

# 令和8年度 4月～7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《ご》、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)
	【調味料】		
1	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油	大豆
2	トマトケチャップ	トマト、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	—
3	マーマレード	糖類（水飴、砂糖）、かんきつ類（夏みかん、温州みかん）/ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、増粘剤（グアガム）、クエン酸Na、香料	—
4	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）	—
5	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
6	テンメンジャン	味噌、砂糖、植物油脂、醤油	麦・ご・大豆
	【一般食材】		
7	白玉ふ	小麦粉、小麦たんぱく、白玉粉/重曹、ビタミンE	麦
8	マロニー	じゃがいも澱粉、コーンスターチ/増粘剤（CMC）、増粘多糖類	—
9	ワンタンの皮	小麦粉、グルテン（小麦たん白）、食塩	麦
10	トック	白米粉、食塩/加工でん粉、酒精	—
11	高野豆腐	大豆、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤	大豆
12	味付メンマ	メンマ、加水、醤油、ごま油/L-グルタミン酸ソーダ、改良剤 {リン酸塩（Na）、酸化防止剤（V.C）、分解表記}、核酸、漂白剤	大豆・麦・ご
13	ひじきボール	魚肉すり身（イトヨリ、MIX）、澱粉（馬鈴薯）、植物油（なたね、大豆）、砂糖、ぶどう糖、大豆蛋白、食塩、加工澱粉（タピオカ）、塩化K、凝固剤、ひじき、人参、油揚げ	大豆
14	メバチマグロフレーク油漬	めばちまぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩/調味料（アミノ酸）	大豆
15	いり卵	鶏卵、だし汁 {醤油、糖類、風味原料（かつおエキス、濃縮煮干だし）、食塩}、澱粉、砂糖、食塩、植物油脂/貝殻未焼成カルシウム（ホタテ）、鉄分強化剤	卵・麦・大豆
16	ベーコン(スライス)	豚ばら肉、食塩、還元水あめ、砂糖、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）、増粘剤（カラギナン）、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物、水	豚
17	カットウインナー	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
	【主菜用食材】		
18	国産具材の肉春巻	野菜（キャベツ、にんじん、たまねぎ）、豚肉、しょうゆ、ラード、でん粉、はるさめ、香味油、しいたけエキスパウダー、ボークエキス、砂糖、酵母エキス、しょうがペースト、亜鉛含有酵母、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、香辛料、皮（小麦粉、油脂加工品、粉末水あめ、ショートニング、植物油脂、大豆粉、コーンフラワー、食塩）/加工でん粉、ピロリン酸鉄	麦・大豆・豚
19	プレーンオムレツ	鶏卵、砂糖、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、卵殻カルシウム、清水、なたね油（焼成油）/ピロリン酸第二鉄	卵
20	白身魚フライ	すけそうだら、衣（パン粉、でん粉、大豆粉、植物油脂）/加工でん粉、pH調整剤	麦・大豆
21	学給向け野菜コロッケ	ばれいしょ、パン粉、水、小麦粉、にんじん、小麦粉加工品、たまねぎ、とうもろこし、いんげん、砂糖、でん粉、食用植物油脂、食塩、酵母粉末/貝Ca	麦・大豆