

使用食品一覧表(2025年2月1日～2025年2月28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	オレンジ	ナッツ	カシュー	クルイ	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					
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			
102807	背割パン(中学年)	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		
103002	米粉入りパン(中学)	小麦粉(小麦粉)、米粉パンミックス粉、米粉、グルテン)、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	▲	▲	●		▲	▲		▲				▲	▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲				1000		
103951	冷凍うどん	小麦粉(中力粉)、食塩、水	▲		●																													1605		
105053	冷凍中華めん	小麦粉、食塩、かんすい、クチナシ色素、水	▲		●																														1605	
108308	発芽玄米入りごはん(100g)	米、発芽玄米																																1000		
111401	米粉	米粉																																1601		
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	
300301	砂糖	さとうきび、てん菜																																	1601	
402302	いりだいず	大豆	▲	▲	▲		▲	▲				▲		▲				▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲		▲	▲				1601		
402304	節分まめ(5g)	大豆	▲	▲	▲		▲	▲															●												1604	
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
403951	冷凍生揚げ(15mm)	豆乳(大豆)、植物油、加工澱粉、凝固剤、トランスグルタミナーゼ製剤																					●													1603
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
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																					▲													1605
603351	冷凍オクラ(カット)	オクラ(オクラ)																																		1602
613602	切り干しだいこん	大根																																		1203

●・・・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2月1日～2025年2月28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	
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	
617753	冷凍ホールコーン	とうもろこし																													1605	
617903	スイートコーン(ペースト)	とうもろこし		▲																											1604	
618401	ホールトマト缶	トマト、トマトピューレー、クエン酸																													1605	
626351	冷凍ブロッコリー	ブロッコリー																													1600	
703031	オレンジジュース	うんしゅうみかん		▲										▲		▲						▲	▲		▲		▲			1606		
715601	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料																													1604	
800151	冷凍えのきたけ(カット)	エノキ茸																													1600	
801301	干しいたけ(軸なし)	乾しいたけ																													1203	
803303	国産マッシュルーム水煮	マッシュルーム、食塩、酸化防止剤(ビタミンC(L-アスコルビン酸))、水																													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	
903101	ひじき	ひじき																													1601	
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	
1015152	冷凍鮭フレーク	鮭(しろぎけ)、食塩																		●											1601	
1025201	まぐろ油漬(菜種油)	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、水		▲	▲			▲											▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲					1604	
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	▲	▲	●			▲	▲									▲	▲		▲	▲	●	●	▲	▲	▲		▲	▲	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2月1日～2025年2月28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	
1126052	チキンスティック(20g)	鶏肉、鶏レバー、すけとうだらすり身、砂糖、食塩、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、砂糖(甜菜)、香辛料(白コショウ、メース、コリアンダー、ナツメグ)、酵母エキス(トルラ酵母)、水、加工デンプン(リン酸架橋デンプン)	▲	▲	▲												▲	▲			▲	●	●		▲			▲				1605
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(サトウキビ、pH調整剤、米発酵液(米、米麴)、食塩)、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、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
1200451	冷凍液卵	鶏卵	●		▲			▲													▲		▲	▲							1604	
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(食用なたね油)、シリコーン(シリコーン樹脂)																					▲								1406	
1400802	なたね油(ボトル)(いため用)	食用なたね油(菜種)																					▲								1406	
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、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(ヘチマナ黄色素(とうもろこし))、	▲	▲											▲								▲	▲	▲		▲		▲			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(2025年2月1日～2025年2月28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			
1508713	アップルゼリー(ミニ)(21g)	異性化液糖(とうもろこし)、りんご果肉、りんご濃縮果汁、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)、酸味料(クエン酸(とうもろこし)、クエン酸Na(とうもろこし))、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)、食品素材(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))、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)、食品素材(デキストリン)(タピオカ))、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料(アップルフレーバー(とうもろこし))、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、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)、ミツクトコフェロール(大豆)、とうもろこし))、水	▲	▲											▲								▲	▲	▲			▲		●				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、カロブビーンガム、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
1508731	ぶどうゼリー(70g)	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維(とうもろこし))、砂糖(甜菜)、果糖(とうもろこし)、加エデンブ(キャッサバ)、ゲル化剤(増粘多糖類(カラギーナン、ローカストビーンガム))、酸味料(クエン酸、クエン酸Na)、ビタミンC、香料(ぶどうフレーバー)、ピロリン酸鉄、水																										▲		▲				1606
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、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))			▲												▲	▲			▲		▲	▲		▲	▲		▲				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	

●・・・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2月1日～2025年2月28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	
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
1700901	ナンプラー(ニョクマム)(600g)	魚醤(生鮮魚(主にカーコム)、食塩)、酵母エキス(酵母、食塩)、醸造酢(トウモロコシ、サウキビ、キャッサバ、みかん)	▲	▲	▲			▲	▲			▲						▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲		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	
1703401	トマトピューレ	トマト	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲		▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲	1605	
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	
1703602	トマトケチャップスティック(8g)	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、ばれいしょ等)、食塩、たまねぎ、香辛料		▲	▲													▲					▲			▲			▲		1604	
1703603	ケチャップソース(10g)	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、香辛料(ホワイトペッパー、マスタード)、水		▲	▲		▲							▲									▲		▲				●		1604	
1704105	イタリアンドレッシング(8g)	食用植物油、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料(酢酸)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)(アセチル化アジピン酸架橋デンプン、キサンタンガム)、水																													1605	
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精																					●								1502	
1704601	赤みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)																					●								1502	
1705102	米粉と豆乳のホワイトルウ	米粉(米)、食用油脂(精製ラード、パーム油)、糖類(ぶどう糖、砂糖、とうもろこし)、豆乳パウダー、食塩、酵母エキスパウダー、オニオンパウダー、ホワイトペッパー(コショウ)、コーンパウダー、ガーリックパウダー、ローレル		▲	▲													▲					●	▲		▲					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
1705201	デミグラスソース(チキン)	ブラウンルウ(小麦粉、ラード(精製))、トマトペースト、ソテードオニオン(たまねぎ、大豆油)、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、でん粉(とうもろこし)、食塩、香辛料、水	▲	▲	●		▲	▲	▲		▲				▲			▲	▲		▲	▲	▲	●	▲	▲			▲	▲	1603	

●・・・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2月1日～2025年2月28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	
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																														1601
1707302	国産一味とうがらし(15g)	唐辛子																														1601
1707501	ガーリック	ガーリック	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲		1601
1707601	おろしにんにく	にんにく、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))																														1605
1707751	兵庫県産バジルペースト	バジル、オリーブ油、水	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲				▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲		1603
1707901	パプリカ	パプリカ	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲		1601
1707902	ケイジャン	食塩(国内製造)、チリパウダー、ガーリック、ブラックペッパー、バジル、オニオン、唐辛子、パプリカ、クミン、オレガノ、セロリー、タイム、調味料(アミノ酸)	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲			▲	▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲		1601
1801002	いわしフライ(50g)	いわし(まいわし)、衣、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・グアー)、小麦粉、水	▲	▲	●			▲				▲						▲	▲	▲			●									1600
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	
1801589	根菜入りつくね(約8g)	<野菜>ごぼう、人参、玉ねぎ、里芋、れんこん、鶏肉、豚脂、粒状大豆たん白(脱脂大豆)、<つなぎ>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)、しょうゆ(大豆、食塩、種麴(麹菌、α化でんぷん(とうもろこし))、アルコール(さとうきび))、砂糖、食塩、香辛料(ガーリックパウダー、ジンジャー)、揚げ油(なたね油、パーム油)、水	▲	▲	▲												▲	▲				●	●		●	▲		▲			1304	
1801653	市産キャベツ入りミンチカツ(60g)	鶏肉、キャベツ、パン粉(小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤)、たまねぎ、でん粉(馬鈴薯)、しょうゆ、砂糖、酵母エキス、食塩、大豆油、カラギナン(カラギナン)、香辛料(黒こしょう)、<衣>、パン粉(①小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤、②小麦粉、イースト、ショートニング、食塩、ぶどう糖、大豆粉、イーストフード製剤)、バター粉(膨脹剤、加工デンプン、増粘多糖類)、増粘剤製剤(グアーガム、キサンタンガム)、水	▲	▲	●												▲					▲	●	●		▲					1603	
1900204	神戸産味付けのり(5枚入り)	乾のり、昆布エキス(昆布、水道水)、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)		▲	▲			▲													▲	▲									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。
6/7

使用食品一覧表(2025年2月1日～2025年2月28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	
1900413	ふりかけ(おなか乾)(2g)	調味顆粒(ぶどう糖、砂糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、酵母エキス、抹茶)、味付鰹削り節(鰹削り節、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
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	
1910308	神戸いちじくジャム(10g)	糖類(砂糖(甜菜)、麦芽糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷))、いちじく、ゲル化剤(増粘多糖類(ペクチン、ローカストビーンガム、グァーガム))、酸味料(クエン酸(とうもろこし、甜菜))、水		▲	▲		▲								▲								▲	▲					▲			1601	
2185113	豆腐入チキンハンバーグ(70g)	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、〈つなぎ〉、粉末状大豆たん白(脱脂大豆、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))、(大豆、食塩)、砂糖、食塩、香辛料(ブラックペパー、ナツメグ、ガーリック)、水(上水道)	▲		▲												▲	▲					●	●		●	▲		▲			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。