

使用食品一覧表(2025年4月1日～2025年4月30日)
青陽灘高等支援学校 灘さくら支援学校

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	オレンジ	ナッツ	フルーツ	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	マカダミアナッツ	業者コード
102801	パン(中学年)	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
102802	小型パン(中学年)	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
106321	スパゲティ(ハーフカット)	デュラム小麦のセモリナ			●																										1602	
111401	米粉	うるち米(うるち米)																													1606	
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	
300301	砂糖	さとうきび、てん菜																													1601	
402401	だいず水煮	大豆、水																					●								1605	
403251	冷凍豆腐(15mm)	豆乳(大豆)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン、シリコーン樹脂、水)安定剤(加工でん粉)、豆腐用凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、植物性油脂(グリセリン脂肪酸エステル)、ミックストコフェロール、水																					●								1604	
403951	冷凍生揚げ(15mm)	豆乳(大豆)、でん粉(とうもろこし)、ぶどう糖、植物油脂(なたね)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)																					●								1605	
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	
404152	冷凍がんもどき(4g)	粉末状大豆たん白(大豆)、植物油脂(なたね)、にんじん、上新粉、大豆食物繊維、食塩、砂糖、揚げ油(植物油脂(なたね))、クエン酸、水	▲	▲	▲			▲	▲														●								1601	
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																					▲								1604	
615001	たけのこ水煮(レトルト)	たけのこ																													1604	
617753	冷凍ホールコーン	とうもろこし																													1605	
801301	干しいたけ(軸なし)	しいたけ																													1604	
903101	ひじき	ひじき																													1601	
904001	わかめ	湯通し塩蔵わかめ																													1604	
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																			▲										1301	

●・・・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(2025年4月1日～2025年4月30日)
青陽灘高等支援学校 灘さくら支援学校

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	オレンジ	ナッツ	フルーツ	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	マカダミアナッツ	業者コード
1019952	冷凍たら角切(特)	すけそくだら	▲	▲	▲				▲																							1601
1026001	まぐろ野菜スープ煮	きはだまぐろ、野菜スープ(たまねぎ、キャベツ、にんじん、ねぎ)、食塩																														1602
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
1117632	ポークハム(乳抜・短冊)	豚肉、でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉)、食塩、砂糖、海藻ミネラル(海藻粉末(紅藻))、香辛料(ペパー、ナツメグ、ローレル、オニオンパウダー)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン(甘藷)、酵母エキス、デキストリン(甘藷))、水	▲		▲												▲	▲					▲	▲		●	▲		▲			1304
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)(大)	鶏肝、こいくちしょうゆ(小麦、脱脂加工大豆、食塩、大豆、米、アルコール)、砂糖、香辛料(ジンジャー)、水	▲	▲	●													▲					●	●		▲		▲				1304
1300231	牛乳	生乳<西区以外>		●																												1401
1300232	牛乳(調理用)	生乳<西区以外>		●																												1401
1400201	ごま油	ごま、パーライト(加工助剤に使用しており、最終製品には残存しません)																●					▲									1406
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
1508653	抹茶プリン(特)(40g)	糖類、(水あめ、果糖ぶどう糖液糖)、砂糖、ドロマイト、豆乳加工品、抹茶、加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋デンプン)、ゲル化剤、(増粘多糖類(カロブビーンガム、カラギナン、グァーガム)、カラメル色素(カラメルⅠ)、香料	▲	▲																			●									1601
1508711	アセロラゼリー(ミニ)(22g)	異性化液糖(とうもろこし)、アセロラ濃縮果汁、還元水あめ(とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、タピオカ)、ゲル化剤(増粘多糖類)、カロブビーンガム、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)、酸味料、クエン酸(とうもろこし)、クエン酸Na(とうもろこし)、ムラサキ色素、トウガラシ色素、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料(アセロラフレーバー、(さとうきび(エタノール))、クチナシ赤色素、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))、水	▲	▲										▲								▲	▲	▲			▲		▲			1604
1509152	レアチーズケーキ(いちご)(40g)	クリームチーズ、ぶどう糖果糖液糖、植物油脂、加糖練乳、難消化性デキストリン、ゼラチン、いちご果汁パウダー、濃縮レモン果汁、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、安定剤(増粘多糖類(ローカストビーンガム、グァーガム))、ベニコウジ色素、香料、水	▲	●										▲								●	▲				▲		▲			1403
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

●・・・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(2025年4月1日～2025年4月30日)
青陽灘高等支援学校 灘さくら支援学校

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	オレンジ	ナッツ	フルーツ	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	マカダミアナッツ	業者コード	
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	
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	
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	
1706301	胡椒	ホワイトペッパー																														1601	
1707501	ガーリック	ガーリック※マカダミアナッツのコンタミネーション(▲)は現在調査中	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲		1601
1800253	ひじき入りぎょうざ(18g)	野菜(キャベツ、たまねぎ、にら)、鶏肉、豚脂(豚肉)、ひじき、でん粉、しょうゆ(小麦、大豆)、植物油脂(ごま)、粒状植物性たん白(大豆)、砂糖、魚介エキス、食塩、香辛料、酵母エキス、小麦粉、植物油脂、還元でん粉糖化物、食塩、大豆粉、ソルビトール(D-ソルビトール)、乳化剤(植物レシチン、大豆)、ピロリン酸第二鉄			●													●				●	●		●							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(2025年4月1日～2025年4月30日)
青陽灘高等支援学校 灘さくら支援学校

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	オレンジ	ナッツ	フルーツ	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	マカダミアナッツ	業者コード
1800756	かぼちゃコロツケ(50g)	かぼちゃ、パン粉(小麦粉、食用植物油脂(パーム、菜種、大豆)、イースト(パン酵母)、ぶどう糖(とうもろこし)、砂糖(甜菜)、食塩、酵素((加工助剤)、ビタミンC(加工助剤)、大豆レシチン(キャリアオーバー))、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品(小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル(キャリアオーバー))、たまねぎ、砂糖(甜菜)、食用植物油脂(パーム)、でん粉(とうもろこし)、貝Ca(未焼成カルシウム)、食塩、酵母粉末(パン酵母)、水	▲	▲	●			▲	▲								▲	▲	▲		▲	●	▲	▲	▲				▲			1603
1801381	チキンハンバーグ(60g)	鶏肉、玉ねぎ、くつなぎ、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、イーストフード)、でん粉(馬鈴薯澱粉、タピオカ澱粉)、粉末状大豆たん白、鶏肝、豚脂、粒状大豆たん白、発酵調味料(発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤)、粉あめ(でん粉(コーンスターチ、甘藷澱粉))、食塩、酵母エキス(酵母抽出物、食塩、デキストリン(タピオカ澱粉))、砂糖、醤油(脱脂加工大豆、小麦、食塩、水)、ぶどう糖(コーンスターチ、甘藷澱粉)、香辛料(ペパー、オニオンパウダー、ナツメグ、マジョラム、ジンジャー、ガーリック)、水	▲		●												▲	▲					●	●		●	▲			▲		1304
1900304	つくだにペースト(特)(8g)	のり、醤油(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩)、水飴(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米醸造調味料(米、とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、食塩、ぶどう、サトウキビ)、醸造酢(さとうきび、小麦、米、とうもろこし、甘藷、馬鈴薯、タピオカ、食塩)、蛋白加水分解物(大豆、食塩)、調味エキス、(鯉節エキス(かつお)、食塩)、増粘多糖類(タマリンドガム、キサンタンガム、ローカストビーンガム、グァーガム)、カラメル色素(とうもろこし、甘藷)、水			●			▲	▲														●									1601
1900413	ふりかけ(おかか乾)(2g)	調味顆粒(ぶどう糖、砂糖、食塩、鯉節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、酵母エキス、抹茶)、味付鯉削り節(鯉削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、しいたけエキス、海苔、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤(ビタミンE))●本商品の製造ラインでは、さけを含む商品を生産しています。●本商品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。						▲	▲											▲												1601
1910201	メープルジャム(特)(12g)	食物繊維(とうもろこし)、砂糖(甜菜)、メープルシュガー(かえで)、寒天(紅藻海藻)、香料、着色料(カラメル色素・着色)、酸味料(クエン酸)、水		▲	▲		▲								▲								▲		▲					▲		1604
1910302	イチゴジャム(10g)	いちご、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび))、麦芽糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷))、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン・ゲル化剤)		▲	▲		▲								▲								▲		▲					▲		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。