

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年06月）

		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
食品名	原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーイツ	牛肉	くるみ	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
小麦粉	小麦粉.			●																									
焼きそばめん	小麦粉（強力粉）、食塩〔並塩〕、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〕.	▲		●	▲																▲					▲			
スパゲティ（ハーフカット）	デュラム小麦のセモリナ.			●																									
米粉	うるち米.																												
塩こうじ	米、食塩、酒精.	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲					▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲			▲		
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。																												
糸こんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、水分.																												
角こんにやく	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。																												
じゃがいも〔角小〕	馬鈴薯.																				▲								
かたくり粉	加工でん粉〔加工でん粉（馬鈴薯由来）〕																												
黒砂糖	原料糖[さとうきび]、黒糖[さとうきび]、グリセリン脂肪酸エステル[パーム]、水酸化カルシウム[石灰石]、キトサン[かに殻]、ケイソウ土[珪藻化石]、酢酸[メタノール]、生石灰、ポリアクリル酸ナトリウム.																												
砂糖	原料糖〔さとうきび、てん菜〕.																												
水煮大豆	大豆、水.																				●								
豆腐	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.																				●								
生揚げ〔大〕	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.																				●								
きざみ油揚げ	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、食品素材〕.																				●								
がんもどき〔小〕	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〔大豆〕、食塩、砂糖、揚げ油（植物油脂）〔なたね〕、クエン酸、水.	▲	▲	▲			▲	▲													●								
白ごま	いりごま.	▲	▲	▲													●		▲	▲	▲	▲		▲		▲			
冷さやいんげん	いんげん.																				▲								
かぼちゃ	南瓜.																				▲								
カリフラワー	カリフラワー.																												
大根おろし	だいこん.																												

●・・・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。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年06月）

		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
食品名	原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシ ュ ー ナ ツ ツ	フル ー イ ツ	牛肉	くるみ	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 ツ ツ
きざみたくあん（白）	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。			▲																									
たけのこ水煮(乱切り)	たけのこ、クエン酸（pH調整剤）、水。																												
ホールコーン	とうもろこし。																												
ホールトマト	トマト、トマトピューレ、クエン酸。																												
ピーマン	ピーマン。		▲	▲																	▲								
ブロッコリー	ブロッコリー。																												
えのきたけ	えのきたけ。																												
しめじ	ぶなしめじ。																												
あおさ	あおさ。						▲	▲											▲										
きざみこんぶ	真昆布、醸造酢。																												
ひじき	ひじき。																												
わかめ	湯通し塩蔵わかめ。																												
たべる小魚〔小袋〕	かたくちいわし、澱粉分解物、砂糖。						▲	▲		▲							▲				▲							▲	
マグロ油漬	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〕、食塩、水。		▲	▲			▲										▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲					
さつま揚げスライス	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、植物油、水。	▲		▲			▲			▲											▲								
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（加エデンプン）〔とうもろこし〕、しょうが。	▲	▲	●		▲	▲	▲		▲		▲	▲		●		▲		▲	▲	●	▲	▲	▲				▲	
ポークハム	豚肉、でん粉〔タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉〕、食塩、砂糖、海藻ミネラル〔海藻粉末(紅藻)〕、香辛料〔ペパー、ナツメグ、ローレル、オニオンパウダー〕、酵母エキス〔デキストリン(甘藷)〕、水。	▲		▲											▲		▲				▲	▲		●	▲		▲		
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。	▲		▲											▲		▲				▲	▲		●	▲		▲		
県産親鳥素焼きスライス	鶏肉〔親鶏皮付モモ・ムネ〕	▲		▲											▲		▲				▲	●		▲	▲		▲		
鶏レバー	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。	▲	▲	●			▲	▲							▲		▲		▲	▲	●	●	▲	▲	▲		▲	▲	
液卵	鶏卵。	●																											
ごま油	食用ごま油〔ごま〕。																●				▲								

●・・・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。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年06月）

		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
食品名	原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルウィツ	牛肉	くるみ	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
なたね油	食用なたね油〔菜種〕.																▲				▲								
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.	▲															▲				●								
さくらんぼゼリー	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〕、糖類（水あめ）〔とうもろこし、さつまいも、ばれいしょ〕、糖類（果糖）〔とうもろこし〕、糖類（ぶどう糖）〔とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも〕、乳酸C a〔乳酸カルシウム〕、加エデンブシ〔リン酸架橋デンプン〕、ゲル化剤（増粘多糖類）〔ローカストビーニングム、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〔香料〕、クエン酸鉄N a〔クエン酸第一鉄ナトリウム〕、ベニコウジ色素〔ベニコウジ色素〕、ビタミンC〔Lーアスコルビン酸〕、水.	▲	▲	▲																									
ハスカップゼリー	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C a〔乳酸カルシウム〕、ゲル化剤（増粘多糖類）〔カラギナン、キサンタンガム、グルコマンナン〕、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N a〔クエン酸鉄ナトリウム〕、香料〔ハスカップフレーバー〕.	▲	▲	▲								▲		▲			▲				▲	▲	▲			▲		▲	
料理酒	アルコール、発酵調味料（米・米麴・食塩）、水あめ〔水飴〕、食塩、酸味料〔コハク酸〕、水.		▲	▲	▲			▲				▲		▲						▲	▲		▲		▲		▲	▲	
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.																												
ウスターソース	醸造酢〔アルコール〕、砂糖類〔砂糖、ぶどう糖果糖液糖〕、トマト、たまねぎ、食塩〔海水〕、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.			▲											▲		▲		▲		▲	▲		▲	▲		▲		
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、食塩、米こうじ〕、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）〔Lーアスコルビン酸〕																												
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〔酵母〕.			▲													▲				●								
こいくちしょうゆ	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.			●																	●								
うすくちしょうゆ	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.			●																	●								
塩	海水.																												
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.			▲								▲									▲						▲		
チキンブイヨン	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.	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲			▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲		▲		
ポークブイヨン	豚骨、豚肉、玉ねぎ.																							●					

●・・・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。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年06月）

		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
食品名	原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーイツ	牛肉	くるみ	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
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〕、食塩、醸造酢〔麦芽、アルコール、食塩〕、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〕。		▲	▲		▲	▲								▲		▲			▲	▲	▲		▲			▲	▲	
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〕）、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢〔さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等〕、食塩〔海水、岩塩等〕、たまねぎ、香辛料。		▲	▲											▲						▲			▲			▲		
ケチャップソース	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〔塩〕、香辛料〔ホワイトペッパー、マスタード〕、水。		▲	▲		▲						▲									▲		▲				●		
青じそドレッシング	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〔香料〕、酸味料〔クエン酸〕、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〕。			●																	●								
合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精〔無変性アルコール〕																				●								
神戸市産合わせみそ	米〔米〕、大豆〔大豆〕、天日塩〔赤穂の天塩〕。																				●								
赤みそ	大豆、米、食塩、酒精。																				●								
神戸市内産オニオンソテー	たまねぎ。		▲	▲											▲		▲				▲	▲	▲				▲		
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〔ジンジャー、コーングリッツ〕、オニオン、ガーリック、グローブ、ナツメグ。																				▲								
こしょう	ホワイトペッパー。																												
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	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲
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、乳酸〕、増粘剤（キサンタン）〔キサンタンガム〕、水。																												
パプリカ	パプリカ	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	
ゆかり粉	塩蔵赤しそ〔赤しそ、食塩、梅酢（梅、食塩）〕、砂糖〔サトウキビ、甜菜〕、食塩〔海水〕、酵母エキス〔デキストリン（トウモロコシ他）〕、酸味料〔D Lーリンゴ酸〕。	▲	▲	▲								▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲			▲		
ひじき入りぎょうざ	キャベツ、たまねぎ、にら、鶏肉、豚脂、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、皮〔小麦粉〕〔小麦〕、皮〔植物油脂〕、皮〔還元でん粉糖化物〕、皮〔食塩〕、皮〔大豆粉〕〔大豆〕、ソルビトール〔Dーソルビトール〕、乳化剤〔植物レシチン、大豆〕、ピロリン酸第二鉄〔ピロリン酸第二鉄〕。			●													●				●	●		●					

●・・・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。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年06月）

		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
食品名	原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルウィツ	牛肉	くるみ	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
野菜コロッケ	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.	▲	▲	●			▲	▲							▲		▲	▲		▲	●	▲	▲	▲			▲		
白身魚フライ	ホキ、生パン粉〔小麦粉、ショートニング、砂糖、食塩、イースト、米こうじ加工品、水〕、小麦粉、米粉〔うるち米〕、食塩〔天日塩〕、こしょう〔白こしょう〕、水.	▲	▲	●			▲			▲							▲	▲	▲		▲						▲		
ミートボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、パン粉〔小麦粉、ショートニング、食塩、砂糖（甜菜）、イースト、パン用品質改良剤製剤（とうもろこし）〕、葉ねぎ、粒状大豆たん白、でん粉〔馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉〕、大豆油、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、食塩、粉末状大豆たん白、香辛料〔黒胡椒、とうもろこし〕、おろしにんにく、おろししょうが、水、大豆油.	▲	▲	●			▲	▲							▲		▲			▲	●	●		●		▲	▲		
キャベツ入り平つくね	キャベツ、鶏肉、豚脂、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〔デキストリン（甘藷）〕、香辛料〔ガーリック〕、鉄含有酵母.	▲		▲											▲		▲				▲	●		●	▲		▲		
兵庫県産鶏つくね	鶏肉、玉ねぎ、でん粉〔豆澱粉（えんどう豆）〕、発酵調味料〔穀物発酵液、魚しょう、焼酎、食塩〕、食塩、砂糖、香辛料〔ペパー〕、水.	▲		▲											▲		▲				▲	●		▲	▲		▲		
豚ロースカツ	豚ロース、Kバター、澱粉加工品（とうもろこし他）、砂糖、食塩（海水）、植物性タンパク（小麦粉）、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、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.	▲	▲	●													▲				▲	▲		●			▲		
韓国風のり	乾海苔、ごま油〔ごま〕、食塩〔塩田産天日塩、海水、塩田産にがり〕.						▲	▲									●												
練りごま	白ごま.					▲											●												
ささがきごぼう	ごぼう.																				▲								
ごぼう（せん切り）	ごぼう.																				▲								
おろししょうが	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、DL-リンゴ酸〕.																												
パセリ	パセリ.	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲			▲		▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲	
かつお節	削り節.																		▲										
竹輪〔1/4カット〕	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〕.	▲																											

●・・・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。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年06月）

食品名		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
原材料名		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーツ	牛肉	くるみ	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
料理ワイン	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、																												
削り節〔だし用〕	いわしふし〔いわし・うるめ〕、むろあじ煮干、むろあじふし〔むろあじ〕、						▲												▲										
ごまドレッシング	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、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）、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			●													●				●								▲
豆腐入チキンハンバーグ	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、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）〕、砂糖、食塩、香辛料〔ブラックペパー、ナツメグ、ガーリック〕、水	▲		▲											▲		▲				●	●		●	▲		▲		
デミグラスソース	野菜ソテー〔たまねぎ、にんじん〕、トマトケチャップ〔トマト〕、チキンエキス、にんじん、ぶどう糖果糖液糖〔とうもろこし〕、ブラウンルウ〔小麦〕、砂糖〔粗糖〕、ラード、小麦粉〔小麦〕、赤ワイン〔ぶどう果汁〕、増粘剤（加工デンプン）〔とうもろこし〕、酵母エキス、カラメル色素、香味油〔なたね油、（香料）〕、野菜エキス〔たまねぎ、にんじん、キャベツ〕、食塩、香辛料〔ローレル、シナモン、クローブ〕、水、	▲	▲	●		▲	▲	▲	▲				▲		▲		▲	▲	▲	▲	●	●	▲	▲			▲	▲	
クリームシチュー	にんじん、じゃがいも、油脂加工食品〔塩化カリウム、香料〕、鶏肉、シチュールウ〔リン酸架橋デンプン、貝カルシウム、香料〕、オニオンソテー、マーガリン〔香料、調味料、カロテン〕、小麦粉、砂糖、白ワイン、全粉乳、食塩、香辛料、乳化剤〔グリセリン脂肪酸エステル〕、調味料〔５’－リボヌクレオチドナトリウム〕、水、	▲	●	●		▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲		▲	▲	▲
ビーフカレー	玉ねぎ、じゃがいも、人参、牛肉、牛脂、砂糖、カレールウ、カレー粉、植物油脂、肉エキス（ビーフエキス）、でん粉、食塩、もち粉、香辛料、水、	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲

●・・・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。