

使用食品一覧表(2024年7月1日～2024年7月31日)
八多中学校

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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド	業者コード	
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	
102806	小型パン(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	
103321	黒糖パン(中学年)	小麦粉(小麦粉)、黒糖(黒糖)、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(並塩)、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	
108308	発芽玄米入りごはん(100g)	米、発芽玄米																														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、																															1101
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
402302	いりだいず	大豆	▲	▲	▲		▲	▲				▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲		▲		▲	▲	1601	
402401	だいず水煮	大豆、水																					●										1605
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
404201	凍り豆腐	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
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																					▲										1605
613002	だいこん葉(乾)	大根葉漬(大根葉、食塩)(大根葉、食塩)、ぶどう糖(トウモロコシ、馬鈴薯、サツマイモ)	▲	▲	▲									▲				▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲			1605	
613451	冷凍おろしだいこん	だいこん																															1601
613602	切り干しだいこん	大根																															1203
618401	ホールトマト缶	トマト、トマトピューレー、クエン酸																															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(2024年7月1日～2024年7月31日)
八多中学校

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	クルミ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド
626351	冷凍ブロッコリー	ブロッコリー																													1601
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
702201	乾燥うめ	塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)、ぶどう糖(トウモロコシ、馬鈴薯、サツマイモ)、でん粉(馬鈴薯)、昆布エキス(昆布、食塩)、酵母エキス(酵母、デキストリン(死オカ))、デキストリン(死オカ)、酸味料(DL-リンゴ酸(合成品))、炭酸カルシウム(炭酸カルシウム(石灰	▲	▲	▲									▲				▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲				▲		1605
703031	オレンジジュース	うんしゅうみかん		▲										▲	▲							▲	▲		▲			▲	▲	1606	
709751	冷凍カットパイナップル	パイナップル(パイナップル)												▲	▲							▲	▲		▲			▲	▲	1601	
801301	干しいたけ(軸なし)	しいたけ																													1604
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
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
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(かたくちいわしの稚魚)、食塩●本商品で使用しているしらすは、えび・いか・かにの生息域で採取しています。						▲	▲			▲						▲													1602
1009201	削節(いわし)	いわしのふし																				▲									1601
1025201	まぐろ油漬(菜種油)	きはだまぐろ、菜種油、食塩、水			▲		▲												▲	▲			▲	▲		▲					1602
1037933	ちらしかまぼこ(白星)	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)			▲																		▲								1604
1037934	ちらしかまぼこ(黄星)	魚肉(スケソウタラ)、南瓜、馬鈴薯澱粉、加工澱粉(リン酸架橋デンプン、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			▲																		▲								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
1123231	鶏レバー(レトルト)(大)	鶏肝、こいくちしょうゆ(小麦、脱脂加工大豆、食塩、大豆、米、アルコール)、砂糖、香辛料(ジンジャー)、水	▲	▲	●													▲					●	●		▲					1304
1200451	冷凍液卵	鶏卵	●																												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(2024年7月1日～2024年7月31日)
八多中学校

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	クルミ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド	
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	
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(ペアフレーバー)、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(ベニバナ黄色素)(ベニバナ黄色素(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
1508753	はちみつレモンゼリー(60g)	糖類、(水あめ、果糖ぶどう糖液糖)、レモン果汁、はちみつ、ゲル化剤(増粘多糖類(キサンタンガム、タラガム・カラギナン))、酸味料(クエン酸三ナトリウム(結晶)、クエン酸(無水))、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム)、香料、着色料、(ビタミンB2(リボフラビン))、水																														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

●・・・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(2024年7月1日～2024年7月31日)
八多中学校

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	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド	業者コード			
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		
1700501	コチジャン	米みそ(大豆、米、食塩、そらまめ)、水あめ(とうもろこし)、麦芽エキス(大麦)、米こうじ調味料(米、米こうじ、ぶどう糖)、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			▲													▲					●											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	
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																																1604	
1701601	酢	米、コーン、アルコール、酒かす、食塩、水			▲									▲									▲									▲		1604	
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)	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、香辛料		▲	▲												▲						▲			▲						▲		1604	
1704002	フレンチドレッシング(8ml)	なたね油、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(ワキシコーンスターチ)、酵母エキス(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(水)	▲	▲	▲			▲	▲					▲				▲			▲	▲	▲	▲		▲					▲			1601	
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精																					●											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
1705201	デミグラスソース(チキン)	ブラウンルー(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
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、ホワイトルー(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

●・・・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(2024年7月1日～2024年7月31日)
八多中学校

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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド			
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	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	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲		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
1707901	パプリカ	パプリカ	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲		1604	
1800757	ポテトコロッセ(60g)	じゃがいも(馬鈴薯)、たまねぎ、砂糖(さとうきび、甜菜)、大豆油(大豆)、乾燥マッシュポテト(馬鈴薯)、食塩、炭酸カルシウム(炭酸カルシウム)、香辛料、ピロリン酸第二鉄(ピロリン酸第二鉄)、(衣)、パン粉、米粉、小麦粉、水	▲	▲	●			▲	▲			▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		1600	
1801351	豆腐入チキンハンバーグ(60g)	鶏肉、たまねぎ、豆腐(大豆)、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、植物油(菜種)、砂糖(さとうきび、甜菜)、でん粉(馬鈴薯)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、小麦不使用しょうゆ(脱脂加工大豆、食塩)、食塩、香辛料(黒胡椒)、水、加工デンプン、セルロース、貝Ca(未焼成カルシウム)、凝固剤(塩化マグネシウム)																▲	▲			▲	●	●		●				▲			1601	
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)、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、香辛料(黒こしょう)、パン粉(①小麦粉、イースト、砂糖、食塩、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(グァーガム、キサンタンガム)	▲	▲	●													▲				▲	●	●		▲							1603	
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
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

●・・・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(2024年7月1日～2024年7月31日)
八多中学校

			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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド	
1910201	メープルジャム (12g)	食物繊維(ポリデキストロース(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(着香)、着色料(カラメル:カラメル色素)、酸味料(クエン酸)、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。