2月28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	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		
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	
103002	米粉入りパン(中学)	小麦粉(小麦粉)、米粉パンミックス粉、米粉、グルテン)、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	▲	▲	●		▲	▲		▲				▲	▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲			1000	
103951	冷凍うどん	小麦粉(中力粉)、食塩、水	▲		●																											1605		
105053	冷凍中華めん	小麦粉、食塩、かんすい、クチナシ色素、水	▲		●																											1605		
108308	発芽玄米入りごはん(100g)	米、発芽玄米																														1000		
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	
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	
402304	節分まめ(5g)	大豆	▲	▲	▲		▲	▲				▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲		1601		
402401	だいず水煮	大豆、水																				●											1601	
403231	木綿豆腐	大豆、凝固剤消泡・消泡剤(硫酸カルシウム・炭酸カルシウム)																				●											1102	
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	
403951	冷凍生揚げ(15mm)	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																				●											1603	
404031	油揚げ	大豆、凝固剤・消泡剤(硫酸カルシウム・炭酸カルシウム)、植物油脂(大																				●											1102	
404051	冷凍油揚げ(きざみ)	丸大豆、植物油脂(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	
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	
405201	豆乳(国産)	大豆																				●											1605	
501801	白胡麻(いりごま)	白いりごま(胡麻種子(白))																●															1605	
2060102	冷凍さやいんげん	いんげんまめ																															1604	
601751	冷凍むき枝豆	えだまめ、食塩																				●											1601	
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	
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

●・・・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2月1日～2026年2月28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
615001	たけのこ水煮(レトルト)	たけのこ																													1604	
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	
715601	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料																													1604	
800151	冷凍えのきたけ(カット)	えのき茸																													1602	
801301	干しいたけ(軸なし)	しいたけ																													1604	
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)、pH調整剤(クエン酸)、水(表示無)		▲										▲								▲				▲		▲			1602	
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	いわし、食塩						▲	▲			▲																			1604	
1009201	削節(いわし)	いわしのふし																			▲										1601	
1015152	冷凍鮭フレーク	鮭(しろざけ)、食塩																	●												1601	
1025201	まぐろ油漬(菜種油)	きはだまぐろ、菜種油、食塩、水			▲			▲										▲	▲				▲	▲		▲						1602
1038132	竹輪(50g)(g)	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、加工デンプン(タピオカ)	▲																												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
1122601	チキンハム(短冊)	鶏肉、でん粉(えんどう豆澱粉、タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉、米でん粉(もち米))、発酵調味料(発酵調味液、(サトウキビ(pH調整剤))、食塩、砂糖、香辛料(コリアンダー、グリーンペッパー、オニオンパウダー、メース、ペパー)、水	▲		▲												▲	▲					▲	●		▲	▲		▲			1304
1123231	鶏レバー(レトルト)(大)	鶏肝、こいくちしょうゆ(小麦、脱脂加工大豆、食塩、大豆、米、アルコール)、砂糖、香辛料(ジンジャー)、水	▲	▲	●													▲					●	●		▲		▲				1304
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)	▲	▲	▲												▲	▲				▲	●	●		▲			▲			1605
1130231	チキンウィナーズライス	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
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。  
2/7

使用食品一覧表(2026年2月1日～2026年2月28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
1508632	豆乳プリン(40g)	＜豆乳プリン＞豆乳(大豆)、水あめ(とうもろこし)、ショートニング(パーム油、ヤシ油)、砂糖(甜菜)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩、水、ゲル化剤(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、ローカストビーンガム、カラギナン)、乳化剤(ショ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン)、香料(プリンフレーバー、シュガーフレーバー)、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素(β-カロテン) ＜カラメルソース＞水あめ(とうもろこし)、砂糖(さとうきび、甜菜)、デキストリン(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、水、カラメル色素(カラメルⅠ、カラメルⅣ)、ゲル化剤(カラギナン、キサンタンガム、ローカストビーンガム、タラガム、ジェランガム、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)、香料(メープルフレーバー)	▲	▲	▲									▲		▲		▲			▲	●		▲		▲		▲	▲			1601
1508705	アップルゼリー(常温)(60g)	異性化液糖(とうもろこし)、りんご濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類、キサンタンガム、乳酸カルシウム(とうもろこし、水酸化カルシウム)、ジェランガム(とうもろこし、大豆)、カラギナン、コンニャクイモ抽出物、食品素材(デキストリン、タピオカ、さつまいも、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)、香料(アップルフレーバー)、消泡剤((加工助剤)グリセリン脂肪酸エステル(ヤシ、パーム)、ミックスコフェロール(大豆、とうもろこし))、酸化防止剤(ビタミンC(とうもろこし))		▲										▲												▲		●				1604
1508711	アセロラゼリー(ミニ)(22g)	異性化液糖(とうもろこし)、アセロラ濃縮果汁(アセロラ)、還元水あめ、とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、タピオカ)、ゲル化剤(増粘多糖類)、キサンタンガム(微生物発酵物)、ジェランガム(とうもろこし)、ジェランガム(大豆)、カラギナン(紅藻類)、コンニャクイモ抽出物(こんにゃく芋)、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)、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))、ムサキイモ色素・トウガラシ色素(ムサキイモ色素・トウガラシ色素)、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料(アセロラフレーバー、(さとうきび(エタノール)))、クチナシ赤色素(クチナシ赤色素)、消泡剤(加工助剤)(グリセリン脂肪酸エステル(菜種)、抽出コフェロール(大豆)、食品素材(とうもろこし))、水	▲	▲										▲								▲	▲	▲			▲		▲			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。  
3/7

使用食品一覧表(2026年2月1日～2026年2月28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
1508714	ピーチゼリー(ミニ)(21g)	異性化液糖(とうもろこし)、白桃ピューレ(もも)、白桃果肉(もも)、ピーチ濃縮果汁(もも)、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)、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)、キサントガム(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(こんにゃく粉)(こんにゃく芋)、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)、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(ピーチフレーバー)、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)、L-アスコルビン酸ナトリウム(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)、ミックストコフェロール(大豆)、食品素材(とうもろこし))	▲	▲										▲								▲	▲	▲			●		▲			1604
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))			▲												▲	▲		▲			▲	▲		▲	▲		▲			1606
1700401	トウバンジャン	魚醤(生鮮魚(主にカーコム)、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)																													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(主にカーコム)、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	
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

●・・・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。  
4/7

使用食品一覧表(2026年2月1日～2026年2月28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	業者コード	
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(加エデンブ、キサンタン)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンブ、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	
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		▲	▲													▲					▲			▲			▲			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	
1704001	ノンエッグドレッシング	食用植物油脂(菜種油、コーン油、パーム油)、醸造酢(米、アルコール、食塩、酒かす、水、アルコール、米)、水あめ(コーンスターチ、甘藷澱粉、馬鈴薯澱粉)、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白(大豆)、香辛料(からし)、酵母エキス(食塩、デキストリン)、レモン果汁、こんにゃく精粉(こんにゃく粉)、増粘多糖類(キサンタンガム、タマリンドガム、ぶどう糖)、水	▲	▲	▲			▲	▲					▲					▲			▲	▲	●			▲			▲		1601	
1704107	タルタルソース(卵抜き)(8g)	食用植物油脂(菜種油)、(国内製造)(コーン油、パーム油)、醸造酢(米、アルコール、食塩、酒かす、水、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ、砂糖)(コーンスターチ、甘藷澱粉、馬鈴薯澱粉、さとうきび、甜菜)、ピクルス(きゅうり、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、香辛料、リン酸塩(キャリーオーバー)、水)、大豆粉(大豆)、食塩(海水)、粉末状植物性たん白(大豆)(大豆)、乾燥たまねぎ(玉葱)、香辛料(からし)、酵母エキス(酵母エキス、食塩、デキストリン)、レモン果汁(レモン)、こんにゃく精粉(こんにゃく粉)、乾燥パセリ(パセリ)、増粘多糖類(キサンタンガム、タマリンドガム、ぶどう糖)、酸味料(酢酸)、香辛料抽出物(香辛料抽出物)、着色料(ウコン)(ウコン色素)、ミョウバン(ミョウバン)、水(水	▲	▲	▲			▲	▲					▲					▲			▲	▲	●			▲			▲		1601	
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精																					●								1502		
1704601	赤みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)																					●								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ブナトリウム(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

●・・・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。  
5/7

使用食品一覧表(2026年2月1日～2026年2月28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	業者コード	
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、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))																														1605	
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
1801052	あじフライ(40g)	あじ、<衣>、パン粉(小麦粉、砂糖他)、バター粉、小麦粉、食塩、増粘剤製剤(グァーガム、キサンタンガム)、打ち粉、パン粉(小麦粉、イースト他)、水	▲	▲	●			▲				▲							▲				▲	▲									1601
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
1801589	根菜入りつくね(約8g)	<野菜>、ごぼう、人参、玉ねぎ、里芋、れんこん、鶏肉、豚脂、粒状大豆たん白(脱脂大豆)、<つなぎ>、でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉)、粉末状大豆たん白(大豆たん白、大豆レシチン)、しょうゆ(大豆、食塩、種麴(麴菌、α化でんぷん(とうもろこし))、アルコール(さとうきび))、(大豆、食塩)、砂糖、食塩、香辛料(ガーリックパウダー、ジンジャー)、揚げ油、(なたね油、パーム油)、水	▲		▲												▲	▲					●	●		●	▲		▲				1304
1801664	豚ロースカツ(パン粉)(60g)	豚ロース、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(グァーガム、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
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(キャッサバ))、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

●・・・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。  
6/7

使用食品一覧表(2026年2月1日～2026年2月28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
1900204	神戸産味付けのり(5枚入り)	乾のり、昆布エキス(昆布、水道水)、砂糖(さとうきび)、食塩(天日海塩、海水)、本みりん(もち米、米こうじ、本格焼酎)		▲	▲			▲													▲		▲									1601
1900405	ふりかけ(ひじき湿)(2.8g)	ひじき、砂糖、ゴマ、ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、食塩、みりん(もち白米、うるち白米、醸造アルコール、糖類)、かつお削りぶし、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢(アルコール、小麦、米、コーン、酒かす、食塩、ぶどう糖)、赤しそ、あじ削りぶし(むろあじ削りぶし)、かつおぶしエキス(たん白加水分解物、鰹節エキス、酒精、フィチン酸)、酵母エキス(デキストリン)、酵母(パン酵母[亜鉛含有])、しょうゆ(小麦・大豆を含む脱脂加工大豆、食塩、小麦、ぶどう糖、種麴(大麦、小麦)、アルコール、大豆、食塩、アルコール、麴菌)、梅酢(梅、食塩)、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄Na/強化剤)			●														●	▲			●									1601
1910308	神戸いちじくジャム(10g)	糖類(砂糖(甜菜)、麦芽糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷))、いちじく、ゲル化剤(増粘多糖類(ペクチン、ローカストビーンガム、グァーガム))、酸味料(クエン酸(とうもろこし、甜菜))、水		▲	▲		▲							▲									▲		▲				▲			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(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