

令和8年度 9月～12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)
	【調味料】		
1	デミグラスソース	小麦粉、牛脂豚脂混合油、トマトペースト、砂糖、食塩、ゼラチン、しょうがペースト、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、調味油、香辛料、野菜エキス、香味油、ブークエキス、玉ねぎエキス、酵母エキス加工品、ビーフエキス/カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料	麦・牛・大豆 鶏・豚・ゼ
2	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油	大豆
3	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	—
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
	【一般食材】		
6	白玉ふ	小麦粉、小麦たんぱく、白玉粉/重曹、ビタミンE	麦
7	マロニー	じゃがいもでんぷん、コーンスターチ/増粘剤（CMC）、増粘多糖類	—
8	ワンタンの皮	小麦粉、グルテン（小麦たん白）、食塩	麦
9	トック	白米粉、食塩/加工でん粉、酒精	—
10	高野豆腐	大豆、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤	大豆
11	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、核酸、漂白剤	大豆・麦・ご
12	ソテードオニオン	玉ねぎ、大豆油	— （大豆：たん白1ppm 以下の為表示不要）
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	無添加ツナフレーク油漬	きはだまぐろ、ひまわり油、食塩、水	—
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)	豚肩肉、還元水あめ、大豆たん白、食塩、粉あめ、香辛料	豚・大豆
17	ロースハム(スライス)	豚ロース肉、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
18	ポークウィンナー(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
	【主菜用食材】		
19	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、ブークエキス、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
20	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
21	白身魚フライ	タラ、小麦粉、パン粉、植物油脂（なたね、大豆）、食塩、でん粉（小麦）、大豆粉、砂糖、香辛料（白コショウ）、調整水/増粘剤、乳化剤	麦・大豆
22	学給向け野菜コロッケ	ばれいしょ、パン粉、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、水/貝Ca	麦・大豆