

使用食品一覧表(2024年12月1日～2024年12月31日)

高丸小学校 垂水小学校 霞ヶ丘小学校 舞子小学校 西舞子小学校 西脇小学校 神陵台小学校

			No.																													
品名コード	品名	原材料	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	業者コード	
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレング	ナッツ	カシュー	クルミ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミア	
404031	油揚げ	大豆、凝固剤・消泡剤(硫酸カルシウム・炭酸カルシウム)、植物油脂(大豆)																					●								1102	
404051	冷凍油揚げ(きざみ)	丸大豆、植物油脂(なたね油、大豆油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(レシチン、炭酸マグネシウム)																					●								1604	
404201	凍り豆腐	丸大豆(大豆)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(炭酸水素ナトリウム)、消泡剤(豆腐用消泡剤)																					●								1601	
405201	豆乳(国産)	国産脱皮大豆																					●								1605	
501801	白胡麻(いりごま)	いりごま	▲	▲	▲													●		▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲			1600	
601051	冷凍さやいんげん	いんげん																					▲								1605	
605051	冷凍かぼちゃ皮付(2cm角)	南瓜																					▲								1601	
605451	冷凍カリフラワー	カリフラワー																													1605	
618401	ホールトマト缶	トマト、トマトピューレー、クエン酸																													1604	
631833	れんこん水煮(半カット)	れんこん、pH調整剤(クエン酸)			▲														▲				▲	▲							1601	
714352	ゆず果汁(大・小)	ゆず												▲																	1602	
801301	干しいたけ(軸なし)	乾しいたけ																													1203	
900101	あおさ	あおさ●本製品はえび かにが混ざる漁法で採取しています。又さばを含む製品を共通の設備で製造しています。						▲	▲													▲									1605	
903101	ひじき	乾燥ひじき																													1600	
1004501	煮干し	かたくちいわし、食塩●本製品で使用している小魚は、えび、かにを食べています。	▲					▲	▲																						1605	
1005631	しらす干し	しらす(かたくちいわしの稚魚)、食塩●本商品で使用しているしらすは、えび・いか・かにの生息域で採取しています。						▲	▲			▲						▲													1602	
1009201	削節(いわし)	いわしのふし																				▲									1601	
1038132	竹輪(50g)(g)	いとより無リン(いとよりだい)、発酵調味料(とうもろこし、米、さとうきび)、砂糖(さとうきび、てんさい等)、食塩、加工デンプン(タピオカ)	▲																												1601	
1118351	カットベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料(ペパー、オニオンパウダー、ジンジャー)、水	▲		▲													▲	▲				▲	▲		●	▲		▲		1304	
1123231	鶏レバー(レトルト)	鶏レバー、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖)、しょうが、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(マスタード、タイム)、水	▲	▲	●			▲	▲									▲	▲		▲	▲	●	●	▲	▲	▲		▲	▲	1601	
1200451	冷凍液卵	鶏卵	●		▲			▲														▲	▲	▲							1604	

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン(機械・器具など)で別製品を作る際に原材料として使用している。

使用食品一覧表(2024年12月1日~2024年12月31日)

高丸小学校 垂水小学校 霞ヶ丘小学校 舞子小学校 西舞子小学校 西脇小学校 神陵台小学校

		No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		
品名コード	品名	原材料	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレング	ナッツ	カルシュー	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミア	業者コード
1300231	牛乳	生乳<西区以外>		●																												1401
1300232	牛乳(調理用)	生乳<西区以外>		●																												1401
1400801	なたね油(揚げ用)	食用なたね油																				▲										1301
1400802	なたね油(ボトル)(いため用)	食用なたね油(菜種)																				▲										1406
1401732	バター(150g)	生乳、食塩		●																												1605
1508712	洋梨ゼリー(ミニ)(21g)	異性化液糖(とうもろこし)、洋梨果肉、洋梨濃縮果汁、還元水あめ(とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、じゃが芋)、砂糖(甜菜)、ゲル化剤(増粘多糖類)、ゼランガム(醱酵原料)(培地にとうもろこしを含む)、キサンタンガム(とうもろこし)、カラギナン(紅藻類)、リン酸一水素カルシウム(リン酸、石灰)、リン酸二水素カリウム(リン酸)、リン酸二水素カリウム(塩化カリウム)、ぶどう糖(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、こんにやく粉(こんにやく芋)、酸味料(クエン酸(とうもろこし)、クエン酸Na(とうもろこし))、pH調整剤(クエン酸ナトリウム(とうもろこし)、乳酸カルシウム(乳酸・天然鉱物を原料とするカルシウム源)、ピロリン酸四ナトリウム(リン酸・水酸化ナトリウム)、ポリリン酸ナトリウム(リン酸・水酸化ナトリウム)、貝殻焼成カルシウム(帆立貝殻)、デキストリン(タピオカ)、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料(ヘアレーパー)、酸化防止剤(ビタミンC(L-アスコルビン酸ナトリウム(とうもろこし)、L-アスコルビン酸ナトリウム(じゃが芋))、酸化防止剤(酵素処理ルチン)(エンジュ抽出物、デキストリン(じゃが芋)、消泡剤(加工助剤)(グリセリン脂肪酸エステル(ヤシ、パーム)、ミックストコフェロール(大豆)、食品素材とうもろこし)、着色料(ベニバナ黄色素(とうもろこし))、水	▲	▲										▲								▲	▲	▲			▲		▲			1604
1602301	料理酒	米醸造液(米、ぶどう糖、食塩、ぶどう、トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷)、ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、アルコール(サトウキビ他)、食塩、水、酵素(加工助剤)、ケイソウ土(加工助剤)、ペントナイト(加工助剤)		▲					▲	▲				▲								▲	▲				▲		▲	▲		1604
1602501	みりん	もち米、米こうじ、米、醸造アルコール、さとうきび、糖類、とうもろこし、キャッサバ(タピオカ)、じゃがいも、さつまいも、水																														1605
1661001	料理ワイン	白ワイン、水あめ、アルコール、食塩、酸味料(DL-リンゴ酸)、酸化防止剤(亜硫酸塩)、水	▲	▲	▲				▲					▲		▲						▲	▲		▲		▲		▲	▲		1602
1700103	ウスターソース	醸造酢(アルコール)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、野菜(トマト、たまねぎ)、食塩、たん白加水分解物(コーングルテン、食塩)、酵母エキス(ブドウ糖、植物油)、香辛料(各種スパイス、でん粉、デキストリン、コーンパウダー)、水			▲												▲	▲		▲		▲	▲		▲	▲		▲			1606	
1700401	トウバンジャン	塩蔵唐辛子、とうがらし、食塩、そら豆加工品、そら豆、米こうじ、乾燥唐辛子、酒精、酸化防止剤(ビタミンC(L-アスコルビン酸))																													1605	
1700702	濃口醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール(エタノール(さとうきび))、水			●																		●								1601	
1700801	淡口醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール(エタノール(さとうきび))、水			●																		●								1601	

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン(機械・器具など)で別製品を作る際に原材料として使用している。

使用食品一覧表(2024年12月1日～2024年12月31日)

高丸小学校 垂水小学校 霞ヶ丘小学校 舞子小学校 西舞子小学校 西脇小学校 神陵台小学校

品名コード	品名	原材料	No.																												業者コード
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
1701201	塩	海水																													1604
1701601	酢	米、コーン、アルコール、酒かす、食塩、水			▲									▲								▲						▲			1604
1702451	チキンブイヨン(ストレート)	丸鶏(鶏肉・鶏ガラ)、<野菜> 玉ねぎ、にんじん、しょうが、ローレル、水	▲	▲	▲												▲				▲	●		▲						1606	
1702452	チキンブイヨン(濃縮)	丸鶏(鶏肉・鶏ガラ)、玉ねぎ、にんじん、しょうが、酵母エキス(パン酵母)、ローレル、水	▲	▲	▲												▲				▲	●		▲						1606	
1702601	ポークブイヨン	豚骨抽出エキス、酵母エキス、にんじんエキス、たまねぎエキス、ねぎエキス、香辛料(にんにく、こしょう)	▲	▲	▲			▲	▲			▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●			▲		1600	
1703601	トマトケチャップ	トマト、糖類、砂糖・ぶどう糖果糖液糖(てん菜、とうもろこし、ばれいしょ等)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩、たまねぎ、香辛料		▲	▲											▲						▲			▲			▲		1605	
1703908	中華ドレッシング(10ml)	しょうゆ(大豆)、小麦、食塩)、食用植物油脂(ごま油、なたね油)、醸造酢(りんご果汁、アルコール、水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、小麦発酵調味液(小麦、食塩)、食塩(海水)、たまねぎエキス(玉ねぎ)、チキンエキス(チキンストック、食塩)、香辛料(ガーリック、ホワイトペッパー)、水	▲	▲	●			▲	▲				▲				●		▲	▲	▲	●	●		▲			●		1601	
1704100	アイルランドドレッシング(8ml)	食用植物油脂、醸造酢、糖類(水あめ、砂糖)、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、ブルー、酵母エキスパウダー、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)(キサンタンガム)、香辛料抽出物(香辛料抽出物)、水																												1605	
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精																				●								1502	
1705103	カレールウ(粉末)	小麦粉(薄力)、食用油脂(豚脂・精製豚脂)、パーム油、食塩、砂糖(てん菜)、カレー粉(香辛料、コーンスターチ)、酵母エキス(デキストリン)、ポークエキス(デキストリン、食塩)、香辛野菜(オニオンパウダー、ガーリックパウダー)、カラメル色素	▲	▲	●			▲	▲			▲				▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●			▲	▲	1602
1705202	ホワイトソース	生クリーム、小麦粉、でん粉(とうもろこし)、全粉乳、ホワイトルウ(小麦粉、なたね油)、チキンエキス、牛乳、ナチュラルチーズ、バター、食塩、砂糖、香辛料(ローレル)、水	▲	●	●		▲	▲	▲		▲			▲	▲				▲	▲	●	▲	▲				▲	▲		1603	
1706101	カレー粉	陳皮、ターメリック、マスタード、フェヌグリーク、コリアンダー、赤唐辛子、クミン、フェンネル、黒こしょう、シナモン、ローレル、ジンジャー(コーングリッツ)、オニオン、ガーリック、クローブ、ナツメグ																				▲								1601	
1706301	胡椒	ホワイトペッパー																												1604	
1707302	国産一味とうがらし(15g)	唐辛子																												1601	
1800103	備蓄用ハッシュドベジタブル(3kg)	野菜(玉ねぎ、にんじん)、オニオンソテー、ハヤシルウ(カラメル)、マッシュルーム(食塩、ビタミンC、クエン酸)、砂糖、でん粉、オイスターソース、植物油脂、食塩、トマトケチャップ、トマトピューレー、香辛料、水	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	1604

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン(機械・器具など)で別製品を作る際に原材料として使用している。

使用食品一覧表(2024年12月1日～2024年12月31日)

高丸小学校 垂水小学校 霞ヶ丘小学校 舞子小学校 西舞子小学校 西脇小学校 神陵台小学校

			No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
品名コード	品名	原材料	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレング	ナッツ	カシュー	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミア	業者コード
1801253	しゅうまい(えび) (18g)	えび、たまねぎ、たら、食用精製加工油脂、パン粉、でん粉、デキストリン、調味料、砂糖、食塩、ほたてエキス、還元水あめ、えびエキス、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)、水、皮、小麦粉、還元水あめ、水	▲	▲	●			●	▲			▲						▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲					1605
1801351	豆腐入チキンハンバーグ(60g)	鶏肉、たまねぎ、豆腐(大豆)、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、植物油(菜種)、砂糖(さとうきび、甜菜)、でん粉(馬鈴薯)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、小麦不使用しょうゆ(脱脂加工大豆、食塩)、食塩、香辛料(黒胡椒)、水、加工デンプン、セルロース、貝Ca(未焼成カルシウム)、凝固剤(塩化マグネシウム)																▲	▲			▲	●	●		●			▲			1601
1801562	レバーミートボール(15g)	鶏肉<野菜>玉ねぎ、にんじん、鶏肝、<つなぎ>、でん粉(タピオカ、馬鈴薯、とうもろこし)、粉末状大豆たん白(大豆たん白、大豆レシチン)、粒状大豆たん白(脱脂大豆)、砂糖、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカ澱粉))、香辛料(ペパー)、水	▲		▲													▲	▲				●	●		▲	▲		▲			1304
1801685	ポテトとお米のささみカツ(40g)	鶏肉(ささみ)、<衣>、ポテトフレーク(じゃがいも)、米粉フレーク(米粉)、食塩、香辛料(黒こしょう)、でん粉(とうもろこし)、植物繊維、酵母エキス(デキストリン(キャッサバ))、水、砂糖、植物油(なたね油、パーム油)、食塩、粉末状大豆たん白(大豆たん白、大豆レシチン)、香辛料(ペパー)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン(甘藷))、加工でん粉、増粘剤(加工でん粉)、水	▲	▲	▲														▲				●	●		▲						1304
1900415	ふりかけ(ゆかり)(0.8g)	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢(梅、食塩))、砂糖(サトウキビ、甜菜)、食塩、酵母エキス(デキストリン(トウモロコシ他))、酸味料(DL-リンゴ酸(合成品))	▲	▲	▲										▲				▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲			▲			1605
1910306	りんごジャム(15g)	りんご(りんご)、糖類(水あめ、(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、砂糖)(甜菜、さとうきび)、ゲル化剤(ペクチン)(レモン、ライム、甜菜)、酸味料(甜菜、とうもろこし、甘藷、タピオカ)、酸化防止剤(V.C)(とうもろこし、タピオカ)、仕込水																											●			1601
1920102	ミルメーク(コーヒー)(5g)	砂糖(グラニュー糖)、インスタントコーヒー、食塩、乳酸菌、炭酸Ca(炭酸カルシウム/強化剤)、着色料(カラメル)(カラメル色素/着色料)、V.C(L-アスコルビン酸Na)、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄Na)、V.A(ビタミンA脂肪酸エステル)、香料(コーヒーフレーバー)、V.B1(チアミン硝酸塩)、V.B2(リボフラビン)		▲																			▲									1601

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン(機械・器具など)で別製品を作る際に原材料として使用している。