

調味料等の原料配合一覧

※1 納入業者から提出された配合表に基づいて作成しています。

※2 原材料100%のものについては記載していません。

(ただし、献立表の材料名だけでは判断しにくいものについては載せています。)

※3 アレルギー物質の有無について

●印…原材料でアレルギー物質を使用しているもの

▲印…原材料ではアレルギー物質を使用していないが、製造工場内コンタミネーションが想定できるもの

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【平成29年12月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずる 20品目
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
【酢飯用】 酢飯の素	糖類、醸造酢、食塩、醸造調味料、こんぶエキス								
【カレーピラフ用】 ドライカレーの素	味付け鶏肉、グリーンピース、植物油、食塩、乾燥たまねぎ、カレー粉、乾燥スイートコーン、砂糖、酵母エキス、乾燥赤ピーマン、ウコン、寒天、酸化防止剤	▲	▲	●			▲	▲	●大豆 ●鶏肉 ▲ごま
【茶飯用】 茶めしの素	しょうゆ、米発酵調味料、醸造酢、食塩、かつおエキス、ぶどう糖、砂糖、果糖ぶどう糖液等、アルコール、ビタミンB1、水			●					●大豆
【ゆかりご飯用】 ゆかりご飯の素	赤しそ、砂糖、食塩、酵母エキス、りんご酸								
【菜飯用】 菜めしの素	青菜(広島菜、京菜、大根葉)、砂糖、食塩、酵母エキス、鰹削り節粉末								
【わかめご飯用】 わかめご飯の素	わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス						▲	▲	
かつおだしパック	かつお節、そうだかつお節、かつお・まぐろエキス、酵母エキス								
和風だし(顆粒)	かつお節粉末、かつお節エキス、こんぶ粉末、こんぶエキス、しいたけエキス、砂糖、麦芽糖、デキストリン、酵母エキス、かつおパウダー、乳酸発酵酵母エキス、米油								

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【平成29年12月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずる 20品目
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
中華スープの素	デキストリン、食塩、砂糖、たん白加水分解物、粉末しょうゆ、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、酵母エキスパウダー、ごま油、ジンジャーパウダー、こしょう、調味動物油脂、ねぎエキスパウダー、カラメル色素								●鶏肉●豚肉 ●大豆●ごま
コンソメ	食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンコンソメパウダー、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、チキンエキスパウダー、鶏脂、砂糖、魚醤パウダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、にんじんエキスパウダー								●鶏肉●豚肉
チキンブイヨン	鶏骨、野菜(たまねぎ、にんじん、セロリ)、ローリエ、水								●鶏肉
スキムミルク(脱脂粉乳)	生乳		●						
生クリーム	クリーム、乳化剤、安定剤		●						
豆乳クリーム	大豆、酸化防止剤(ビタミンE)								●大豆
油	食用なたね油、シリコーン								
炒め油	食用大豆油、食用なたね油								●大豆
ごま油	食用ごま油								●ごま
オリーブ油	食用オリーブ油								
①しょうゆ ②ボトルしょうゆ	①脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール ②大豆、小麦、食塩、水			●					●大豆
パックしょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール			●					●大豆
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類								

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【平成29年12月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずる 20品目
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
料理酒	醸造調味料(米、米麴、食塩)、 ぶどう糖果糖液糖、食塩、ぶどう果汁、アルコール、酸味料								
穀物酢	穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす			●					
食塩	食塩(塩化ナトリウム)								
上白糖	甘蔗、甜菜								
三温糖	さとうきび、甜菜								
薄力粉	小麦粉			●					
でん粉	馬鈴しょ								
パン粉	小麦粉、ぶどう糖、イースト、植物性ショートニング、食塩、イーストフード、ビタミンC			●					
麦みそ	大麦、大豆、食塩、水								●大豆
米みそ	大豆、米糲、食塩、水分								●大豆
米みそ(白)	大豆、米、食塩								●大豆
ワイン 赤・白	輸入ぶどう果汁、輸入ワイン、ぶどう糖、(果糖)、二酸化硫黄								
こしょう	こしょう								
一味唐辛子	唐辛子								
パプリカ(粉)	パプリカ								
ローレル(粉末)	ローレル								
バジル(乾燥)	バジル								
さんしょう	山椒								
サラダスパイス NEW	食塩、ブラックペッパー、ガーリック、パプリカ、かつおぶしパウダー、オニオンパウダー、セロリ、ナツメグ、たん白加水分解物、デキストリン、調味料								●大豆●ゼラチン
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料								
ウスターソース	糖類、醸造酢、食塩、野菜・果実、アミノ酸液、香辛料、カラメル色素、水								●大豆●りんご

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【平成29年12月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずる 20品目
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
中濃ソース	野菜・果実、糖類、醸造酢、食塩、澱粉、アミノ酸液、香辛料、カラメル色素、水								●大豆●りんご
パックソース(中濃)	野菜・果実、糖類、醸造酢、食塩、澱粉、アミノ酸液、香辛料、カラメル色素、水								●大豆●りんご
オイスターソース	水、かき汁、たん白加水分解物、食塩、砂糖、貝エキス、ソルビット、調味料、増粘剤、香料、酸味料			●					●大豆
焼きそばソース(液体)	砂糖、食塩、醸造酢、アミノ酸液、香辛料、カラメル色素、調味料、酸味料、水								●大豆
焼きそばソース(粉末)	砂糖、食塩、粉末ソース、デキストリン、たん白加水分解物、豚脂、酵母エキスパウダー、かつおぶしパウダー、かつおエキスパウダー、香辛料、乳酸発酵酵母エキスパウダー、いわしぶしパウダー、むろぶしパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、調味料、増粘剤、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物								●りんご●大豆 ●豚肉
豆板醤(トウバンジャン)	水、唐辛子、食塩、みりん、味噌、そら豆粉、調味料、酒精、pH調整剤								●大豆
甜麺醤(テンメンジャン)	味噌、砂糖、醤油、食物油脂(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)			●					●大豆●ごま
コチュジャン	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキス								●大豆
バター	生乳、食塩		●						
マヨネーズ(調理用)	食用植物油脂、卵、醸造酢、砂糖類、食塩、調味料、香辛料抽出物	●							●大豆
マスタード(あらびき)	醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、香辛料、ポークエキス、調味料、香辛料抽出物、清水			●					●りんご●大豆 ●豚肉

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【平成29年12月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずる 20品目
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
トマト缶詰ダイス	トマト、トマトジュース								
トマトケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料								
ケチャップソース (パック)	有機トマト、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機たまねぎ、有機香辛料、水								
トマトピューレー	原料用トマトピューレー、仕込水								
デミグラスソース	小麦粉、ひまわり油、マトン、野菜(たまねぎ、にんじん)、トマトペースト、エキス(酵母、魚介、チキン、野菜)、赤ワイン、砂糖、でん粉、食塩、香辛料、たん白加水分解物、水			●					●鶏肉●大豆
アップルソース	りんご、香料、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)								●りんご
チャツネ	パパイヤ、砂糖、ぶどう糖、りんご、レーズン、香辛料、リン酸架橋デンプン、キサンタンガム、クエン酸、DL-リンゴ酸、カラメルI、香料								●りんご
給食用カレーフ レーク(ハウス)	小麦粉、豚脂、砂糖、カレーパウダー、食塩、でんぷん、香辛料、麦芽糖、オニオンパウダー、酵母エキス、粉末しょう油、トマトパウダー、こんぶエキス、ぶどう糖、小麦発酵調味料、加工デンプン、カラメル色素、乳化剤、酸味料、ピロリン酸鉄			●					●大豆
カレールウ(日 糧)	小麦粉、食用動物油脂、食塩、カレー粉、糖類、オニオン、ガーリック、トマトペースト、酵母エキス、チャツネ、香辛料、調味料、カラメル色素			●					●豚肉●大豆 ●りんご

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【平成29年12月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずる 20品目
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
こくまるカレーフ レークプロブレ ンド	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、カ レーパウダー、デキストリン、香 辛料、ローストオニオンパウ ダー、しょう油加工品、脱脂大 豆、ローストガーリックパウ ダー、玉ねぎエキス、小麦発酵 調味料、調味料、カラメル色素、 酸味料、香料			●					●大豆
ハヤシルウ(日 糧)	小麦粉、食用動物油脂、食塩、 糖類、トマトペースト、オニオン、 ガーリック、香辛料、カラメル色 素、調味料			●					●大豆
ハヤシフレーク (ハウス)	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、ブラ ウンルウ、トマトパウダー、でん ぷん、粉末ソース、トマト調味料			●					●豚肉●大豆
シチューの素	小麦粉、乳製品、デキストリン、 乳糖、食用植物油脂、食塩、砂 糖、食用精製加工油脂、ポーク エキスパウダー、オニオンエキ スパウダー、たん白加水分解 物、チキンパウダー、魚介エキ スパウダー、酵母エキスパウ ダー、乳主原料食品、香辛料、 着色料		●	●					●豚肉 ●鶏肉 ▲りんご ▲大豆
コーンクリーム スープ	スイートコーン、小麦粉、ぶどう 糖、乳製品、脱脂粉乳、ホエイ パウダー、チーズ、食用植物油 脂、食塩、コーンスターチ、でん 粉、砂糖、食用精製加工油脂、 デキストリン、粉末加工油脂、 ポークエキスパウダー、オニオ ンエキスパウダー、たん白加水 分解物、酵母エキスパウダー、 チキンパウダー、チキンエキ スパウダー、魚醤パウダー、香辛 料、はくさいエキスパウダー、増 粘剤、香料		●	●					●大豆●豚肉 ●鶏肉
醤油ラーメンス ープ	しょうゆ、コーンサラダ油、食 塩、ポークエキス、たん白加水 分解物、調味動物油脂、酵母エ キスパウダー、チキンパウ ダー、かつおエキス、香味食用 油、白菜エキス、オニオンエキ ス、にんにく、調味料、酒精、香 料、水			●					●大豆●豚肉 ●鶏肉

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【平成29年12月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずる 20品目
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
塩ラーメンスープ	食塩、チキンエキス、調味動物油脂、しょうゆ、ポークエキス、ほたてエキス、煮干しエキス、ごま油、オニオンエキスパウダー、白菜エキス、キャベツエキス、たん白加水分解物、ガーリックエキス、こんぶエキス、しいたけエキスパウダー、調味料、香辛料抽出物、水			●					●鶏肉 ●豚肉 ●大豆 ●ごま
味噌ラーメンスープの素	みそ、ポークエキス、食塩、食用植物油(大豆油、ごま油)、にんにく、しょうが、豚脂、ごま、豆板醤、香辛料、調味料、酒精、増粘剤、水			●					●大豆 ●豚肉 ●ごま
チリミックス	小麦粉、砂糖、食塩、トマト、でん粉、パプリカ、チリペパー、オニオン、ガーリック、たん白加水分解物、乳清ミネラル、デキストリン、香辛料、酵母エキス、ポークエキス、カラメル色素、調味料		●	●					●豚肉
塩麴	米こうじ、食塩、酒精								
イタリアンドレッシング野菜(クラス)	食用植物油脂、砂糖、醸造酢、食塩、酒精、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、酸味料、増粘剤、トマト、水								
和風ドレッシング(クラス)	食用植物油脂、たまねぎ、しょうゆ、糖類、醸造酢、食塩、りんご、酒精、ブルーーン、かつお節エキス、にんにく、魚醤、酵母エキスパウダー、赤ピーマン、しいたけ			●					●大豆 ●りんご
ごまドレッシング(クラス)	食用植物油脂(菜種・ごま)、糖類、しょうゆ、ごま、醸造酢、食塩、乳化剤、酵母エキスパウダー、増粘剤、水			●					●大豆 ●ごま
玉ねぎドレッシング(クラス)	なたね油、砂糖、たまねぎ、醸造酢、しょうゆ、食塩、でん粉、酵母エキス、赤ピーマン、香辛料、水			●					●大豆 ●りんご

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【平成29年12月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずる 20品目
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
バンバンジードレッシング(クラス)	しょうゆ、砂糖、食用植物油脂、醸造酢、小麦発酵調味料、でん粉、食塩、ごま、ほたてエキス、玉ねぎ、みそ、酵母エキス、からし粉、レモン果汁、にんにく、しょうが、唐辛子、水			●					●大豆 ●りんご ●ごま
ナムルドレスシグ(クラス)	醸造酢、糖類、食用植物油脂、たん白加水分解物、しょうゆ、食塩、香味食用油、調味料、酒精、にんにく、ごま、こんぶエキスパウダー、こしょう、増粘剤、水			●					●大豆 ●鶏肉 ●豚肉 ●ごま
中華ドレスシグ(クラス)	糖類、しょうゆ、醸造酢、香味食用油、食用植物油脂、玉ねぎ、チキンエキス、ねぎ、食塩、酒精、オイスターエキス、酸味料、増粘剤、酵母エキスパウダー、しょうが、にんにく			●					●大豆 ●ごま ●りんご ●鶏肉
香味塩ドレスシグ(クラス)	糖類、醸造酢、食塩、食用植物油脂、玉ねぎ、ねぎ、チキンエキス、酒精、小麦たん白発酵調味料、にんにく、酵母エキスパウダー、しょうゆ、酸味料、こしょう、しょうが、レモン果汁、増粘剤、香辛料抽出物、ねぎエキスパウダー			●					●ごま ●鶏肉 ●大豆
サウザンアイランドドレスシグ(クラス)	食用植物油脂、醸造酢、糖類、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、増粘剤、香辛料抽出物								
柑橘ドレスシグ(クラス)	醸造酢、食用植物油脂、糖類、食塩、玉ねぎ、たん白加水分解物、みかん果皮、酵母エキスパウダー、みかん果汁、魚醤、赤ピーマン、こんぶエキス、梅肉、ゆず皮、酒精、増粘多糖類、香料								
フレンチドレスシグ(クラス)	砂糖、醸造酢、デキストリン、食塩、酵母エキス、レモン果汁、オニオンパウダー、ホワイトペッパー、増粘剤、水								

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【平成29年12月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずる 20品目
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
ノンエッグタルタルソース	食用植物油脂、醸造酢、砂糖類、ピクルス、食塩、粉末状植物性たん白、大豆粉、たまねぎ、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、赤ピーマン、こんにゃく精粉、増粘多糖類、香辛料抽出物、水								●大豆●りんご
ノンエッグ-halfマヨ・アルハ	食用植物油脂、醸造酢、水あめ、食塩、粉末状植物たん白、大豆粉、増粘多糖類、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにゃく精粉、水								●大豆
ノンエッグマヨ・キューピー	食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤、調味料、香辛料抽出物、水								●大豆●りんご