令和5年度 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21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

1年間保管しておいてください。

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和5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２１品目（表示推奨）
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
【もち麦ご飯用】もち麦	もち麦			△					
【酢飯用】酢飯の素	米酢、砂糖、食塩								
【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						△	△	※わかめはえび、かにの生息域で採取しています。
【カレーピラフ用】ドライカレーの素	じゃがいも、グリンピース、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△鶏肉△豚肉△まつたけ△大豆△やまいも△さば△さけ△りんご△ゼラチン△ごま
和風だし(顆粒)	かつお節粉末、かつお節エキス粉末、こんぶ粉末、こんぶエキス粉末、しいたけエキス粉末、砂糖、ぶどう糖、デキストリン、酵母エキスパウダー、かつおパウダー、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、食用植物油脂、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5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２１品目（表示推奨）
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
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								
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、鶏脂、チキンエキスパウダー、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、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	米と米麹の醸造調味料、水あめ、食塩、アルコール、調味料（アミノ酸等）、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（1kg入・7kg入）	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			●					△大豆
米みそ（中沢）	米、大豆、食塩、麹菌			△	△				●大豆△ごま
麦みそ（ヤマキ）	大麦、大豆、食塩								●大豆

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧 【令和5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２１品目（表示推奨）
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
赤ワイン	赤ワイン（加塩）、濃縮レッドグレープ果汁、食塩、酒精、乳酸、酒石酸、水								
白ワイン	白ワインタイプ発酵調味料、食塩、酒精、酒石酸、乳酸、水								
混合こしょう	ブラックペッパー、ホワイトペッパー								
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（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、醸造酢、食塩、野菜・果物（トマト、たまねぎ、りんご、にんにく）、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・果物（りんご、トマト、たまねぎ、にんにく）糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、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、にんにく）、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、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	すりつぶしかき（かき、食塩）、水あめ、醤油、砂糖液糖、食塩、水、加工でん粉、酒精、アルコール			●				△	●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）	唐辛子、味噌（大豆、米、食塩）、食塩、酒精（さとうきび）								●大豆
甜麺醤（テンメンジャン）	味噌（大豆、米こうじ、食塩）、砂糖、植物油脂（ごま油、なたね油）、醤油（大豆、小麦、食塩）			●					●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								●大豆

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧 【令和5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２１品目（表示推奨）
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
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、クエン酸								
トマトペースト	トマト								
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、ひまわり油、羊肉、トマトペースト、たまねぎ、にんじんペースト、エキス（酵母、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

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和5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２１品目（表示推奨）
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
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（β-カロテン）		●	●					●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（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、ほたてエキス、しょうゆ、ポークエキス、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、すりごま、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

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧 【令和5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２１品目（表示推奨）
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
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								
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、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）、水			●					●大豆●ごま
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
ナムル ドレッシング（クラス）	醸造酢、食用植物油脂、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、たん白加水分解物、しょうゆ、食塩、にんにく、香味食用油、いりごま、こんぶエキスパウダー、こしょう、調味料（アミノ酸等）、酒精、増粘剤（キサンタンガム）、水			●					●大豆●鶏肉●豚肉●ごま
中華 ドレッシング（クラス）	しょうゆ、食用植物油脂（ごま油、なたね油）、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●鶏肉●りんご
かんきつ ドレッシング（クラス）	醸造酢、しょうゆ、砂糖、かんきつ果汁（ゆず、オレンジ、みかん、レモン、かぼす）、大根、食塩、でん粉、酵母エキス、昆布だし、玉ねぎエキス、水			●					●大豆●りんご●オレンジ
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
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）								