

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2年4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	
大麦(麦ご飯用)	大麦								
【酢飯用】 酢飯の素	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、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	じゃがいも、グリーンピース、植物油、スイートコーン、乾燥たまねぎ、食塩、カレー粉末、酵母エキス、乾燥赤ピーマン、ウコン粉末、砂糖、ソルビトール、酸化防止剤(ビタミンE)	△	△	△	△		△	△	△あわび △牛肉△ごま △さけ△さば △大豆△鶏肉 △豚肉△りんご △まつたけ △やまいも △ゼラチン
【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、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、ビタミンB1、水			●					●大豆
【わかめご飯用】 わかめご飯の素	塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス						△	△	※使用しているわかめは、えび・かにの生息域で採取しています。
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【令和2年4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	
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
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								
こいくちしょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール、水			●					●大豆
ボトルしょうゆ	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								
料理酒	米、ブドウ糖、アルコール、食塩、米麴、水道水、酸味料、珪藻土								
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								

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和2年4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	
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	大豆、大麦、食塩								●大豆
米みそ	米麴、大豆、食塩								●大豆
赤ワイン	ぶどう、糖類、酸化防止剤								
赤ワイン	赤ワイン(加塩)、濃縮レッドグレープ果汁、食塩、水、酒精、乳酸、酒石酸								
白ワイン	白ワインタイプ発酵調味料、食塩、水、酒精、乳酸、酒石酸								
混合こしょう	こしょう								
とうがらし	赤唐辛子								
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								
ウスターソース	糖類、醸造酢、食塩、野菜・果実(トマト、たまねぎ、りんご、その他)、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(りんご、トマト、たまねぎ、その他)、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(りんご、トマト、たまねぎ、その他)、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 ※かきなどの二枚貝には、かにが共生しているものが含まれます。
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
豆板醤(トウバンジャン)	水、唐辛子、食塩、発酵調味料、みそ、そら豆粉、調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤								●大豆

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和2年4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	
甜麺醬(テンメンジャン)	味噌(大豆、米、食塩)、砂糖(さとうきび、てんさい)、植物油脂(大豆油、ごま油)、発酵調味料(液状ぶどう糖、酒精、食塩、米・米麴)、香辛料(ナツメグ、とうもろこし)、酒精(さとうきび)、カラメル色素(とうもろこし、馬鈴薯)								●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(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、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、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、水			●					●りんご●大豆●豚肉
トマト缶詰ダイス	トマト、トマトピューレー								
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	ブラウンルウ、トマトペースト、ソテーオニオン、チキンエキス、にんじん、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
アップルソース	りんご、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

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和2年4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	
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(ラード、パー ム油)、食塩、カレー粉、糖類 (砂糖、ぶどう糖)、オニオンパ ウダー、脱脂大豆、ぶどう糖、 ガーリックパウダー、デキストリ ン、トマトペースト、酵母エキス パウダー、香辛料(ペッパー、 ローレル)、カラメル色素		△	●					●大豆 △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(アミノ酸等)、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(ラード)、食塩、糖類(砂糖、ぶどう糖)、トマトペースト、オニオン、脱脂大豆、ぶどう糖、ガーリック、デキストリン、香辛料(ローレル、ペッパー、シナモン)、カラメル色素、調味料(核酸)		△	●					●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(カラメル、パプリカ 色素)、加工デンプン、調味料 (アミノ酸等)、酸味料			●					●豚肉●大豆
シチューの素	小麦粉、乳製品(脱脂粉乳、 チーズ、全粉乳)、デキストリン、 乳糖、食用植物油、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(β-カロテ ン)		●	●					●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2年4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(アミノ酸等)、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(アミノ酸等)、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、食用植物油脂(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(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(タマリンドガム)、水								●大豆 ●豚肉 ●ごま
イタリアンドレッシング(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(加工でん粉、キサンタンガム)、水								
和風ドレッシング(クラス)	食用植物油脂、玉ねぎ、しょうゆ、糖類(砂糖、水あめ)、醸造酢、発酵調味料、食塩、りんご、プルーン、かつお節エキス、にんにく、魚醤、発酵エキスパウダー、赤ピーマン、しいたけ、しょうが、増粘剤(キサンタンガム)、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(砂糖、水あめ)、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(キサンタンガム)、水			●					●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2年4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	
中華ドレッシング (クラス)	糖類(砂糖、水あめ)、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、発酵調味料、オイスターエキス、酵母エキスパウダー、しょうが、にんにく、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、水			●					●大豆 ●ごま ●りんご ●鶏肉
香味塩ドレッシング (クラス)	糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、食塩、食用植物油脂、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(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水			●				●ごま ●鶏肉 ●大豆	
柑橘ドレッシング (クラス)	醸造酢、食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、玉ねぎ、発酵調味料、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、水								
サウザンアイランドドレッシング (クラス)	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、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水								
ナムルドレッシング (クラス)	醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、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(アミノ酸等)、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(キサンタンガム)、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	

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和2年4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	
棒棒鶏(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(なたね油、ごま油)、醸造酢、小麦発酵調味液、でん粉、食塩、ごま、ホタテエキス、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(キサンタンガム)								