

使用食品一覧表(2025年3月1日～2025年3月31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	
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	米粉																														1601
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
400851	白いんげんまめ(ピューレ)	手亡、水																					▲					▲				1602
402302	いりだいず	大豆	▲	▲	▲		▲	▲				▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	1601
403251	冷凍豆腐(15mm)	丸大豆、澱粉(とうもろこしでん粉、とうもろこし)、安定剤(加工澱粉(アセチル化アジピン酸架橋デンプン、とうもろこし))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水																					●									1603
404051	冷凍揚げ(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
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	▲	▲	▲			▲	▲														●									1605
404202	凍り豆腐(5mmカット)	丸大豆(大豆)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(炭酸水素ナトリウム)、消泡剤(豆腐用消泡剤)																					●									1601
405201	豆乳(国産)	大豆																					●									1605
501801	白胡麻(いりごま)	いりごま	▲	▲	▲														●		▲	▲	▲	▲		▲		▲				1600
601051	冷凍さやいんげん	いんげん																					▲									1601
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	冷ブロッコリー	ブロッコリー																														1604
631831	れんこん水煮	れんこん、酸化防止剤(ビタミンC(L-アスコルビン酸))																														1600
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																													▲	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3月1日～2025年3月31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	業者コード					
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	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	マカダミアナッツ					
710201	パイン缶(調理用)	パインアップル、砂糖、酸味料、水																														1605				
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																									●					1605				
715601	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料																														1604				
801301	干しいたけ(軸なし)	椎茸																														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	乾燥ひじき																														1600				
1004501	煮干し	煮干し(かたくちいわし)、並塩)						▲	▲																							1301				
1005631	しらす干し	しらすぼし(いわし(稚魚))、食塩●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。						●	●																								1303			
1009201	削節(いわし)	いわしのふし																															1601			
1019952	冷凍たら角切(特)	すけそうだら	▲	▲	▲							▲																					1601			
1025201	まぐろ油漬(菜種油)	きはだまぐろ、菜種油、食塩、水			▲			▲											▲	▲			▲	▲		▲							1602			
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			▲																		▲										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	▲	▲	●			▲	▲									▲	▲		▲	▲	●	●	▲	▲	▲		▲	▲			1605			
1200451	冷凍液卵	鶏卵	●																															1605		
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
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	

●・・・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)
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		
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)、水		▲										▲													▲		●			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																									▲		▲			1605	
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	▲	▲	▲									▲		▲		▲				▲	▲		▲		●		▲	▲		1601	
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			▲												▲	▲			▲		▲	▲		▲	▲		▲			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	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
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	

●・・・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)
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	
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	
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	
1707601	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																													1604	
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	
1801381	チキンハンバーグ(60g)	鶏肉、玉葱、パン粉、鶏レバー、豚脂、でん粉、粒状大豆たん白、塩、砂糖、白コショウ、ナツメグ、水	▲	▲	●												▲	▲					●	●	●		▲				1601	
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	
2060101	冷凍さやいんげん(3cmカット)	いんげん(いんげん)																					▲								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
2103812	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)	▲																													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)
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	業者コード	
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

●・・・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。