

令和6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
- ※5 令和5年3月に「くるみ」が特定原材料に追加されましたが、完全施行は令和7年4月となるため、今年度は特定原材料に準ずる21品目として掲載いたします。

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和6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、かつお節エキス、ぶどう糖、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、イノシン酸二ナトリウム、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 △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
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
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								

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和6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	
白だし	食塩、しょうゆ、還元水あめ、かつおだし(かつお節、かつおエキス)、かつお節エキス、合わせだし(かつお節、かつおエキス、さば節、煮干しいわし)煮干エキス、こんぶエキス、かつおエキス、酵母エキス、酒精、調味料(アミノ酸)			●					●大豆●さば
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、米こうじ、醸造アルコール、糖類								
料理酒	米と米麴の醸造調味料、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)	小麦粉、植物性ショートニング、ぶどう糖、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC			●					△大豆
米みそ(中沢)	生米麴、大豆、食塩			△	△				●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6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 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、砂糖、植物油脂、醤油			●					●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
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								

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和6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	
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
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(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、ブラウナルウ、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

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和6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	
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、調味動物油脂、ポークエキス、みりん、たん白加水分解物、チキンパウダー、砂糖、酵母エキス、香味食用油、かつおエキス、酵母エキスパウダー、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、調味動物油脂、ほたてエキス、チキンエキス、しょうゆ、ポークエキス、ごま油、みりん、オニオンエキスパウダー、煮干しエキス、キャベツエキス、白菜エキス、たん白加水分解物、ガーリックエキス、砂糖、しいたけエキスパウダー、こんぶエキス、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
ちゃんぽんスープの素	ポークエキス、調味動物油脂、しょうゆ、食塩、たん白加水分解物、チキンエキス、酵母エキス、メンマパウダー、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料、乳化剤、水			●					●豚肉●大豆 ●鶏肉
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)、たん白加水分解物、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキス、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香料、水								●ごま

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和6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	
塩ドレッシング (クラス)	糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、食用植物油脂、還元水あめ、食塩、発酵調味料、たん白加水分解物、にんにく、酵母エキスパウダー、こんぶエキス、こしょう、酵母エキス、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香料、水								
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、ホワイトペーパー、水、増粘剤(キサンタンガム)								