

## 令和7年度 1月～3月学期物資配合表

\*原料名は、メーカーにより提出された書類をもとに、記載しています。  
 \*加工品・半加工品を主体に、献立表・材料表ではアレルゲンが特定しにくい食材について記載してあります。  
 \*表示義務のないもの、コンタミネーション（混入）については、表記しておりません。

■表記されるアレルゲンは、下記の28品目です。

卵《卵》、乳・乳製品《乳》、小麦《麦》、エビ《エビ》、カニ《カニ》、そば《そば》、ビーナッツ《落花生》、アワビ《アワビ》、イカ《イカ》  
 いくら《いくら》、オレンジ《オレンジ》、キウイフルーツ《キウイ》、牛肉《牛》、くるみ《くるみ》、サケ《鮭》、サバ《鯖》、大豆・大豆製品《大豆》  
 鶏肉《鶏》、バナナ《バナナ》、豚肉《豚》、もも《桃》、やまいも《山芋》、りんご《りんご》、ゼラチン《ゼラチン》  
 カシュー・ナッツ《カシュー・ナッツ》、ごま《ごま》、アーモンド《アーモンド》、マカダミアナッツ《マカダミアナッツ》

番号	品名	原 料 / 添 加 物	アレルゲン (28品目)
1	チドリップ	麦芽糖、寒天／増粘多糖類	—
2	ウスター・ソース(国産野菜)	砂糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高酸度ピネガー、食塩、トマトピューレー、オニオンエキス、魚醤、キヤロットエキス、セロリーエキス、香辛料、水	—
3	赤味噌	大豆、食塩	大豆
4	ミックス味噌	豆味噌、米味噌／酒精	大豆
5	麦みそ	大麦、大豆、食塩	大豆
6	こんぶだし(食塩無添加)	風味原料(昆布エキス粉末、昆布粉末)、でん粉分解物、砂糖、酵母エキス粉末、でん粉、米油	—
7	鶏だし(食塩無添加)	鶏肉粉末、でん粉分解物、砂糖、酵母エキス粉末、昆布エキス粉末、でん粉	鶏
8	カレーフレーク (SBアレルゲンフリー)	でん粉、バーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー／増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料	—
9	カレーフレーク (SBとろける給食用)	小麦粉、食用油脂(バーム油、なたね油)、砂糖、でん粉、食塩、カレー粉、テキストリン、さつまいもパウダー、酵母エキスパウダー、白菜エキスパウダー、香辛料、ローストキャベツパウダー、ローストオニオンパウダー／カラメル色素	麦
10	シチューミックス	小麦粉、植物油脂、砂糖、でんぶん、食塩、デキストリン、全粉乳、脱脂粉乳、玉ねぎ加工品、オニオンパウダー、チキンフィヨンパウダー、チーズパウダー、酵母エキス、野菜エキス、ポークエキス、しょう油加工品、香辛料、調味油、バターミルクパウダー／調味料(アミノ酸等)、香料、乳化剤、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)	乳・麦・大豆 鶏・豚
11	トマトケチャップ(特級)	トマト、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	—
12	ノンエッグマヨネーズ (エッグケア)	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
13	味付メンマ	メンマ、加水、醤油(しょうゆ、アミノ酸液、砂糖、食塩)、ごま油/L.グルタミン酸ソーダ、改良剤、核酸、漂白剤	大豆・麦・ご
14	豆板醤	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)	—
15	コチジャン	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
16	オイスター・ソース	かきエキス、砂糖、食塩、醸造酢、酵母エキスパウダー／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)	—
17	塩昆布	昆布、しょうゆ、たんぱく加水分解物、砂糖、昆布エキス、食塩／調味料(アミノ酸等)	麦・大豆
18	白玉麩	小麦粉、小麦たんぱく、白玉粉／重曹、ビタミンE	麦
19	乾燥全卵(力キタマ)	鶏卵、乳糖、水あめ、でん粉	卵・乳
20	オニオンソテー	たまねぎ、大豆油	大豆
21	ベーコン(スライス)	豚肩肉、還元水あめ、大豆たん白、食塩、粉あめ、香辛料	豚・大豆
22	ポークワインナー(カット)	豚肉(豚脂肪含)、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ、カルワイ、マスタード)	豚
23	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油	大豆