

使用食品一覧表(2026年4月1日～2026年4月30日)  
港島学園(前期課程)

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	オレンジ	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	
102801	パン(中学年)	小麦粉(小麦粉)、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)、砂糖、イースト、食塩、品質改良剤(イーストフード・VC)	▲	▲	●		▲	▲		▲				▲	▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲			1000
111401	米粉	うるち米																													1604	
111501	ビーフン	米																													1605	
200331	つきこんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、海草粉(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	
300301	砂糖	さとうきび、てん菜																													1601	
402401	だいず水煮	大豆、水																					●								1601	
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
404051	冷凍油揚げ(きざみ)	丸大豆、植物油(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
405201	豆乳(国産)	大豆																					●								1605	
501801	白胡麻(いりごま)	白いりごま(胡麻種子(白))																	●												1605	
605451	冷凍カリフラワー	カリフラワー																													1605	
613801	きざみたくあん	塩押しだいこん(大根、海水)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、米、海水)、食塩(海水)、たん白加水分解物(馬鈴薯)、梅酢(梅、海水、さとうきび、とうもろこし、タピオカ)、醸造酢(さとうきび)、水			▲																										1601	
615002	たけのこ水煮(短冊切り)	たけのこ(たけのこ)、クエン酸(クエン酸(pH調整剤)、水)																													1600	
617753	冷凍ホールコーン(外)	とうもろこし																													1604	
617903	スイートコーン(ペースト)	とうもろこし		▲	▲																		▲								1604	
626351	冷凍ブロッコリー	ブロッコリー																													1605	
800151	冷凍えのきたけ(カット)	エノキ茸																													1600	
801652	冷凍しめじ(カット)	生ぶなしめじ																													1601	
901702	きざみこんぶ	真昆布(真昆布)、醸造酢(醸造酢)																													1601	
901704	出し昆布	昆布																													1604	
903101	ひじき	乾燥ひじき																													1600	
904001	わかめ	湯通し塩蔵わかめ																													1604	
1025201	まぐる油漬(菜種油)	きはだまぐろ、菜種油、食塩、水			▲			▲												▲	▲		▲	▲		▲					1602	
1037937	ちらしかまぼこ(さくら)	魚肉(スケソウダラ)、馬鈴薯澱粉(馬鈴薯)、加工澱粉(リン酸架橋デンプン)、加工澱粉(アセチル化リン酸架橋デンプン)、砂糖(さとうきび・甜菜)、発酵調味料(液状ブドウ糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米麴、食塩)、食塩(海水)、トマト色素(トマト色素)			▲																			▲								1604
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	
1122751	県産親鶏素焼きスライス(大)	鶏肉(親鶏皮付モモ・ムネ)、以下余白	▲		▲													▲	▲				▲	●	▲	▲		▲			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(2026年4月1日～2026年4月30日)  
港島学園(前期課程)

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	オレンジ	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			
1130251	荒挽ミニカクテルウインナー	鶏肉、豚脂、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、発酵調味料(発酵調味液、(サトウキビ)、pH調整剤、米発酵液(米、米麴)、食塩)、糖類、粉あめ(でん粉(コーンスターチ、甘藷澱粉))、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)、酵母エキス、デキストリン(甘藷))、香辛料(パプリカ、ペパー、オールスパイス、ローズマリー)、水	▲		▲												▲	▲					▲	●		●	▲		▲				1304	
1300231	牛乳	生乳<西区以外>		●																													1401	
1400801	なたね油(揚げ用)	食用なたね油(食用なたね油)、シリコン(シリコン樹脂)																						▲									1406	
1400802	なたね油(ボトル)(いため用)	食用なたね油(菜種)																						▲									1406	
1501951	三色だんご(ミニ)(30g)	上新粉(粳米)、砂糖(サトウキビ、ビート)、でんぷん(馬鈴薯)、酵素(α-グルコシルトランスフェラーゼ、トウモロコシ)、着色料(ビートレッド(ビート、キャッサバ)、クチナシ(クチナシ、トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷、キャッサバ))			▲																			▲									1605	
1508765	いちごゼリー(50g)	果糖ぶどう糖液糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉)、いちご、麦芽糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、甘しょでん粉)、砂糖(甘しょ糖、ビート糖(てんさい))、ゲル化剤(タラガム、ローカストビーンガム、カラギーナン、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム)、乳酸カルシウム、香料(ストロベリーフレーバー)、着色料(ベニコウジ色素)、クエン酸鉄ナトリウム	▲	▲	▲																												1605	
1602301	料理酒	アルコール、発酵調味料(米、米麴、食塩)、水あめ、食塩、酸味料(コハク酸)、水		▲	▲	▲			▲					▲	▲								▲	▲		▲	▲		▲	▲			1602	
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	
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	
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	米、コーン、アルコール、酒かす、食塩、水			▲									▲										▲						▲			1604	
1702452	チキンブイヨン(濃縮)	丸鶏(鶏肉・鶏ガラ)、野菜、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		
1703102	オイスターソース	かきエキス、かき煮汁、デキストリン、水あめ、食塩、砂糖、さとうきび、てんさい、醸造酢、麦芽、アルコール、酵母エキスパウダー、酵母エキス、デキストリン、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、キサンタンガム)		▲	▲		▲	▲										▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲				1604	
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
1704105	イタリアンドレッシング(8g)	食用植物油、砂糖、食塩、醸造酢、発酵調味料、香味油、オニオンフレーク、酵母エキスパウダー、香辛料、乾燥トマト、バジル、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、(水)、※表示に関与しない食品添加物およびアレルギー物質につきましては開示しておりません。																																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。  
2/4

使用食品一覧表(2026年4月1日～2026年4月30日)  
港島学園(前期課程)

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	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	
1704401	白みそ	米、大豆、食塩、水飴(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、酒精(さとうきび)、ビタミンB2(リボフラビン)、水																					●									1501
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精、水																					●									1501
1705102	米粉のホワイトルウ	米粉(米(国産))(うるち米)、食用油脂(パーム油)(パーム)、糖類(ぶどう糖(遺伝子組換え不分別)(とうもろこし)、砂糖)、植物性ミルクパウダー、食塩(海水)、ドロマイト(ドロマイト鉱石)、酵母エキスパウダー(酵母)、オニオンパウダー(オニオン)、コンソメベース、ホワイトペッパー(コショウ)、ガーリックパウダー(ガーリック)、香料(ミルクベース(香料)、アラビアガム(増粘安定剤)、エタノール(溶剤)、プロピレングリコール(溶剤)、デキストリン、植物油脂、バターベース(香料)、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム(増粘安定剤))		▲	▲												▲						▲	▲	▲							1606
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
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	こしょう(ホワイトペッパー)																														1605
1707501	ガーリック	ガーリック	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲			▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲		1601
1800756	かぼちゃコロッセ(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(キャリーオーバー)、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(キャリーオーバー)、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、<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(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉)、粉末状大豆たん白(大豆たん白、大豆レシチン、大豆たん白、大豆レシチン)、鶏肝、豚脂、粒状大豆たん白(脱脂大豆)、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(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカ澱粉))、砂糖、しょうゆ調味料(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、マジヨラム、ジンジャー、ガーリック)、水	▲		●												▲	▲					●	●	●	▲		▲				1304
1801585	キャベツ入り平つくね(50g)	キャベツ、鶏肉、豚脂、<つなぎ>、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、えんどう豆たん白、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤)、ドロマイト、(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、食塩、鰹節、しょうが、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン(甘藷))、香辛料(ガーリック)、鉄含有酵母	▲		▲												▲	▲					▲	●	●	▲		▲				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(2026年4月1日～2026年4月30日)  
港島学園(前期課程)

			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	カシューナッツ	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	
1801672	ビーフメンチカツ	牛肉、たまねぎ、顆粒状大豆たん白(脱脂大豆、食用植物油)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、ナツメグ(ナツメグ、コーンパウダー)、こしょう(黒こしょう)、(つなぎ)、パン粉(小麦粉、パン酵母、ショートニング、食塩、ぶどう糖、イーストフード・ビタミンC)、馬鈴薯澱粉(ばれいしょ)、(衣)、パン粉(小麦粉、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、ビタミンC)、小麦粉(小麦)、とうもろこしでん粉(とうもろこし)、植物性たん白(大豆)、植物性油脂(なたね)(なたね)、食塩(海水)、水	▲	▲	●		▲					▲					●	▲	▲		▲	●	▲		▲							1602
1801686	ポテトとお米のささみカツ(30g)	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 ※(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	
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	
2020063	さつまいもの乱切り	さつまいも、クエン酸、ビタミンC																													1600	
2050191	練りごま	白ごま(白ごま)					▲											●													1601	
2061031	おろししょうが	しょうが(しょうが)、酸化防止剤(V.C)(L-アスコルビン酸)、pH調整剤(グルコン酸)、pH調整剤(DL-リンゴ酸)																														1601
2080131	干しいたけ(きざみ)	乾しいたけ(菌床乾しいたけ)																														1203
2160101	料理ワイン1.8L	米発酵調味料、ワイン、ぶどう糖(とうもろこし)、アルコール、食塩、香料(香料)、酸味料(L-酒石酸、クエン酸、DL-リンゴ酸)、酸化防止剤(亜硫酸塩)(二酸化硫黄)、水																														1604
2170211	だしパック	いわしふし(いわし)、いわしふし(うるめ)、むろあじ煮干むろあじふし(むろあじ)						▲														▲										1601
2060102	冷凍さやいんげん	いんげん																														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。