

令和7年度 1月～3月学期物資配合表

\*原料名は、メーカー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・材料表ではアレルギー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。

■表記されるアレルギーは、下記の28品目です。  
卵《卵》、乳・乳製品《乳》、小麦《麦》、エビ《エ》、カニ《カ》、そば《そ》、ピーナッツ《落》、アワビ《アワビ》、イカ《イ》  
いくら《い》、オレンジ《オ》、キウイフルーツ《キ》、牛肉《牛》、くるみ《く》、サケ《鮭》、サバ《鯖》、大豆・大豆製品《大豆》  
鶏肉《鶏》、バナナ《バ》、豚肉《豚》、もも《桃》、やまいも《山》、りんご《リ》、ゼラチン《ゼ》  
カシューナッツ《カシュ》、ごま《こ》、アーモンド《ア》、マカダミアナッツ《マ》

番号	品 名	原 料 / 添 加 物	アレルギー (28品目)
1	ブチドリップ	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、 キャロットエキス、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アレルギーフリー）	でん粉、パーム油・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（パーム油、なたね油）、砂糖、でん粉、食塩、カレー粉、デキストリン、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	シチューミクス	小麦粉、植物油脂、砂糖、でんぷん、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、チキンブイヨンパウダー、チーズパウダー、酵母エキス、野菜エキス、ボークエキ 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	白玉麴	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（カキタマ）	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	ボークウインナー（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