

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年02月）

食品名	原材料名	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	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルミ	牛肉	くるみ	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	
小麦粉	小麦粉.			●																										
ツイストマカロニ	デュラム小麦のセモリナ[デュラム小麦].			●																										
米粉	うるち米.																													
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																													
糸こんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、水分.																													
角こんにやく	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																													
冷凍さといも(カット)	里芋.																													
じゃがいも〔角小〕	馬鈴薯.																				▲									
かたくり粉	加工でん粉〔加工でん粉（馬鈴薯由来）〕																													
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]、キトサン[かに殻]、ケイソウ土[珪酸化石]、酢酸[メタノール]、生石灰、ポリアクリル酸ナトリウム.																													
砂糖	原料糖 [さとうきび、てん菜] .																													
はちみつ	はちみつ.			▲													▲					▲								
節分豆	大豆.		▲	▲		▲	▲															●								
水煮大豆	大豆.																					●								
豆腐	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）、加工でん粉、豆腐用凝固剤（凝固剤製剤〔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）																					●								
生揚げ〔小〕	豆乳〔大豆〕、でん粉〔とうもろこし〕、ぶどう糖、揚げ油（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〕、水.																					●								
きざみ油揚げ	丸大豆、植物油脂（なたね油）、植物油脂（大豆油）、豆腐用凝固剤〔塩化カルシウム〕、消泡剤.																					●								
がんもどき〔小〕	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〔大豆〕、食塩、砂糖、揚げ油（植物油脂）〔なたね〕、クエン酸、水.	▲	▲	▲			▲	▲														●								
凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤〔塩化カルシウム〕、重曹〔炭酸水素ナトリウム〕、消泡剤製剤（加工助剤）〔グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン〕.																					●								
ゆば	大豆、消泡剤.																					●								
白ごま	いりごま.	▲	▲	▲													●		▲	▲	▲	▲		▲		▲				
グリーンピース	グリーンピース.																													

●・・・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。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年02月）

食品名	原材料名	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	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルミ	牛肉	くるみ	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
かぼちゃ	南瓜.																				▲								
カリフラワー	カリフラワー.																												
小松菜	こまつな.																												
大根おろし	だいこん.																												
切り干しだいこん	干切大根 [大根]																												
たけのこ水煮(短冊)	たけのこ、クエン酸 (pH調整剤)、水.																												
たけのこ水煮(乱切り)	たけのこ、クエン酸 (pH調整剤)、水.																												
ホールコーン	とうもろこし.																												
ホールトマト	トマト、トマトピューレ、クエン酸.																												
ピーマン	ピーマン		▲	▲																	▲								
ブロッコリー	ブロッコリー.																												
ほうれん草	ほうれん草.																												
レモン果汁	レモン、醸造酢、香料.																												
えのきたけ	えのきたけ.																												
しめじ	ブナシメジ.																												
あおさ	あおさ.						▲	▲											▲										
きざみこんぶ	真昆布、醸造酢.																												
ひじき	ひじき.																												
わかめ	湯通し塩蔵わかめ.																												
シラス干し	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.]						●	●		▲										▲									
マグロ油漬	きはだまぐろ、菜種油、野菜エキス [たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩]、食塩、水.		▲	▲			▲										▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲					
淡路たまねぎ天	たまねぎ、イトヨリダイ、はも、馬鈴薯澱粉、上白糖、精製塩、植物油 [なたね].	▲		▲			▲			▲						▲	▲					▲							
さつま揚げスライス	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、植物油、水.	▲		▲			▲			▲											▲								
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.	▲		▲										▲		▲					▲	▲		●	▲		▲		
鶏レバー	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.	▲	▲	●			▲	▲						▲		▲				▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲

●・・・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。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年02月）

食品名	原材料名	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	あわび	いか	いくら	オレング	カシュー	クルイ	牛肉	くるみ	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
ごま油	食用ごま油【ごま】																●				▲								
なたね油	食用なたね油【菜種】																▲				▲								
アップルゼリー	異性化液糖【とうもろこし】、りんご濃縮果汁【りんご】、ゲル化剤（増粘多糖類）【キサンタンガム、乳酸カルシウム（とうもろこし）、（水酸化カルシウム）、ゼランガム（とうもろこし）、（大豆）、カラギナン、コンニャクイモ抽出物、食品素材（デキストリン）（タピオカ）、食品素材（デキストリン）（さつまいも）、食品素材（デキストリン）（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）】、香料【アップルフレーバー】、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】、酸化防止剤（ビタミンC）【ビタミンC（とうもろこし）】、水。		▲									▲												▲		●			
料理酒	米醸造液（米、ぶどう糖、食塩、ぶどう）【米、トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷、食塩（海水）、ブドウ】、アルコール【サトウキビ他】、ぶどう糖【とうもろこし、馬鈴薯、甘藷】、食塩【海水、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）		▲				▲					▲				▲				▲	▲				▲		▲	▲	
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。																												
ウスターソース	醸造酢【アルコール】、砂糖類【砂糖、ぶどう糖、糖液糖】、トマト、たまねぎ、食塩【海水】、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。			▲										▲			▲		▲		▲	▲		▲	▲		▲		
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、食塩、米こうじ】、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）【L-アスコルビン酸】																												
コチジャン	米みそ【大豆、米、食塩、そら豆】、水あめ【でん粉（とうもろこし、じゃがいも、さつまいも）】、麦芽エキス【大麦】、米こうじ調味料【米、液状ぶどう糖、醸造アルコール、食塩、米こうじ、発酵調味料（もち米・米・さとうきび・食塩）】、乾燥唐辛子、砂糖【さとうきび、てんさい】、食塩、酵母エキスパウダー【酵母エキス、食塩、デキストリン】。			▲													▲				●								
こいくちしょうゆ	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。			●																		●							
うすくちしょうゆ	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。			●																		●							
塩	海水。																												
酢	米、コーン、アルコール、酒かす、食塩、水。			▲								▲									▲							▲	
チキンブイヨン	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。	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲		▲			
ポークブイヨン	豚骨、豚肉、玉ねぎ。																						●						
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】、食塩、醸造酢【麦芽、アルコール、食塩】、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リル酸架橋デンプン、キサンタンガム】。		▲	▲		▲	▲							▲			▲				▲	▲	▲	▲			▲	▲	

●・・・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）で別製品を作る際原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年02月）

食品名	原材料名	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	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルミ	牛肉	くるみ	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
トマトケチャップ	トマト、糖類、砂糖・ぶどう糖果糖液糖〔さとうきび、てん菜、とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも等〕、ぶどう糖〔さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等〕、醸造酢〔海水、岩塩等〕、たまねぎ〔たまねぎ〕、香辛料〔香辛料〕。		▲	▲										▲							▲		▲				▲		
ケチャップソース	野菜・果実〔トマト、たまねぎ、りんご、にんじん、セロリ〕、糖類〔砂糖、ぶどう糖果糖液糖〕、醸造酢〔トウモロコシ等〕、食塩〔塩〕、香辛料〔ホワイトペッパー、マスタード〕、水。		▲	▲		▲						▲									▲		▲				●		
フレンチドレッシング	なたね油〔国内製造〕〔菜種油〕、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、醸造酢〔アルコール、酒かす、米、ぶどう糖、水〕、食塩〔海水〕、でん粉〔ワキシーコーンスターチ〕、酵母エキス〔酵母エキス、デキストリン〕、香辛料〔マスタード、ホワイトペッパー、乾燥オニオン、デキストリン、乾燥ジンジャー、ガーリック、カルダモン〕、たまねぎエキス〔玉葱〕、増粘剤〔加工デンプン〕〔オクテニルコハク酸デンプンナトリウム〕、水。	▲	▲	▲			▲	▲				▲					▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		
合わせみそ	大豆、米、食塩、水、酒精〔製造用剤〕。																				●								
神戸市内産オニオンソーサー	たまねぎ。		▲	▲										▲		▲					▲	▲	▲				▲		
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〔ジンジャー、コングリッツ〕、オニオン、ガーリック、グローブ、ナツメグ。																				▲								
こしょう	ホワイトペッパー。																												
ガーリック	ガーリック。	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲			▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲	
おろしにんにく	にんにく加工品、食塩、環状オリゴ糖〔シクロデキストリン〕、酸味料〔グルコン酸〕、酸味料〔乳酸〕、増粘剤〔キサンタン〕〔キサンタンガム〕、（水）																												
ゆかり粉	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〔海水〕、酵母エキス〔デキストリン（トウモロコシ他）〕、酸味料〔D-リンゴ酸〕。	▲	▲	▲								▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲		
ひじき入りぎょうざ	キャベツ、たまねぎ、にら、鶏肉、豚脂、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、皮〔小麦粉〕〔小麦〕、皮〔植物油脂〕、皮〔還元でん粉糖化物〕、皮〔食塩〕、皮〔大豆粉〕〔大豆〕、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〔ピロリン酸第二鉄〕。				●												●			●	●		●						
さつまいもコロッケ	さつまいも、パン粉〔小麦粉、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩（海水）、イーストフード、ビタミンC（酸化防止剤）、乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル（大豆））、水〕、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、食塩〔海水〕、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〕、パン粉〔小麦粉、ぶどう糖、食塩、イースト、酢酸pH調整剤（キャリーオーバー）、水〕、バターミックス〔小麦粉、コーングリッツ、植物性たん白、植物油脂、デキストリン、乳化剤、増粘剤（グァーガム）〕、水。	▲	▲	●			▲	▲		▲				▲		▲				▲	●	▲		▲					
イワシフライ	いわし〔まいわし〕、パン粉〔小麦粉、ショートニング（パーム）〕、砂糖、食塩、イースト、大豆粉、乳化剤、イーストフード〕、バター粉〔コーンスターチ、コショウ、食塩、加工澱粉（キャッサバ）〕、増粘多糖類（キサンタン・グァー）〕、小麦粉、水。	▲	▲	●			▲			▲							▲	▲	▲		●								

●・・・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。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年02月）

食品名	原材料名	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	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルミ	牛肉	くるみ	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	
ミートボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、パン粉〔小麦粉、ショートニング、食塩、砂糖（甜菜）、イースト、パン用品質改良剤製剤（とうもろこし）〕、葉ねぎ、粒状大豆たん白、でん粉〔馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉〕、大豆油、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、食塩、粉末状大豆たん白、香辛料〔黒胡椒、とうもろこし〕、おろしにんにく、おろししょうが、水、大豆油。	▲	▲	●			▲	▲						▲		▲				▲	●	●		●		▲	▲			
味付けのり	乾のり、昆布エキス〔昆布、水〕、砂糖〔さとうきび〕、食塩〔天日海塩、海水〕、本みりん〔もち米、米こうじ、本格焼酎〕。		▲	▲			▲												▲		▲									
お米と野菜ふりかけ（お米と野菜）	煎り米〔米〕、乾燥マッシュポテト〔馬鈴薯〕、砂糖〔サトウキビ、甜菜〕、うるちひえパフ〔うるちひえ〕、でん粉〔トウモロコシ〕、食塩〔海水〕、トマトフレーク〔トマト〕、オニオンエキス〔オニオンエキス（たまねぎ）、デキストリン（タピオカ他）〕、砂糖〔サトウキビ、甜菜〕、オニオンオイル〔米油、たまねぎ〕、かぼちゃ粉末〔かぼちゃ〕、ほうれん草フレーク〔ほうれん草〕、還元水飴〔タピオカ他〕、昆布エキス〔昆布、食塩〕、酵母エキス〔酵母、食塩〕、クエン酸鉄ナトリウム〔（合成品）〕、酸化防止剤〔ビタミンC〕〔L-アスコルビン酸（トウモロコシ他）〕、カロチン色素〔パーム油カロチン（パーム）〕。	▲	▲	▲								▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲			▲			
さつまいも（乱切り）	さつまいも、クエン酸、ビタミンC。																													
さつまいも（スティック）	さつまいも、クエン酸、ビタミンC。																													
じゃがいも	ポテト〔じゃがいも〕、クエン酸、ビタミンC。																													
じゃがいも（スティック）	ポテト〔じゃがいも〕、クエン酸、ビタミンC。																													
練りごま	白ごま。					▲											●													
アスパラガス	アスパラガス。																													
さやいんげん	いんげん。																					▲					▲			
ごぼう（せん切り）	ごぼう。																					▲								
おろししょうが	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、D-レリンゴ酸〕。																													
ドライコーン	とうもろこし、ぶどう糖〔とうもろこし〕。	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
パセリ	パセリ。	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲		
だいずもやし	大豆もやし。																				●									
干しいたけ	しいたけ。																													
かつお節	かつおのふし。																			▲										
竹輪〔1/4カット〕	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〔海水〕、加工デンプン〔タピオカ〕。	▲																												
竹輪〔きざみ〕	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〔海水〕、加工デンプン〔タピオカ〕。	▲																												

●・・・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。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年02月）

食品名	原材料名	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	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルミ	牛肉	くるみ	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
料理ワイン	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、D-レリノ酸、酸化防止剤（亜硫酸塩）【二酸化硫黄】、水。																												
削り節【だし用】	いわしふし【いわし・うるめ】、むろあじ煮干、むろあじふし【むろあじ】。						▲												▲										
粒マスタード	醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料（アミノ酸等）【L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸ナトリウム】、香辛料抽出物、水。 ※マカダミアナッツのコンタミネーション（▲）は現在調査中			●																	●		●			●			▲
ポークミンチカツ【30g】	豚肉、たまねぎ、食塩【海水】、砂糖【さとうきび、甜菜】、胡椒【黒こしょう】、ナツメグ【ナツメグ、コンパウダー】、ばれいしょでん粉【ばれいしょ】、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】、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【トウモロコシ】、植物性たん白【大豆】、植物性油脂（なたね）、食塩【海水】、水。	▲	▲	●			▲		▲					▲			▲	▲		▲	●	▲		●					
豆腐入チキンハンバーグ	鶏肉、豆腐【豆乳（丸大豆、水）】、澱粉、加工でん粉、塩化マグネシウム（にがり）、玉ねぎ、粉末状大豆たん白【大豆たん白、大豆レシチン】、でん粉【タピオカ、馬鈴薯】、豚脂、粒状大豆たん白【脱脂大豆】、植物油（なたね油、パーム油）、発酵調味料【発酵調味液（サトウキビ）、pH調整剤】、しょうゆ（大豆、食塩）【種麹（麹菌、トウモロコシ）、アルコール（さとうきび）】、砂糖、食塩、香辛料【ブラックペパー、ナツメグ、ガーリック】、水。	▲		▲										▲			▲				●	●		●	▲			▲	
ベジタブルカレー	玉ねぎ、じゃがいも、人参、とうもろこし、赤ピーマン、パンパンペースト、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、はちみつ、カレー粉【香辛料、コーンスターチ】、食塩、トマトペースト、砂糖【さとうきび、甜菜】、酵母エキス【酵母エキス、デキストリン】、しょうがペースト【しょうが、食塩、酒精、pH調整剤（クエン酸）】、増粘多糖類、香辛料【オニオン、ガーリック】、増粘剤（加工でん粉）【アセチル化アジピン酸架橋デンプン】、水。	▲	▲	▲			▲	▲		▲			▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲		
ハッシュドビーフ	玉ねぎ、人参、トマトペースト、デミグラスソース【玉ねぎ、人参、セロリ、牛肉、チキンブイヨン、トマト、砂糖】、牛肉、砂糖【さとうきび、甜菜】、乾燥マッシュポテト【じゃがいも】、ビーフエキス【ビーフミートエキス】、ソテオニオン【オニオンパウダー、調整ラード】、食塩、牛脂、酵母エキス【酵母・食塩・デキストリン】、食塩、液糖、たん白加水分解物【とうもろこし】、にんにくペースト【ガーリックフレーク、食塩、pH調整剤（クエン酸）】、香辛料【大豆】、増粘剤（加工でん粉）【アセチル化アジピン酸架橋デンプン】、カラメル色素【でん粉加水分解物、糖蜜】、酸味料【クエン酸】、香料、甘味料（アセスルファミンK）【アセスルファミンカリウム】、水。	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		●			▲	▲	▲	▲	●	●	▲	▲			▲		

●・・・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。