#### 加工食品等の原料配合一覧

- ※1 全コース(A·B·中)で使用する加工食品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

	主 な 原 材 料 名			才料 7		特定原材料に準ずる			
食品名		卵	乳	小麦	そば	落花 生	えび	かに	21品目 (表示推奨)
冷凍絹厚揚げ	大豆、食塩、揚げ油(なたね油)、加エデンプン、凝固剤(塩化Mg)								●大豆
さけ切り身	さけ								●さけ
ベーコン (短冊切り)	豚かた肉、食塩、砂糖、香辛料 (ナツメグ、コリアンダー、カルダ モン、オールスパイス)								●豚肉
サラダスパイス	食塩、でん粉、ブラックペッパー、パプリカ、ガーリック、ジンジャー、パセリ、L-グルタミン酸Na、5'リボヌクレオチドニナトリウム、リン酸三カルシウム								
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								
はくさいキムチ	はくさい、たまねぎ、にんじん、砂糖、食塩、りんご、にんにく、しょうゆ、昆布エキス、カツオエキス、生姜、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料、トウガラシ色素、ホップ抽出物、ショ糖脂肪酸エステル			•					●さば●大豆 ●りんご
トッポギ	うるち米粉、でん粉、食塩、グリ シン、PH調整剤								
凍結全卵	鶏卵	•							
チヂミ	米粉、ねぎ、豚鶏合挽肉、にんじん、しょうゆ、植物油(ひまわり)、食塩、水								●大豆●鶏肉 ●豚肉

	主 な 原 材 料 名	特別	定原本	才料 7	'品目	务)	特定原材料に準ずる		
食品名		卵	乳	小麦	そば	落花 生	えび	かに	2 1 品目 (表示推奨)
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
白すりごま	白ごま								●ごま
もずく(冷凍)	もずく						Δ	Δ	※本品の原料はえび・かにの混ざる漁法で採取しております。
マスカットゼリー	ぶどう糖果糖液糖、ぶどう果 汁、食物繊維、砂糖、ピロリン酸 鉄、酸味料、ゲル化剤(増粘多 糖類)、香料、乳酸カルシウム								
えびしゅうまい	たまねぎ、いとよりだいすり身、 えび、豚脂、パン粉、粉末状植 物性たん白、砂糖、食塩、チキ ンスープ、発酵調味料、しょう ゆ、魚介エキス、小麦粉、食 塩、加エデンプン、ピロリン酸第 二鉄、調整水			•			•		●豚肉●大豆 ●鶏肉
たけのこ水煮	たけのこ								
冷凍豆腐 (ダイスカット)	豆乳、難消化性デキストリン、でん粉、豆腐用凝固剤、リン酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンC)、ピロリン酸第二鉄、水								●大豆
カットわかめ	湯通し塩蔵わかめ						4	Δ	※本品の原料はえび・かにの混ざる漁法で採取しております。
がらスープ チキン	鶏骨、酵母エキス、水								●鶏肉
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)、煮干しエキス、こんぶエキス、かつおエキス、酵母エキス、酒精、調味料(アミノ酸等)			•					●大豆 ●さば
カミカミ かき揚げ	天ぷら粉(小麦粉、ベーキング パウダー)、たまねぎ、大豆白 絞油、燻製さきいか、人参、ご ぼう、パセリ、塩、水	Δ	Δ	•			Δ		●大豆●いか △さけ△さば △鶏肉△豚肉 △牛肉△ごま △アーモンド

		特別	定原本	才料 7	'品目	务)	特定原材料に準ずる		
食品名	主な原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花 生	えび	かに	2 1 品目 (表示推奨)
たけのこ千切り	たけのこ								
いりごま(白)	白ごま								●ごま
冷凍あさり	あさり						Δ	Δ	※二枚貝には、 えび・かにが共生して います
くきわかめ	くきわかめ						Δ	Δ	※本品の原料はえび・かにの混ざる漁法で採取しております。
たこメンチ	すけそうだらすり身、キャベツ、たこ、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、紅生姜、アオサ粉、パン粉、小麦粉、とうもろこし澱粉、大豆たん白、菜種油脂、食塩、水	4	Δ	•			4		●大豆△いか △さけ△牛肉 △鶏肉△豚肉 △ゼラチン△ごま
トマトとなす のグラタン	ショートニング、揚げなす、乾燥マッシュポテト、トマトペースト、おから、米粉、玉ねぎ、じゃがごいる、トマトピューレづけ、りんごジュース、にんじん、粉末状植め、水溶性食物繊維、粒大らら、小麦不使用しょう食塩、酵母エキス、香辛料、水エデンプン、増粘剤、炭酸では、パプリカ粉末)、ピロリン酸第二鉄、カラメル色素								●大豆●りんご
スパゲッティ (ハーフ)	デュラム小麦のセモリナ			•					
大豆チョコ クリーム (マーシャル ビーンズ)	食用油脂(植物油脂、加工油脂)、砂糖、大豆粉、ココアパウダー、ぶどう糖、脱脂粉乳、食塩、炭酸カルシウム、植物レシチン、香料		•	Δ		Δ			●大豆
もうかのカレー 竜田	モウカ、馬鈴薯澱粉、白醤油、 みりんタイプ調味料、カレ一粉、 生姜		Δ	•					●大豆∆ごま △さけ△いか △さば
冷凍カット 油揚げ	大豆、植物油脂、凝固剤、水、 消泡剤								●大豆
厚焼き玉子	鶏卵、かつお昆布だし、砂糖、 でん粉、トレハロース、醸造酢、 醤油、みりん、食塩、植物油	•		•					●大豆

	主 な 原 材 料 名	特別	定原本	す料 7	品目	务)	特定原材料に準ずる		
食品名		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	2 1 品目 (表示推奨)
つぼ漬	だいこん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、アミノ酸液、醸造酢、かつお節エキス、食塩、カラメル色素、酸味料、酒精、仕込水			Δ					△大豆△ごま △りんご
冷凍ぎょうざ	キャベツ、粒状植物性たん白 (大豆を含む)、豚脂、鶏肉、しょ うゆ、おろしにんにく、砂糖、で んぷん、ごま油、おろししょう が、魚介エキス、食塩、香辛 料、小麦粉、還元でん粉糖化 物、大豆油、粉末状植物性たん 白、調整水			•					●豚肉●鶏肉 ●大豆●ごま
むき枝豆 冷凍	えだ豆(大袖の舞大豆)、食塩								●大豆
マッシュルーム スライス	マッシュルーム、酸化防止剤 (V.C)、pH調整剤(クエン酸)								
さばの竜田揚げ	さば、馬鈴薯でん粉、醤油、酒、 生姜			•			Δ		●さば●大豆 △いか△さけ △ごま
スクール 糸かまぼこ (ほぐし)	魚肉(たら)、魚介エキス(昆布 エキス、かつお節エキス)、でん 粉(米)、みりん、食塩、砂糖、酵 母エキス(酵母エキス、デキスト リン)、加工でん粉(タピオカ)	◁		4			4	4	△ゼラチン △大豆 △魚介類
キャベツ メンチカツ	パン粉、バッタ一粉、豚肉、キャベツ、玉ねぎ、パン粉、食塩、胡椒、砂糖	Δ	Δ	•				4	●大豆 ●豚肉
こうや豆腐 (細切り)	大豆、炭酸カリウム、塩化カル シウム(豆腐用凝固剤)								●大豆
焼ちくわ	魚肉すりみ(すけそうたら、いとよりだい、きんときだい、さんま)、馬鈴薯澱粉、米油、砂糖、食塩、みりん、ぶどう糖、加水	Δ	Δ	Δ			Δ		△大豆
ゼリーフライ	じゃがいも、おから、小麦粉、長ねぎ、玉ねぎ、人参、パン粉、食塩、食用大豆油、こしょう、イーストフート・・ビタミンC			•			Δ	Δ	●大豆△ごま △鶏肉△豚肉

		特別	と 原木	才料 7	品目	务)	特定原材料に準ずる		
食品名	主 な 原 材 料 名	卵	乳	小麦	そば	落花 生	えび	かに	2 1 品目
サラダ こんにゃく	こんにゃく精粉、水酸化カルシ ウム、上水								
あじ一夜干し	あじ、塩								
フィッシュボール	すけそうだらすり身、でん粉、にんじん、砂糖、食塩、魚醤(カタクチいわし、天日塩)、酵母エキス、ほうれん草パウダー、とうもろこし、植物油脂、カロチノイド色素(トウガラシ色素)	4	4	4			Δ	Δ	△大豆△鶏肉 △豚肉△やまいも △いか△あわび △ゼラチン ※原材料の魚はえびや かにを食べています。
ハンバーグ	食肉(豚肉)、食肉(鶏肉)、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、でん紛、砂糖、トマトケチャップ、植物油脂、乾燥マッシュポテト、野菜ペースト、香辛料、オニオンエキスパウダー、食塩、酵母エキス、水、加工デンプン、炭酸Ca、間味料(無機塩)、焼成Ca、ピロリン酸鉄、着色料、硫酸Ca	Δ	Δ	Δ			Δ	Δ	●鶏肉●豚肉 ●大豆
春巻き	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油脂、豚脂、しょうゆ、小麦粉、ショートニング、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、ポークブイヨン、ポークエキス、砂糖、乾燥しいたけ、大ん白加水分解物、香辛料、たん白加水分解物、脂、、食塩、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール、乳化剤、クエンガム、水			•					●大豆●豚肉
ぜんまい水煮	乾燥ぜんまい、食塩、水、pH調 整剤、酸化防止剤(VC)		4	4			4		△ごま△さば △大豆△鶏肉 △豚肉△りんご △まつたけ
ソテー オニオン	たまねぎ、植物油脂(菜種)								
チーズオムレツ	鶏卵、プロセスチーズ、加エデンプン、砂糖、大豆油、食塩、醸造酢、酸味料、水	•	•						●大豆
ほうれん草入り こんにゃく	ほうれん草ペースト、こんにゃく 精粉、水酸化カルシウム、水								△大豆

		特別	と 原木	オ料 7	品目	特定原材料に準ずる			
食品名	主 な 原 材 料 名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	2 1品目
人参入り こんにゃく	人参ペースト、こんにゃく精粉、 水酸化カルシウム、水								△大豆
にらまんじゅう	黒豚肉、にら、キャベツ、ながねぎ、彩花しょうゆ、にんにく、豚脂、コーンスターチ、しょうが、調味料(ほたて粉、かつお粉、こんぶ粉)、香辛料(ガーリック粉、ジンジャー粉、ペッパー粉)、発酵調味液、食塩、酵母エキス、こしょう、小麦粉、こんにゃく粉、大豆粉末、小麦でん粉、砂糖、粉末状小麦たん白、飲料水		Δ	•			Δ	Δ	●豚肉●大豆 △いか△牛肉 △ごま△鶏肉 △ゼラチン
ゆで大豆 (ドライパック)	大豆、食塩、酸化防止剤(ビタミン C)、塩化カルシウム								●大豆
レッドキドニー	レッドキドニー、食塩、水								
お魚ナゲット	たちうお、いか、あじ、いわし、 たら、オニオンソテー、ぶり中骨 加工品(ぶり中骨、砂糖、植物 塩)、砂糖、でん粉、粒状植物、 たん白、ラード、発酵調味料、「 イン、おろししょうが、食塩、株 母エキス、昆布エキス、たんら 母エキス、昆布エキス、ホーン 母こ消化物、小麦粉、 コーン ラワー、でん粉、大豆加エデンと 糖、リン酸塩(Na)、増粘トール、 サンタンガム)、ソルビトール、ピロリン酸第二 鉄、調整水			•			4	4	●大豆●いか
マカロニ (アルファヘ゛ット)	デュラム小麦のセモリナ			•					
とろけるチーズ	ナチュラルチーズ、セルロース		•						
ノンエッグ マヨネーズ (ハーフ)	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(加エデンプン、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物								●大豆
塩さば切り身	さば(大西洋さば)、塩								●さば
生揚げ	丸大豆、植物油(大豆油またはなたね油)、豆腐用凝固剤(硫酸Ca、塩化Mg)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)	6//							●大豆