

使用食品一覧表(2025年11月1日～2025年11月30日)
渚中学校 葺合中学校 布引中学校 神戸生田中学校 湊翔楠中学校 港島学園(後期課程) 雲雀丘中学校 丸山中学校 西代中学校 高取台中学校 長田中学校 駒ヶ林中学校 太山寺中学校
長坂中学校 井吹台中学校 伊川谷中学校 樫谷中学校 桜が丘中学校 押部谷中学校 玉津中学校 王塚台中学校 平野中学校 西神中学校 神出中学校 岩岡中学校

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
100601	押麦	大麦																													1601	
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
106323	兵庫県産パスタ	デュラム小麦のセモリナ			●																										1601	
111401	米粉	うるち米																													1604	
111502	平めんビーフン	米、でん粉(ばれいしょでん粉)																													1605	
200331	つきこんにゃく	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	角こんにゃく (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	
402401	だいず水煮	大豆、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																					●								1605	
403952	冷凍生揚げ(30 mm)	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、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	
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	
404202	凍り豆腐(5mm カット)	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)、※消 泡剤製剤、(加工助剤)(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシ チン)																					●								1604	
501801	白胡麻(いりご ま)	いりごま																	●												1602	
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	
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	
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	
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																													1600	
631833	れんこん水煮 (半カット)	れんこん、pH調整剤(クエン酸)			▲													▲					▲	▲							1601	
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11月1日～2025年11月30日)
渚中学校 葺合中学校 布引中学校 神戸生田中学校 湊翔楠中学校 港島学園(後期課程) 雲雀丘中学校 丸山中学校 西代中学校 高取台中学校 長田中学校 駒ヶ林中学校 太山寺中学校
長坂中学校 井吹台中学校 伊川谷中学校 樫谷中学校 桜が丘中学校 押部谷中学校 玉津中学校 王塚台中学校 平野中学校 西神中学校 神出中学校 岩岡中学校

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
801652	冷凍しめじ(カット)	生ぶなしめじ																													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	ひじき																													1601	
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)、 植物油脂)(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	
1025201	まぐろ油漬(菜種油)	きはだまぐろ、菜種油、野菜エキス、たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩、水		▲	▲			▲											▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲					1604	
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	
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	
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	
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、白桃果肉、ピーチ濃縮果汁、還元水あめ(とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、ﾀﾋﾞｵｶ)、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))、キサンタンガム(とうもろこし)、カラギナン(紅藻類)、リン酸二水素カルシウム(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、こんにゃく粉)、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、ﾀﾋﾞｵｶ))、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、ﾀﾋﾞｵｶ))、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(ﾀﾋﾞｵｶ))、消泡剤(加工助剤)(グリセリン脂肪酸エステル(ヤシ、パーム)、ミックスコフェロール(大豆、とうもろこし)、水	▲	▲											▲							▲	▲	▲			●		▲		1604	
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	
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(ﾀﾋﾞｵｶ)、じゃがいも、さつまいも、水																													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。
2/5

使用食品一覧表(2025年11月1日～2025年11月30日)
渚中学校 葺合中学校 布引中学校 神戸生田中学校 湊翔楠中学校 港島学園(後期課程) 雲雀丘中学校 丸山中学校 西代中学校 高取台中学校 長田中学校 駒ヶ林中学校 太山寺中学校
長坂中学校 井吹台中学校 伊川谷中学校 樫谷中学校 桜が丘中学校 押部谷中学校 玉津中学校 王塚台中学校 平野中学校 西神中学校 神出中学校 岩岡中学校

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	
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	
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)	丸鶏(鶏肉・鶏ガラ)、玉ねぎ、にんじん、しょうが、酵母エキス(パン酵母)、ローレル、水	▲	▲	▲										▲			▲					▲	●		▲		▲				1606	
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	
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
1704100	アイランドドレッシング(8ml)	食用植物油脂、醸造酢、糖類(水あめ、砂糖)、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、プルーン、酵母エキスパウダー、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)(キサンタンガム)、香辛料抽出物(香辛料抽出物)、水																														1605	
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精																					●									1502	
1704502	神戸市産みそ	米、大豆、天日塩																					●									1601	
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	
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	
1800254	県内産こまつなまんじゅう(25g)	【具】、豚肉(豚肉)、キャベツ(キャベツ)、小松菜(小松菜)、ながねぎ(ながねぎ)、加工デンプン(酢酸デンプン製剤)、しょうゆ(脱脂加工大豆)、(小麦)、(食塩、アルコール、大豆、水)、酵母エキス(食用酵母)、しょうが(おろししょうが)、ラード(豚脂)、食塩(海水)、米油(米糠)、こしょう(白胡椒)、【皮】、小麦粉(強力粉/中力粉)、こんにゃく粉(こんにゃく芋)、大豆粉末(大豆)、食塩(海水)、砂糖(グラニュー糖)、小麦でん粉(小麦)、粉末状小麦たん白(小麦)、飲料水	▲	▲	●			▲	▲			▲					▲	▲				▲	●	▲		●							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。
3/5

使用食品一覧表(2025年11月1日～2025年11月30日)
渚中学校 葺合中学校 布引中学校 神戸生田中学校 湊翔楠中学校 港島学園(後期課程) 雲雀丘中学校 丸山中学校 西代中学校 高取台中学校 長田中学校 駒ヶ林中学校 太山寺中学校
長坂中学校 井吹台中学校 伊川谷中学校 樫谷中学校 桜が丘中学校 押部谷中学校 玉津中学校 王塚台中学校 平野中学校 西神中学校 神出中学校 岩岡中学校

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	
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			●																		●			●						1601	
1801051	かつおカツ(60g)	かつお(国産)(かつお)、たまねぎ(たまねぎ)、おろししょうが(しょうが)、パン粉(小麦他)、しょうゆ(大豆、小麦他)、砂糖(さとうきび、てん菜)、食塩(海水)、かつおエキス(かつお他)、衣(パン粉)(小麦他)、衣(小麦粉)(小麦)、衣(植物油脂)(とうもろこし、なたね)、加工デンプン(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸架橋デンプン、酢酸デンプン)、ドロマイト(ドロマイト)、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン)、香料(香料)、水	▲	▲	●			▲				▲							▲	▲	▲	▲	●	▲		▲						1601	
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	
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	
1900302	つくだに(兵庫のり)(6g)	醤油(脱脂加工大豆、小麦、食塩)、砂糖(甘藷原料糖、ビート原料糖、さとうきび糖)、のり(兵庫県産)(海苔)、みりん(もち米、米、米麴、醸造アルコール、糖類(ぶどう糖))、粉飴(コーンスターチ)、水飴(コーンスターチ、馬鈴薯澱粉、タピオカ)、でん粉(タピオカでん粉)、発酵調味料(米醸造液、アルコール、ぶどう糖)、発酵調味料、酵母エキス、デキストリン)、醤油加工品(醤油(脱脂加工大豆・小麦・塩)、砂糖)、酵母エキス(デキストリン、食塩)、食塩、果糖(でんぷん)、黒糖蜜(黒糖、原料糖、液状ぶどう糖)、デキストリン(でん粉)、魚介エキス(たん白自己消化物、酵母エキス)、煮干(かたくちいわし)、かつお削り節(かつおのふし)、昆布、乾しいたけ(椎茸)、焼あご			●			▲															●									1601	
1900412	ふりかけ(さけ湿)(2.5g)	さけ(さけ)、ゴマ、砂糖(上白糖)、ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)(ドロマイト)、食塩、大豆油、こんぶだし(こんぶ)、さけエキス(さけ、食塩)、ぶどう酢(ぶどう果汁、アルコール)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、酵母(酵母[亜鉛含有])、紅麴色素(紅麴色素/着色料)			▲														●	●			●									1601	
1910306	りんごジャム(15g)	りんご、糖類(水あめ(とうもろこし、甘藷))、砂糖(さとうきび、甜菜)、ゲル化剤(ペクチン(ゲル化剤))、酸味料(クエン酸・酸味付与)		▲	▲		▲							▲									▲		▲					●			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。
4/5

使用食品一覧表(2025年11月1日～2025年11月30日)
渚中学校 葺合中学校 布引中学校 神戸生田中学校 湊翔楠中学校 港島学園(後期課程) 雲雀丘中学校 丸山中学校 西代中学校 高取台中学校 長田中学校 駒ヶ林中学校 太山寺中学校
長坂中学校 井吹台中学校 伊川谷中学校 樫谷中学校 桜が丘中学校 押部谷中学校 玉津中学校 王塚台中学校 平野中学校 西神中学校 神出中学校 岩岡中学校

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
2020063	さつまいもの乱切り	さつまいも、クエン酸、ビタミンC																													1600	
2020064	冷凍さつまいも(スティック)	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	
2062391	乾燥パセリ(大)	単一原料のため、(パセリ)、原材料の表示を、省略しております。、(パセ	▲	▲	▲		▲	▲	▲			▲			▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲		1604
2062871	だいずもやし	大豆もやし																					●								1604	
2080131	干しいたけ(きざみ)	しいたけ(菌床)																													1604	
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	
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
2180751	小松菜コロッケ	馬鈴薯、豚肉、小松菜、玉ねぎ、砂糖(さとうきび・甜菜)、発酵調味料(米醸造液、ぶどう糖、異性化液糖、水あめ、砂糖、アルコール、食塩)、(水)、醸造調味料(米醸造液、ぶどう糖、アルコール、食塩、水)、醤油、植物油脂(菜種シード)、食塩、胡椒、パン粉(小麦粉、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、ビタミンC)、小麦粉(小麦)、とうもろこしでん粉(とうもろこし)、植物性たん白(大豆)、植物性油脂(なたね)(なたね)、食塩(海水)、水	▲	▲	●			▲				▲					▲	▲	▲		▲	●	▲		●							1602