

使用食品一覧表(2025年3月1日～2025年3月31日)  
八多学園後期

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	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				
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			
105702	焼そばめん	小麦粉(強力粉)、食塩、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム、リン酸三ナトリウム)、酸化防止剤(ビタミンE)(ミックストコフェロール(大豆由来))、植物油(パーム油)	▲		●	▲																		▲					▲				1604			
108304	すしごはん(100g)	米、すし酢、醸造酢(アルコール、酒かす)、砂糖(サトウキビ、甜菜)、食塩、調味料(アミノ酸、蛋白加水分解物、配合調味料他)			●									▲									●						▲				1000			
111401	米粉	うるち米																															1604			
111802	赤飯(7kg)	もち米(国産)(水稻もち米)、うるち米(国産)(水稻うるち米)、乾燥小豆(小豆)、小豆煮汁(小豆、水、炭酸水素ナトリウム、ビタミンB1、(栄養強化の為、表示不要))																																1606		
203401	片栗粉	加工でん粉(馬鈴薯由来)																																1601		
300301	砂糖	さとうきび、てん菜																																1601		
400851	白いんげんまめ(ピューレ)	いんげんまめ、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																																▲	1601	
402302	いりだいず	大豆	▲	▲	▲		▲	▲					▲	▲				▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲		1601			
403251	冷凍豆腐(15mm)	豆乳(大豆)、でん粉(とうもろこし)、デキストリン(とうもろこし、ばれいしょ、甘藷)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、水																						●											1605	
404152	冷凍がんもどき(4g)	粉末状大豆たん白(大豆)、植物油(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(なたね))、クエン酸、水	▲	▲	▲			▲	▲															●											1601	
404202	凍り豆腐(5mmカット)	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																						●											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	
601051	冷凍さやいんげん	いんげん																						▲												1605
613602	切り干しだいこん	大根																																		1203
617753	冷凍ホールコーン	とうもろこし																																		1605
626351	冷凍ブロッコリー	ブロッコリー																																		1600
631831	れんこん水煮	れんこん、pH調整剤(クエン酸)			▲																▲			▲	▲										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。  
1/5

使用食品一覧表(2025年3月1日～2025年3月31日)  
八多学園後期

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
703501	みかん缶(調理用)	うんしゅうみかん、イオン交換水(水)、砂糖(さとうきび、てんさい)、クエン酸(酸味料)(とうもろこし、てんさい)、ヘスペリジナーゼ(さとうきび、てんさい)(白濁防止剤、加工助剤)、塩酸(内果皮剥皮用)、水酸化ナトリウム(内果皮剥皮用)※マカダミアナッツのコンタミネーション(▲)は現在調査中																													▲
710201	パイン缶(調理用)	パインアップル、砂糖(グラニュー糖)、クエン酸、水																													
713801	黄桃缶(常温)	黄もも(国産)、砂糖、クエン酸、酸化防止剤(ビタミンC)、水																									●				
715601	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料																													
801301	干しいたけ(軸なし)	乾しいたけ																													
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。						▲	▲													▲									
903101	ひじき	ひじき																													
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。	▲					▲	▲																						
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。)						●	●			▲										▲									
1009201	削節(いわし)	いわしのふし																				▲									
1019952	冷凍たら角切(特)	すけそうだら	▲	▲	▲				▲																						
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		▲	▲			▲											▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲					
1037932	ちらしかまぼこ(梅)	魚肉(スケソウタラ)、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)、人参、トマト色素			▲																		▲								
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)	▲																												
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	▲		▲													▲	▲				▲	▲		●	▲		▲		
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	▲	▲	●			▲	▲									▲	▲		▲	▲	●	●	▲	▲	▲		▲	▲	
1200451	冷凍液卵	鶏卵	●		▲			▲														▲		▲	▲						
1300231	牛乳	生乳<西区以外>		●																											

●・・・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3月1日～2025年3月31日)  
八多学園後期

			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	
1400801	なたね油(揚げ用)	食用なたね油(菜種、本品はオーストラリア産の非遺伝子組換え菜種を購入し製造しておりますが、生産流通経路で遺伝子組換え不分別品の取り扱いがある為、遺伝子組換え品の意図せぬ混入がないことを保証するものではありません。)																														1203
1400802	なたね油(ボトル)(いため用)	食用なたね油(菜種)																					▲									1406
1505602	ひなあられ(5g)	うるち米、砂糖、発酵調味液(米醸造液、ぶどう糖、異性化液糖、水あめ、砂糖、アルコール、食塩、水)、でんぷん(馬鈴薯でんぷん)、トマトパウダー、ほうれん草パウダー、食塩、パプリカパウダー、昆布、青のり	▲	▲	▲		▲	▲	▲			▲					▲	▲			▲	▲	▲	▲		▲	▲		▲	▲		1604
1508707	アップルゼリー(果汁20・常温)(60g)	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)、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(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)		▲										▲													▲		●			1604
1508751	みかんゼリー(70g)	温州みかん果汁、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、水飴(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、ゲル化剤(増粘多糖類)(ローカストビーンガム、カラギナン、ピロリン酸四カリウム、塩化カリウム、ブドウ糖)、ビタミンC(とうもろこし)、クエン酸(とうもろこし)、香料(オレンジフレーバーベース、95%エタノール、グリセリン、精製水)、水																									▲		▲			1601
1508781	カクテルゼリー	水あめ(とうもろこし)、うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)、砂糖(さとうきび、甜菜)、もも果汁(濃縮還元)(もも)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、さとうきび、甜菜)、デキストリン(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、ワイン(ぶどう、酵母、ぶどう糖)、寒天(紅藻海藻)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、抹茶(緑茶)、水、ゲル化剤(増粘多糖類)(ローカストビーンガム、カラギナン)、乳酸Ca、酸味料(クエン酸ナトリウム、クエン酸)、紅麴色素、クチナシ赤色素、ブドウ色素(ブドウ果皮色素)、香料(グレープフレーバー、オレンジフレーバー、ピーチフレーバー)、ピロリン酸第二鉄	▲	▲	▲										▲		▲		▲			▲	▲		▲		●		▲	▲		1605
1602301	料理酒	米醸造液(米、ぶどう糖、食塩、ぶどう、トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷)、ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、アルコール(サトウキビ他)、食塩、水、酵素(加工助剤)、ケイソウ土(加工助剤)、ベントナイト(加工助剤)		▲					▲	▲				▲								▲	▲				▲		▲	▲		1604
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
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

●・・・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3月1日～2025年3月31日)  
八多学園後期

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			
1701201	塩	海水																														1604		
1701203	ごま塩	ごま(黒ごま)、食塩(海水)、コーンスターチ(とうもろこし)																	●													1606		
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)、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		
1703601	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(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		▲	▲													▲					▲		▲				▲			1604		
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	
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精																					●									1502		
1704801	八丁みそ	大豆(大豆)、食塩(食塩)、酒精(無変性アルコール)、(水)																					●										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
1706301	胡椒	ホワイトペッパー																															1604	
1707501	ガーリック	ガーリック	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲		1604
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
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

●・・・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3月1日～2025年3月31日)  
八多学園後期

			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			
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(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、マジヨラム、ジンジャー、ガーリック)、水	▲		●												▲	▲					●	●		●	▲		▲					1304
1900101	きざみのり(小袋)	乾海苔																																1601
1900417	ふりかけ(えごま) (2.5g)	コーンスターチ(国内製造)(とうもろこし)、えごま(えごま)、砂糖(さとうきび、てん菜)、かつおぶし(鰹)、麦芽糖(コーンスターチ、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉)、魚醤(カタクチイワシ、食塩)、食塩(海水)、乾燥わかめ(わかめ)、焼き海苔(海苔)、かつおぶし粉末(鰹)、かぼちゃペースト(かぼちゃ)、紫いもペースト(さつまいも)、発酵調味料(米、トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷、ブドウ)、アオサ粉(アオサ)、酵母エキス(パン酵母)、水あめ(甘藷でん粉)、かつおエキス(鰹)、馬鈴薯でん粉(馬鈴薯でん粉)、ジンジャー粉末(しょうが)、こんぶエキス(いわし、こんぶ、キャッサバ、さとうきび)、わかめ・海苔はえび・かにの生息域で採取しています。						▲	▲																									1602
1910434	型抜きチーズ (15g)	ナチュラルチーズ(オーストラリア製造、ニュージーランド製造、その他)、乳化剤(リン酸塩(Na)、クエン酸Na、重曹、水)		●																														1403

●・・・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。