

使用食品一覧表(2024年12月1日～2024年12月31日)
筒井台中学校

			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	オレンジ	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	マカダミアナッツ	
102805	パン(中学)	小麦粉(小麦粉)、食塩、イースト、砂糖、ショートニング、パーム油、こめ油、(季節により使用しない場合がある))	▲	▲	●		▲	▲		▲				▲	▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲			1000
104101	ほうとう	小麦粉(小麦粉(強力粉))、食塩	▲		●	▲																					▲				1604	
106301	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ			●																										1601	
106603	おつゆふ(大)	小麦粉、小麦たんぱく、ビタミンE(ミックストコフェロール)			●																										1601	
108308	発芽玄米入りごはん(100g)	米、発芽玄米																													1000	
111401	米粉	米粉																													1601	
111601	塩こうじ(900g)	米、食塩、酒精	▲	▲	▲		▲	▲		▲		▲					▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲			▲			1605	
200331	つきこんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、海藻粉(ひじき)、水分 ●本製品で使用している海藻粉は、えび、かにの生息地で採取されています。																													1101	
200332	糸こんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、水分、																													1101	
200334	角こんにやく(1.5カット)	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、海藻粉(ひじき)、水分 ●本製品で使用している海藻粉は、えび、かにの生息地で採取されています。																													1101	
203401	片栗粉	加工でん粉(馬鈴薯由来)																													1605	
203901	緑豆春雨(5cm)	緑豆でん粉																													1601	
300101	黒砂糖	原料糖(さとうきび)、黒糖(さとうきび、グリセリン脂肪酸エステル、(パーム)、水酸化カルシウム(石灰石)、キサン(かに殻)、ケイソウ土(珪藻化石)、酢酸(メノール)、生石灰、ホリアクリル酸ナトリウム)																													1604	
300301	砂糖	さとうきび、てん菜																													1601	
402302	いりだいず	大豆	▲	▲	▲		▲	▲				▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		1601	
402401	だいず水煮	大豆、水																					●								1601	
402402	蒸しだいず	大豆、食塩、醸造酢(アルコール、米、酒かす、食塩)																					●								1601	
402452	だいずペースト	大豆、水																					●					▲			1605	
403231	木綿豆腐	大豆、凝固剤消泡・消泡剤(硫酸カルシウム・炭酸カルシウム)																					●								1102	
403851	冷凍焼き豆腐	豆乳(大豆)、加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、水	▲		▲																		●								1601	
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	

●・・・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)
筒井台中学校

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	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	業者コード
404051	冷凍油揚げ(きざみ)	丸大豆、植物油脂(なたね、シリコーン)、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)																				●										1605
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)	白いりごま(胡麻種子(白))																	●													1605
601051	冷凍さやいんげん	いんげん																					▲									1601
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																														1600
618401	ホールトマト缶	トマト、トマトピューレー、クエン酸																														1605
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)	椎茸																														1601
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
901702	きざみこんぶ	真昆布(真昆布)、醸造酢(醸造酢)																														1601
903101	ひじき	ひじき																														1601
1004501	煮干し	煮干し(かたくちいわし)、並塩						▲	▲			▲										▲										1301
1005631	しらす干し	しらす干し(片口いわし、並塩)、しらす干しについては風力選別、目視選別を行っておりますが、誤ってえび、かにが含まれている場合があります。						●	●			▲										▲										1301
1009201	削節(いわし)	いわしのふし																				▲										1301
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、粉あめ、食塩、香辛料	▲	▲	▲													▲				▲	▲	▲	●			▲				1314
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	▲	▲	●		▲	▲										▲	▲	▲	▲	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		1605
1200451	冷凍液卵	鶏卵	●																													1605

●・・・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)
筒井台中学校

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		
			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	マカダミアナッツ	
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
1508706	グレープゼリー(果汁20・常温)(60g)	異性化液糖(とうもろこし)、グレープ濃縮果汁(ぶどう)、ゲル化剤(増粘多糖類)、カロブヒンガム、キサンタンガム、ジェランガム(とうもろこし)、(大豆)、乳酸カルシウム(とうもろこし)、(水酸化カルシウム)、食品素材(デキストリン)、酸味料、クエン酸(とうもろこし)、クエン酸Na(とうもろこし)、香料(グレープフレーバー)、ブドウ果皮色素、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)、水		▲										▲														▲		▲		1604
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、死オカ)、砂糖(甜菜)、ゲル化剤(増粘多糖類)、ジェランガム(醗酵原料)(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(リン鉱石)、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(ヘアフレーバー)、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(死オカ))、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(死オカ)、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))	▲	▲											▲								▲	▲	▲			▲		▲		1604
1508717	レモンゼリー(ミニ)(22g)	異性化液糖(とうもろこし)、砂糖(甜菜)、レモン濃縮果汁(レモン)、ゲル化剤(増粘多糖類)、カラギナン、タラガム、キサンタンガム(とうもろこし)、乳酸カルシウム(とうもろこし)、塩化カリウム、カロブヒンガム、クエン酸三ナトリウム(とうもろこし)、食品素材(タピオカ)、食品素材(さつまいも)、食品素材(とうもろこし)、酸味料(クエン酸(とうもろこし)、クエン酸Na(とうもろこし))、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料(香料ベース、レモン香料、アラビアガム、エタノール、グリセリン、D-ソルビトール(とうもろこし)、D-ソルビトール(じゃがいも)、グリセリン脂肪酸エステル、食用精製加工油脂(菜種)、水)、消泡剤(加工助剤)(グリセリン脂肪酸エステル(菜種)、抽出トコフェロール(大豆)、食品素材とうもろこし)、ベニバナ黄色素(ベニバナ黄色素(ベニバナ)、エタノール(とうもろこし)、エタノール(さとうきび)、エタノール(タピオカ))、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)
筒井台中学校

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		
			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	
1602301	料理酒	醸造調味料(米)、米麴、馬鈴薯、食塩、水、糖類(とうもろこし、馬鈴薯)、アルコール、食塩、水																														1601
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	
1701201	塩	海水																													1601	
1701601	酢	穀類(米、コーン)、アルコール(サトウキビ)、酒かす(米、米麴、アルコール)、食塩、水			▲									▲									▲						▲		1605	
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)	鶏骨抽出スープ、たまねぎエキス、にんじんエキス、食塩、酵母エキス、水	▲	▲	▲			▲	▲			▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲		▲			1600	
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)	▲	▲	▲			▲	▲			▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●		▲			1304	
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(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	アイランドドレッシング(8ml)	食用植物油、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、プルーン、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	カレールー(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

●・・・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)
筒井台中学校

			No.																												業者コード	
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		
			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	マカダミアナッツ	
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reek、コリアンダー、赤唐辛子、クミン、フェネル、黒こしょう、シナモン、ローレル、ジンジャー(コングリッツ)、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、食塩、トマトケチャップ、トマトピューレー、香辛料、水	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	1604
1800762	にんじんコロツケ(60g)	馬鈴薯(馬鈴薯)、人参(人参)、乾燥マッシュポテト(馬鈴薯、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、クエン酸、ピロリン酸ナトリウム)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう)、パン粉(小麦粉、ショートニング、砂糖、食塩、イースト、大豆粉、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル、レシチン等))、イーストフード、水)、乾燥マッシュポテト(馬鈴薯、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、クエン酸、ピロリン酸ナトリウム)、バターミックス(小麦粉、コングリッツ、植物性たん白、植物油、デキストリン、乳化剤、増粘剤(グァーガム)、水)	▲	▲	●		▲	▲		▲								▲	▲			▲	●	▲		▲						1301
1801004	白身フライ(特)(60g)	ホキ、Kバター、澱粉加工品(とうもろこし他)、砂糖(砂糖)、食塩(海水)、植物性タンパク(小麦)(小麦粉)、コショウ(コショウ)、酵母エキス(酵母)、加工澱粉(リン酸架橋澱粉)、増粘多糖類(グァーガム、キサンタンガム)、食塩(海水)、コショウ(コショウ)、水分、パン粉、小麦粉(小麦)、ブドウ糖(澱粉)、ショートニング(菜種)、イースト(酵母)、並塩(海水)、イーストフード(とうもろこし他)、水	▲	▲	●		▲				▲							▲	▲	▲		▲								▲		1604
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、豆腐(大豆)、たまねぎ、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖、パン用品質改良剤製剤(塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、L-アスコルビン酸、炭酸カルシウム、硫酸マグネシウム、小麦))、豚脂、粉末状大豆たん白(大豆)、粒状大豆たん白(大豆)、植物油(なたね)、砂糖、しょうゆ(小麦、大豆)、食塩、デキストリン、香辛料(黒コショウ)、加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋デンプン)、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、水	▲	▲	●		▲	▲															●	●		●						1605
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

●・・・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)
筒井台中学校

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	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	マカダミアナッツ	業者コード
1801685	ポテ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
1900301	つくだに(ひじきのり)(10g)	糖類(水あめ(とうもろこし、甘藷)、砂糖(甜菜))、しょうゆ、みりん、のり、ひじき、にぼし(いわし)、かつお、増粘多糖類(グァーガム、キサンタンガム・増粘剤)、ヘム鉄(豚赤血球酵素分解物・強化剤)、水		▲	●		▲							▲									●		▲				▲			1604
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、糖類(水あめ(とうもろこし、甘藷))、砂糖(さとうきび、甜菜)、ゲル化剤(ペクチン(ゲル化剤))、酸味料(クエン酸・酸味付与)		▲	▲		▲							▲									▲		▲					●		1604
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。