

令和8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

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8年4月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料8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	くるみ	
【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									
【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、かきの生息域で採取しています。
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									
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
液体塩こうじ 500ml	米こうじ、食塩、酒精									
塩こうじ 1kg	米こうじ、食塩、酒精									

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和8年4月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料8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	くるみ	
コンソメ	食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンエキスパウダー、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、鶏脂、チキンコンソメパウダー、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	食用なたね油									
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	醸造調味料(米、米麴、食塩)、アルコール、食塩、水あめ/酸味料									
穀物酢	米、アルコール、食塩、酒かす									
食塩 5kg/25kg	海水									
三温糖 1kg/30kg	さとうきび、甜菜									
グラニュー糖	甘蔗原料糖、てん菜原料糖									
薄力粉 25kg	小麦粉			●						
薄力粉 1kg	小麦粉			●						
でん粉 25kg	馬鈴薯									
でん粉 1kg	馬鈴薯									
パン粉 1kg	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
田舎みそ(ヤマキ)	大豆、米、食塩									●大豆
麦みそ(ヤマキ)	大豆、大麦、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8年4月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料8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	くるみ	
彩花みそ(白)	大豆、精米、食塩、酒精、水									●大豆
彩花みそ(赤)	大豆、精米、食塩、酒精、水									●大豆
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 400g/2kg	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、シナモン、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、水/カラメル色素									●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、水/カラメル色素									●大豆 ●りんご
焼きそばソース	砂糖、食塩、醸造酢、アミノ酸液、香辛料、水/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料									●大豆
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	かき、水あめ、醤油、砂糖液糖、食塩、水/酒精、加工でん粉、アルコール			●				△		●大豆 ※かきなどの二枚貝には、かにか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)	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩/酒精、酸化防止剤(ビタミンC)									
甜麺醤 (テンメンジャン)	味噌、砂糖、植物油脂、発酵調味料、香辛料、酒精、カラメル色素									●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、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー									●大豆

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和8年4月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料8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	くるみ	
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			●						●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									
トマトピューレ	トマトペースト、水									
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			●						●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
レモン果汁	レモン									
給食用カレー フレーク (ハウス)	小麦粉、食用油脂(豚脂、植物油脂)、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8年4月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料8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	くるみ	
こくまるカレー フレーク プロブレンド	小麦粉、食用油脂(豚脂、植物油脂)、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、食用油脂(豚脂、植物油脂)、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
コーンクリーム スープの素	スイートコーンパウダー、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、馬鈴薯でん粉、デキストリン、砂糖、食用精製加工油脂、粉末植物油脂、チキンエキスパウダー、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、魚醤パウダー、香辛料、はくさいエキスパウダー、増粘剤(グァーガム)、香料		●	●						●鶏肉
パンプキン ポタージュの素	パンプキンパウダー、小麦粉、砂糖、食用精製加工油脂、乳製品(脱脂粉乳、全粉乳)、食物繊維(難消化性デキストリン)粉末加工油脂、食塩、果糖、デキストリン、たん白加水分解物、オニオンエキスパウダー、酵母エキスパウダー、チキンパウダー、ミルポワパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、乳等を主要原料とする食品、白菜エキスパウダー、香辛料、トマトエキスパウダー、チキンエキスパウダー※増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)※香料		●	●						●大豆●鶏肉 ●豚肉

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和8年4月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料8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	くるみ	
クリームコーン缶	スイートコーン、水、増粘剤(加工澱粉)、塩									
がらスープ チキン	鶏骨、酵母エキス、(水)									●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、食塩、醸造酢、発酵調味料、香味油、オニオンフレーク、酵母エキスパウダー、香辛料、乾燥トマト、バジル、※酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサントガム)、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(キサントガム)、香料、水									●ごま
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(キサントガム)、香料、水									

主に毎月使用する調味料等の原料配合一覧【令和8年4月～】

食品名	主な原材料名	特定原材料8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	くるみ	
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)									
おろししょうが	しょうが/酒精、pH調整剤、ビ タミンB1									
おろしにんにく	にんにく/pH調整剤									