

調味料等の原料配合一覧

- ※1 年度を通じて使用する主な調味料等を掲載しています。
- ※2 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。
(特定原材料に準ずるもの20品目は、特定原材料に準じた表示が推奨されていますが、表示されない場合があります。)
- ※3 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。)
- ※4 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【令和元年5月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料7品目(表示義務)							特定原材料に準ずる20品目(表示推奨)
		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
【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								
中華スープの素	食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素								●鶏肉●豚肉 ●大豆●ごま

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和元年5月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料7品目(表示義務)							特定原材料に準ずる 20品目 (表示推奨)
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
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、香辛料抽出物、酸味料								●鶏肉●豚肉
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								
しょうゆ	・脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール ・大豆、小麦、食塩、水			●					●大豆
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類								
料理酒	加塩料理酒、ブドウ糖、アルコール、食塩、水、酸味料								
穀物酢	米、アルコール、食塩、酒かす								
食塩	海水								
三温糖	さとうきび、甜菜								
薄力粉	小麦粉			●					
でん粉	馬鈴薯								
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								●大豆
米みそ	大豆、米糍、食塩								●大豆
ワイン 赤・白	ぶどう、糖類、酸化防止剤								
こしょう	こしょう								
一味唐辛子	唐辛子								
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								

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和元年5月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料7品目(表示義務)							特定原材料に準ずる 20品目 (表示推奨)
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
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
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	水あめ、かき、醤油、食塩、砂糖液糖、アルコール、水、加工でん粉			●					●大豆
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 △大豆△豚肉 △鶏肉△ゼラチン △ごま
甜麺醤(テンメンジャン)	味噌、砂糖、醤油、食物油脂			●					●大豆●ごま
ノンエッグマヨネーズ(調理用)	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
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
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								
デミグラスソース	小麦粉、トマトペースト、ソテードオニオン、チキンエキス、にんじん、ラード、砂糖、酵母エキス、でん粉、食塩、香辛料、水	△	△	●		△	△	△	●鶏肉 △あわび △さけ△さば △オレンジ △バナナ △りんご△牛肉 △鶏肉△豚肉 △くるみ△大豆 △ごま △カシューナッツ △ゼラチン

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和元年5月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料7品目(表示義務)							特定原材料に準ずる 20品目 (表示推奨)
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
アップルソース	りんご、酸化防止剤								●りんご
チャツネ	パイナップル、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、食用油脂、食塩、カレー粉、糖類、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、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		△	●					●大豆●りんご △牛肉△豚肉 △鶏肉
こくまろカレーフ 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 △牛肉△豚肉 △鶏肉△りんご
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、着色料、加工でんぷん、調味料、酸味料			●					●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、乳等を主要原料とする食品、香辛料、着色料		●	●					●豚肉●鶏肉

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和元年5月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料7品目(表示義務)							特定原材料に準ずる 20品目 (表示推奨)
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
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
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
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、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料、増粘剤								
和風ドレッシング(クラス)	しょうゆ、醸造酢、なたね油、カツオエキス、砂糖、小麦発酵調味液、食塩、梅肉ペースト、梅エキス、でん粉、梅干パウダー、酵母エキス、こしょう、水			●					●大豆 ●りんご
ごまドレッシング(クラス)	食用植物油脂、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
中華ドレッシング(クラス)	しょうゆ、食用植物油脂、醸造酢、砂糖、小麦発酵調味液、食塩、たまねぎエキス、チキンエキス、香辛料、水			●					●大豆 ●ごま ●りんご ●鶏肉

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和元年5月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料7品目(表示義務)							特定原材料に準ずる 20品目 (表示推奨)
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
香味塩ドレッシング(クラス)	糖類、醸造酢、食塩、食用植物油、玉ねぎ、ねぎ、チキンエキス、発酵調味料、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、こしょう、しょうが、レモン果汁、ねぎエキスパウダー、酸味料、増粘剤、香辛料抽出物			●					●ごま ●鶏肉 ●大豆
柑橘ドレッシング(クラス)	醸造酢、食用植物油、糖類、食塩、玉ねぎ、発酵調味液、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、増粘多糖類、香料								
サウザンアイランドドレッシング(クラス)	食用植物油、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								
ナムルドレッシング(クラス)	醸造酢、糖類、食用植物油、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
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
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、醸造酢、小麦発酵調味液、でん粉、食塩、ごま、ほたてエキス、おろしたまねぎ、粉末みそ、酵母エキス、からし粉、レモン果汁、おろしにんにく、おろししょうが、唐辛子、水			●					●大豆 ●りんご ●ごま
フレンチドレッシング(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、水、増粘剤								
サラダスパイス	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(アミノ酸等)、加工でん粉、クエン酸								●ゼラチン ●大豆