

# 令和4年度

## 年間使用食品配合表



この年間使用食品配合表に記載のある食品は、毎月配付の「月間使用食品配合表」には記載しません。1年間保管いただき、「月間使用食品配合表」と合わせて、喫食確認にご利用ください。

木津川市立学校給食センター

## <注意事項>

- アレルゲンは特定原材料7品目及び特定原材料に準ずる21品目を記載します。  
特定原材料(7品目) :卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)  
特定原材料に準ずる(21品目) :アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、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
- マヨネーズは使用せず、卵不使用のノンエッグマヨネーズを使用しています。タルタルソースもノンエッグタルタルソースを使用します。

### 【海産物について】

- 魚は内臓を取り除いている加工品であっても、洗浄処理だけのものもあり、魚卵が残っている可能性がありますので、ご注意ください。
- ちりめんじゃこ、わかめ等の海産物には、エビ、オキアミ(エビの形をしたプランクトン)、カニが混入している可能性があります。調理の際にできる限り取り除きますが、まれに混入する可能性があります。
- エビ・カニが生息する海域で採取された食品を使用することがあります。

### 【コンタミネーションについて】

- コンタミネーションとは、同一工場内、もしくは同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品の製造を行っているため、ときに原材料以外の特定原材料が微量混入する可能性を示すものです。
- 木津川市立学校給食センターでは、給食センター内で使用するすべての食材について、コンタミネーションがあるものとします。
- コンタミネーションの表記について「記載なし」とは、コンタミネーションに関して未確認を意味します。
- コンタミネーションの防止に努め、業者がアレルゲンの混入がないと判断したものについては「コンタミなし」と記載しています。
- 下記の調味料・だし・添加物は、基本的に除去する必要がないとされているため、学校給食での管理は不要とします。対応が必要な場合は、完全弁当対応を考慮します。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ごま	ごま油
魚類	かつおだし、いりこだし、魚しょう
肉類	エキス

出典:「学校給食における食物アレルギー対応指針 平成27年3月」(文部科学省)

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
あ あおさ	共通 ひとえぐさ100							記載なし	
青のり	共通 アナアオサ100							記載なし	
赤みそ	共通 大豆31.0 米22.0 食塩12.0 酒精 3.0 その他(水)32.0						大豆	記載なし	
赤ワイン	共通 ブドウ果汁(ブドウ)96.1 ぶどう糖 (とうもろこし澱粉、馬鈴薯澱粉、甘 藷澱粉)1.80 ブドウ2.00 以内 砂 糖(甘藷、てん菜)0.1 添加物:ピ ロ亜硫酸カリウム<0.035(苛性カ リ、硫黄)酸化防止剤として使用							記載なし	
厚切りベーコン	共通 豚ばら肉96.22 食塩(海水)2.06 砂糖(さとうきび、甜菜)1.71 香辛 料抽出物(香辛料)0.01						豚肉	卵・乳・小麦・ 牛肉・ごま・ゼ ラチン・大豆・ 鶏肉・りんご	
油揚げ	第一 大豆84.7 食用植物油(菜種白絞 油、大豆白絞油)15.0 凝固剤(塩化 マグネシウム[にがり])0.3 消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カ ルシウム、炭酸マグネシウム、レシ チン[大豆由来])微量						大豆	記載なし	
	共通 丸大豆74.95 植物油脂(なたね 油)24.90 豆腐用凝固剤0.10						大豆	記載なし	
アルファベット マカロニ	共通 デュラム小麦のセモリナ(小麦)			小麦				記載なし	
アロエシロップ 漬け	共通 アロエベラ葉肉部位62.50 砂糖・ぶ どう糖果糖液糖8.48 クエン酸0.02 水29.00							記載なし	
い いちご カットゼリー	共通 果糖ぶどう糖液糖15.0 砂糖8.0 ぶどう糖2.0 いちご果汁(還元)1.5 水70.6 ゲル化剤1.2 乳酸Ca0.9 香料0.4 酸味料0.2 クエン酸鉄 Na0.1 ビタミンC0.1 着色料φ							小麦・卵・乳	
一味唐辛子	共通 赤唐辛子100							コンタミなし	
糸かつお	共通 かつおのふし100							さば	
糸こんにゃく	共通 こんにゃく粉(こんにゃく芋)2.53 水 酸化カルシウム(石灰石)0.15 水 97.322							大豆	
う 薄口しょうゆ	共通 (配合割合記載なし)食塩 脱脂加 工大豆 小麦 砂糖 大豆 米 ア ルコール			小麦			大豆	コンタミなし	

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
う ウスターソース	共通 醸造酢15.5 糖蜜18.45 冰糖蜜 18.00 粗糖0.200 食塩9.00 野菜 (たまねぎ0.08、セロリー0.03、にん じん0.02) シナモン0.20 オニオン フレッシュ0.15 ガーリックフレッシュ 0.10 ナットメグ0.05 クロブ0.05 タイム0.04 セージ0.04 ローレル 0.04 フェネル0.04 唐辛子エキ ス0.02 アミノ酸0.25 リポタイド0.01 甘味料(甘草)0.04 加水37.70							コンタミなし	
お うずら卵水煮	共通 うずら卵99.43 食塩0.57	卵						コンタミなし	
お オールスパイス	第一 (配合割合記載なし) オールスパイス							記載なし	
	第二 オールスパイス100.00							コンタミなし	
オイスター ソース	共通 かき18.89 水あめ17.78 醤油(大 豆、小麦)17.78 アルコール(キャ リーオーバー) 砂糖液糖10.00 食 塩6.67 酒精(製造用剤)2.22 加工 でん粉(増粘剤)2.00 水24.66			小麦			大豆	コンタミなし	
黄桃缶	共通 黄桃(もも)58.33 砂糖11.00 クエ ン酸0.13 ビタミンC0.03 水30.51						もも	コンタミなし	
おつゆ麩	共通 小麦粉(小麦)51.28 小麦たんぱく (小麦粉)41.99 水6.73			小麦				コンタミなし	
オリーブオイル	共通 (配合割合記載なし)食用オリーブ 油(オリーブ)							記載なし	
か ガーリック パウダー	共通 <90g> ガーリック100							コンタミなし	
	共通 <400g> ガーリック69.91 でん粉22.55 食塩 5.98 L-グルタミン酸ナトリウム1.50 グァーガム0.06							コンタミなし	
角切昆布	共通 昆布100							* 本商品で使 用している昆 布は、えび・か にの生息域に て採取してい ます。	
片栗粉	共通 馬鈴しょでん粉100							記載なし	
からし粉	共通 からし99.5 ウコン(着色料)0.5							コンタミなし	
カルダモン	共通 (配合割合記載なし)カルダモン(カ ルダモン) コーンフラワー(トウモ ロコシ)							記載なし	
カレー粉	共通 ターメリック20 コリアンダー10 クミ ン10 フェネグリーク10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5 その他香辛 料35							コンタミなし	

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
か 寒天(細切り)	共通 (配合量記載なし)寒天(紅藻海藻) こんにやく粉(こんにやく芋) 増粘 多糖類							コンタミなし	
寒天缶	共通 糖類(ぶどう糖果糖液糖、水あめ) (とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)10.515 粉末寒天(紅藻海藻)0.604 ジェラ ンガム(ゲル化剤)(とうもろこし、大 豆、馬鈴薯、甘藷、寒天、乳酸カル シウム)0.604 みつ豆エッセンス (香料)(プラム、エタノール(さとうき び、とうもろこし他))0.107 クエン酸 (酸味料)(タピオカ、とうもろこし、さ つまいも)0.049 クエン酸ナトリウム (酸味料)(タピオカ、とうもろこし、さ つまいも)0.001 水88.120							コンタミなし	
き 刻み昆布	共通 昆布100							* 本商品で使 用している昆 布は、えび・か にの生息域に て採取してい ます。	
刻みのり	共通 乾のり100							記載なし	
きな粉	共通 きな粉(大豆)100.00						大豆	コンタミなし	
絹厚揚げ	共通 豆乳(大豆)89.4 でん粉(コーン) 2.7 ぶどう糖0.1 揚げ油(植物油 脂)(菜種)-トレハロース1.8 豆腐 用凝固剤0.7 水5.3						大豆	コンタミなし	
く 茎わかめ(乾)	共通 湯通し塩蔵わかめ(塩蔵茎わかめ) 100.00							卵・乳・小麦・ えび・ごま・ さけ・大豆・ 鶏肉	
クミン	共通 (配合量記載なし)クミン							記載なし	
グラニュー糖	共通 原料糖(甘蔗原料糖)(さとうきび)90 原料糖(てん菜原料糖)(てん菜)10 水酸化カルシウム0※ ケイソウ土0 ※ パーライト0※ 骨炭0※ イオ ン交換樹脂0※ エタノール0※ ※ 製造用剤(加工助剤) (甘薯原料糖とてん菜原料糖の配 合比は時期変動します。)							記載なし	
クリームコーン	共通 とうもろこし(とうもろこし)99.50 食 塩(海水)0.35 水0.15							コンタミなし	
黒いりごま	共通 ごま100						ごま	記載なし	
け 削り節	共通 いわしのふし100.00							さば	
こ 濃口しょうゆ	共通 (配合割合記載なし)脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール			小麦			大豆	コンタミなし	
	第一 (配合割合記載なし)脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール			小麦			大豆	記載なし	

こ

食品名	センター	配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
高野豆腐	共通	大豆98.4 炭酸カリウム(製造用剤)0.9 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)0.7						大豆	コンタミなし	
		大豆98.6 炭酸カリウム(製造用剤)0.7 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)0.7						大豆	コンタミなし	
ココア	共通	(配合割合記載なし)ココアパウダー(ココアバター22~24%含有)(カカオ豆)							記載なし	*ココアバターとは、カカオ豆に含まれる脂肪分で、乳製品ではありません。
こしょう	共通	ブラックペパー(こしょう)・ホワイトペパー(こしょう)83.00 デキストリン(キャッサバ)10.00 でんぷん(とうもろこし)7.00 香辛料抽出物1未満							コンタミなし	
コチジャン	共通	(配合割合記載なし) みそ(米、大豆、食塩) 水あめ(甘藷、馬鈴薯、トウモロコシ) 唐辛子 食塩 醸造調味料(米、ぶどう、酵母、トウモロコシ、砂糖黍、食塩) 醸造酢(米、酒粕、アルコール(トウモロコシ)、食塩) 酒精(糖蜜、トウモロコシ、キャッサバ) グルタミン酸Na(砂糖黍、キャッサバ) リボ核酸Na(キャッサバ)						大豆	記載なし	
粉チーズ	共通	ナチュラルチーズ55.4 脱脂粉乳44.6 食塩微量 セルロース微量 香料微量		乳					コンタミなし	
ごま油	共通	食用ごま油100.0						ごま	コンタミなし(充填工程にてアレルギー特定原材料等(28品目)の「大豆(大豆油)」を含む調合胡麻油とラインを共有しておりますが、充填前に共洗いを実施しているため、コンタミは無いと考えております。)	
小麦粉	共通	小麦粉100.00			小麦				コンタミなし	
米粉	共通	米粉(うるち米)100.00							コンタミなし	
米粉マカロニ	共通	国産米粉100.00							小麦	
米酢	共通	(配合内容記載なし) 米 アルコール							コンタミなし	

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
こ コンソメ	共通 食塩29.99 デキストリン22.7 麦芽糖19.6 チキンコンソメパウダー(鶏肉)8.1 ぶどう糖5.3 酵母エキスパウダー2.7 たん白加水分解物(鶏肉、豚肉)2.7 チキンエキスパウダー(鶏肉)2.6 鶏脂(鶏肉)2.4 砂糖1.1 魚醤パウダー0.7 香辛料0.6 トマトパウダー0.3 オニオンエキスパウダー0.2 乳酸発酵トマトエキスパウダー0.2 にんじんエキスパウダー0.01 香辛料抽出物0.5 酸味料0.3						鶏肉・豚肉	作業標準に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。	
さ ササミフレーク	共通 鶏肉(ササミ)74.50 植物油脂(米油)14.00 チキンブイヨン11.50						鶏肉	コンタミなし	
さつ ま揚げ	共通 魚肉64.5 でん粉10.1 砂糖2.6 食塩0.9 ぶどう糖0.6 水21.3 揚げ油:菜種φ							コンタミなし *本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。	
サフラン	共通 (配合内容記載なし)サフラン							記載なし	
三温糖	共通 原料糖(サトウキビ)100 水酸化カルシウム(清浄剤)0※ 珪藻土(ろ過助剤)0※ 活性炭(脱色剤)0※ イオン交換樹脂(脱色・脱塩剤)0※ 水酸化ナトリウム(樹脂再生剤)0※ 塩酸(樹脂再生剤)0※ クリスタバル石(清浄剤)0※  ※製造用剤(加工助剤)							記載なし	
山菜ミックス	共通 塩蔵わらび(わらび、食塩、水)40.91 えのきたけ(えのき)28.84 塩蔵たけのこ(竹の子、食塩、水)9.80 食塩(海水、塩酸、亜硫酸ナトリウム、中鎖脂肪酸トリグリセリド)0.30 pH調整剤(甘薯澱粉粕、タピオカ澱粉粕、米糠、クエン酸)0.08 酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸(とうもろこし))0.00 水20.07							乳・小麦・えび・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・りんご	
し 塩こうじ	共通 米こうじ74.9 食塩19.7 酒精5.4							記載なし	
色紙こんにやく	共通 こんにやく粉(こんにやく芋)2.418 海藻粉末(ひじき85.0、かじめ15.0)0.315 水酸化カルシウム(石灰石)0.159 水(地下水)97.108							コンタミなし	
七味唐辛子	共通 赤唐辛子55 黒ごま(ごま)15 ちんぴ13 山椒8 麻の実5 けしの実3 青のり1						ごま	コンタミなし	
シュレッドチーズ	共通 ナチュラルチーズ99 セルロース1		乳					コンタミなし	

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
し 上白糖	共通 原料糖(甘蔗原料糖)(さとうきび)90 原料糖(てん菜原料糖)(てん菜)10 水酸化カルシウム0※ ケイソウ土0 ※ パーライト0※ 骨炭0※ イオン 交換樹脂0※ 塩酸0※ 炭酸水 素ナトリウム0※ ※製造用剤(加工助剤) (甘薯原料糖とてん菜原料糖の配 合比は時期変動します。)							記載なし	
ショルダー ベーコン	共通 豚肩肉96.22 食塩(海水)2.06 砂 糖(さとうきび、甜菜)1.71 香辛料 抽出物(香辛料)0.01						豚肉	卵・乳・小麦・ 牛肉・ごま・ゼ ラチン・大豆・ 鶏肉・りんご	
しらす干し	共通 かたくちいわし(かたくちいわし) 97.00 食塩3.00							* 原材料のし らすは、えび・ かに・いかが 混ざる方法で 漁獲していま す。	
白玉団子	共通 もち米46.10 加工でん粉2.40 水 51.50							コンタミなし	
白いりごま	共通 ごま100						ごま	記載なし	
白いんげん豆 ピューレ	共通 いんげんまめ25 水75							コンタミなし	
白すりごま	共通 ごま100						ごま	記載なし	
白みそ	共通 米44 大豆22 食塩5 水飴(とうも ろこし、馬鈴薯)3 酒精(とうもろこ し)3 その他(水)23						大豆	記載なし	
白ワイン	共通 ブドウ果汁(ブドウ)94.2 ぶどう糖 (とうもろこし澱粉、馬鈴薯澱粉、甘 藷澱粉)3.3 ブドウ2.00以内 砂糖 (甘蔗、てん菜)0.5 添加物:ピロ亜 硫酸カリウム<0.035(苛性カリ、硫 黄) 酸化防止剤として使用							記載なし	
信州みそ	共通 大豆32 米20 食塩12.3 酒精(とう もろこし)2.7 その他(水)33						大豆	記載なし	
す スパゲティ	共通 デュラム小麦のセモリナ100.00			小麦				コンタミなし	
せ ぜんまい水煮	共通 ぜんまい61.30 pH調整剤(クエン 酸)0.085 乳酸Ca0.01 酸化防止剤 (VC)0.01 水38.60							コンタミなし	
た ターメリック	共通 (配合割合記載なし)ターメリック							記載なし	
大豆水煮	共通 大豆100						大豆	記載なし	
炊き込み わかめ	共通 塩蔵わかめ80.8 食塩11.0 砂糖 7.5 酵母エキス0.7							* 本品で使用 しているわか めは、えび・か にの生息域で 採取していま す。	

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
た たけのこ 水煮	共通 たけのこ100							コンタミなし	
だし昆布	共通 (配合割合記載なし)出し昆布							コンタミなし	
脱脂粉乳	共通 脱脂粉乳100.00		乳					コンタミなし	
玉麩	共通 小麦粉(小麦)45.42 小麦たんぱく (小麦)47.45 水7.13			小麦				コンタミなし	
ち チキンウイ ナー	共通 鶏肉78.35 <糖類>粉末水あめ (とうもろこし)2.85 砂糖(甜菜)2.14 でん粉(タピオカ、馬鈴薯)3.56 発 酵調味料(サトウキビ)2.14 食塩 1.39 香辛料(ペパー、オニオンパ ウダー、パプリカ、トマトパウダー、 ガーリック、メース、コリアンダー、 セージ)0.74 水8.83						鶏肉	乳成分・卵・小 麦・大豆・豚 肉・牛肉・りん ご・もも・ごま	
チキンハム	共通 鶏肉71.15 でん粉(えんどう豆、タ ピオカ、馬鈴薯、もち米)6.86 発酵 調味料3.40(サトウキビ) 食塩1.19 砂糖0.35(甜菜) 香辛料0.23(コリ アンダー、グリーンペッパー、オニ オンパウダー、メース、ペパー) 水 16.82						鶏肉	乳成分・卵・小 麦・大豆・豚 肉・牛肉・りん ご・もも・ごま	
チキンブイヨン	共通 鶏がら(鶏肉)40.44 たまねぎ0.87 にんじん0.29 水58.4						鶏肉	記載なし	
チリパウダー	共通 (配合割合記載なし)パプリカ(パプ リカ) 唐辛子(唐辛子) クミン(クミ ン) オレガノ(オレガノ) ガーリック パウダー(ガーリック、脱脂大豆) ディルシード(ディルシード) 食塩 (海水)						大豆	記載なし	
ちりめんじゃこ	共通 しらす95.0 食塩5.0							えび・くるみ・ご ま・アーモンド * 原材料のし らすは、えび・ かに・いか が混ざる方法 で漁獲してい ます。	* 時期により、 使用業者が異 なります。 (両方使用)
	共通 カタクチイワシ93.4 食塩6.6							記載なし * 本製品はい わし以外の海 産物(エビ、カ ニを含む)が混 じる漁法で採 取しています。	
中濃ソース	共通 (配合割合記載なし)砂糖 砂糖液 糖 高酸度ビネガー 食塩 トマト ピューレー キャロットエキス セロ リーエキス オニオンエキス 香辛 料 加工でん粉(増粘剤) 香辛料 抽出物 水							コンタミなし	

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
つ 突こんにやく	共通 こんにやく粉(こんにやく芋)2.42 海藻粉末(かじめ・ひじき)0.32 水酸化カルシウム(石灰石)0.16 水(地下水)97.11							コンタミなし	
ツナ油漬	共通 きはだまぐろ69.80 菜種油16.80 食塩0.60 水12.80							記載なし	
ツナ水煮	共通 きはだまぐろ69.50 食塩0.40 水30.10							記載なし	
て テンメンジャン	共通 【配合比は社外秘】味噌(大豆、米こうじ、食塩) 砂糖(さとうきび、てんさい) 植物油脂(ごま油、なたね油) 醤油(大豆、小麦、食塩)			小麦			大豆・ごま	コンタミなし	
と 豆乳杏仁	共通 ぶどう糖果糖液糖11.31 調整豆乳(大豆、水あめ、その他)8.64 還元水飴6.42 砂糖3.75 寒天0.42 澱粉分解物0.33 食用油脂0.19 ゲル化剤(キサンタンガム、ローカストビーンガム、ジェランガム、カラギナン)0.18 酸味料(クエン酸)0.17 強化剤(乳酸カルシウム)0.16 香料0.05 製造用剤(トレハロース)0.01 水68.37						大豆	コンタミなし	
トウバンジャン	共通 (配合量記載なし)塩蔵唐辛子(とうがらし、食塩) そら豆加工品(そらまめ、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)							コンタミなし	
豆腐 小	共通 豆乳(大豆)80.6 難消化性デキストリン(コーン)3.5 でん粉(コーン)2.7 豆腐用凝固剤1.0 リン酸カルシウム0.7 酸化防止剤(ビタミンC)φ、ピロリン酸第二鉄φ 水11.5						大豆	コンタミなし	
豆腐 大	共通 豆乳(大豆)80.1 でん粉(コーン)2.7 トレハロース1.8 豆腐用凝固剤0.4 水15.0						大豆	小麦・卵	
トック	共通 白米粉(うるち米)61.3 食塩(海水)0.4 加工でんぷん(馬鈴薯)4.2 酒精<エタノール(サトウキビ) 乳酸(キャッサバ、サトウキビ) グリセリン(パーム油原料、やし油原料、なたね、ひまわり油)>2.1 水32							小麦・そば	
トマトケチャップ	共通 トマト69.89 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(さとうきび・甜菜・とうもろこし・馬鈴薯・さつまいも等)22 醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)4 食塩(海水)3 たまねぎ1 香辛料0.11							コンタミなし	
トマトケチャップ(個装)	共通 トマト39.8 果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)24.3 醸造酢(アルコール)5.1 食塩(海水)2.6 たまねぎ0.8 香辛料0.2 水27.2							小麦・大豆・豚肉・りんご・ごま	
トマトピューレ	共通 トマト100.00							コンタミなし	

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
と トマト水煮	第一 (配合量記載なし) トマト、トマトピューレ、クエン酸							卵・小麦・乳・ オレンジ・大 豆・バナナ・も も・りんご・ゼラ チン	
	第二 トマト55.93 トマトジュース(トマト) 43.69 食塩(海水)0.22 クエン酸 (トウモロコシ・砂糖大根)0.16							記載なし	
	共通 トマト60 トマトピューレ39.85 クエ ン酸0.15							コンタミなし	
鶏豚肉団子	共通 食肉:豚肉39.74 鶏肉39.21 玉ね ぎ7.95 つなぎ:でん粉(ばれいしょ)6.36 えんどう豆たん白0.79 砂糖(甜菜) 1.91 発酵調味料(サトウキビ)1.70 香辛料(オニオンパウダー、ガー リック、ペパー、ナツメグ)1.12 食 塩0.85 酵母エキス0.37						豚肉、鶏肉	乳成分・卵・小 麦・大豆・牛 肉・りんご・も も・ごま	
とんかつソース	共通 (配合割合記載なし) 砂糖液糖 果糖ぶどう糖液糖 高 酸度ピネガー 食塩 トマトピューレ キャロットエキス オニオンエキス セロリーエキス 香辛料 酵母エキ ス 加工でん粉(アセチル化リン酸 架橋デンプン(増粘剤)) 水							当工場では、 使用する機器 および器具の 管理、徹底した 清掃・洗浄を 実施し、コンタ ミネーションが 発生しない管 理を徹底して おります。	
な ナタデココ	共通 ナタデココ83.33 砂糖7.11 クエン 酸0.02 香料0.01 水9.53							記載なし	* ナタデココ は、ココナッツミ ルクを発酵さ せ、固めたもの です。(ココナツ ツミルクは、乳 成分を含みま せん。)
なたね油	共通 (配合割合記載なし)食用なたね油 シリコーン							記載なし	
	共通 (配合割合記載なし)食用なたね油							記載なし	
ナツメグ(粉)	共通 ナツメグ100.00							コンタミなし	
生クリーム	共通 乳製品39.9 植物油脂27.5 乳化剤 0.4 カゼインNa0.1 メタリン酸Na0.1 未満 香料0.1未満 水32.1		乳				大豆	コンタミなし	
なめこ水煮	共通 なめこ71.43 pH調整剤<クエン酸 (とうもろこし、甜菜)>0.08 水 28.49							小麦・牛肉・ご ま・さば・大豆・ 鶏肉・豚肉・ま つたけ・りんご	

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
に の は	肉団子	共通 鶏肉41.7 たまねぎ17.4 豚肉9.9 豚脂(豚肉)5.0 粒状植物性たん白 (大豆)5.0 水溶性食物繊維2.1 粉 末状植物性たん白(大豆)2.0 しょ うがペースト0.3 食塩0.2 にんにく ペースト0.1 香辛料0.1 砂糖0.1 水10.0 揚げ油(なたね油)2.4 (使用添加物)加工デンプン3.1 セ ルロース0.6 貝Ca、ピロリン酸第 二鉄使用					大豆・鶏肉 ・豚肉	記載なし	
	煮干し	共通 カタクチイワシ95 食塩5						さば・いか・小 麦・大豆	
	日本酒	共通 (配合割合記載なし)米 米麴 醸 造アルコール 糖類 酸味料						ゼラチン	
	ノンエッグマヨ ネーズ	共通 食用植物油脂65 醸造酢6 砂糖 類(砂糖、粉末水あめ)3 食塩2 増粘剤(加工デンプン、増粘多糖 類)1.7 調味料(アミノ酸)0.3 香辛 料抽出物0.01以下 清水22						コンタミなし	
	梅肉ペースト	共通 梅79.00 食塩21.00						記載なし	
	パイン缶	共通 パインアップル60.96 砂糖(さとうき び)13.30 クエン酸(キャッサバ(ク エン酸))0.01 水25.73						記載なし	
	白菜キムチ	共通 白菜86.8 鯉節エキス(鯉節抽出 液、たん白加水分解物、食塩、かつ おエキス、キサンタン)3.3 ぶどう糖 果糖液糖(とうもろこし 馬鈴薯 甘 藷)3 食塩2.8 昆布エキス(昆布抽 出液、蛋白加水分解物、野菜エキ ス、食塩、アルコール、デキストリ ン、砂糖、酵母エキス、キサンタン) 1.7 パプリカ1 一味唐辛子0.7 に んにく0.7						コンタミなし	
	バジル(乾)	共通 (配合割合記載なし)バジル						記載なし	
	パセリ(乾)	共通 (配合割合記載なし)パセリ						記載なし	
	はちみつ	共通 はちみつ100						コンタミなし * 同一工場内 に存在するア レルギー物質 (バナナ・りん ご・もも・オレ ンジ・キウイフ ルーツ)	
はちみつレモン カットゼリー	共通 砂糖・ぶどう糖果糖液糖11.0 レモ ン果汁(濃縮還元)8.3 ぶどう糖6.0 砂糖4.0 水溶性食物繊維3.8 はち みつ2.0 水63.5 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.9 酸味 料0.4 香料0.1 クエン酸鉄Na使用 カロチノイド色素使用						記載なし		
花かつお	共通 (配合割合記載なし)かつおのふし							大豆・さば・ご ま	
	共通 (配合割合記載なし)かつおふし							さば	
パプリカ(粉)	共通 パプリカ100						コンタミなし		

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
は	ハヤシルウ	共通	米粉26.6 パーム油16.7 デキストリン13.3 砂糖12.7 食塩6.7 トマトパウダー6.7 ばれいしょでん粉5.0 酵母エキス3.3 粉末米酢2.2 香辛料1.8 カラメル色素5.0					記載なし	
	春雨	共通	甘藷澱粉60 馬鈴薯澱粉40					記載なし	
ひ	ハンバーグ	共通	鶏肉37.9 たまねぎ20.2 豚脂(豚肉)7.6 粒状植物性たん白(大豆)6.3 豚肉4.4 水溶性食物繊維1.2 粉末状植物性たん白(大豆)1.0 砂糖0.8 ぶどう糖0.5 食塩0.3 酵母エキス0.3 にんにくペースト0.2 香辛料0.1 しょうがペースト0.1 水13.9 (使用添加物)加工デンプン4.6 セルロース0.5 炭酸Ca0.1 ピロリン酸第二鉄使用				大豆・鶏肉・豚肉	記載なし	
	ビーフン	共通	米52.99、タピオカでん粉30.81、コーンスターチ15.40 繊維素グリコール酸ナトリウム0.62 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.18					記載なし	
	ピオーネカットゼリー	共通	糖類(果糖ぶどう糖液糖)15.0 糖類(砂糖)7.0 糖類(果糖)2.0 ぶどう果汁6.0 水69.3 ゲル化剤0.5 酸味料0.2 香料Φ ビタミンCΦ クエン酸鉄NaΦ 着色料Φ					小麦・卵・乳成分	
ひじき(乾)	ひじき100.00	共通						* 本製品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています。	
	(配合割合記載なし) ひじき(乾燥海藻)	共通						コンタミなし * ひじきが生育する海にはえび・かにが生息しております。	
ひよこ豆(蒸し)	共通	ひよこ豆100.00						コンタミなし	
い	フォー	共通	米75.00 ばれいしょでん粉25.00					記載なし	
	ぶどうカットゼリー	共通	ぶどう果汁(濃縮還元)ぶどう)10.0 砂糖・ぶどう糖果糖液糖10.0 砂糖6.0 ぶどう糖5.5 水溶性食物繊維3.8 水63.3 (使用添加物)ゲル化剤(増粘多糖類)0.8 香料0.4 酸味料0.2 クチナシ色素使用 クエン酸鉄Na使用					記載なし	
	ふりかけ(しそこんぶ)1.3g/個	共通	昆布30.2 塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)29.9 煎り米26.6 砂糖4.9 食塩3.6 青のり3.5 酵母エキス0.7 酸味料(DL-リンゴ酸)0.6					* 本品で使用している昆布・青のりはえび、かにの生息域で採取しています。	

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
ふりかけ (のりかつお) 1.3g/個	共通 かつお削り節45.6 砂糖15.4 みりん13.3 食塩9.8 青のり8.1 黒のり6.3 酵母エキス0.7 たん白加水分解物0.2 加工でん粉0.6 酸化防止剤(ビタミンE)0.1未満							* 本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。	
ふりかけ (やさい) 1.2g/個	共通 塩蔵青菜(広島菜、京菜、大根菜)58.6 砂糖14.5 鰹削り節6.9 塩蔵赤しそ4.5 食塩3.9 かぼちゃフレーク3.7 にんじんフレーク3.7 みりん1.8 酵母エキス1.4 鰹削り節粉末0.5 食用植物油0.3(オリーブ油) 昆布エキス0.2 酸味料(DL-リンゴ酸)・酸化防止剤(ビタミンE)0.1未満							コンタミなし	
粉糖	共通 グラニュー糖(甜菜)97 オリゴ糖(とうもろこし ばれいしょ 甘薯)3							コンタミなし	
ベーコン	共通 豚ばら肉96.22 食塩(海水)2.06 砂糖(さとうきび、甜菜)1.71 香辛料抽出物(香辛料)0.01						豚肉	卵・乳・小麦・牛肉・ごま・ゼラチン・大豆・鶏肉・りんご	
ペンネ	共通 デュラム小麦のセモリナ100.00			小麦				コンタミなし	
ポーク ウインナー	共通 豚肉(豚脂肪含)97.44 食塩1.4 砂糖0.9 香辛料(白こしょう、キャラウェイ)0.26						豚肉	記載なし	
ポークフランク	共通 豚肉(豚脂肪含)97.44 食塩1.4 砂糖0.9 香辛料(白こしょう、キャラウェイ)0.26						豚肉	記載なし	
干し椎茸	共通 しいたけ100.00							コンタミなし	
マカロニ	共通 デュラム小麦のセモリナ100.00			小麦				コンタミなし	
マスカット カットゼリー	共通 果糖ぶどう糖液糖15.0 砂糖9.0 ぶどう糖2.0 ぶどう果汁1.0 水69.9 ゲル化剤1.2 乳酸Ca0.9 香料0.6 酸味料0.2 クエン酸鉄Na0.1 ビタミンC0.1 着色料Φ							小麦・卵・乳成分	
マッシュルーム 水煮	共通 マッシュルーム(マッシュルーム)99.17 食塩(海水)0.71 ビタミンC(とうもろこし、キャッサバ)0.11 クエン酸(タピオカ、とうもろこし、さつまいも)0.01							コンタミなし	
マーメイド	共通 糖類(砂糖)(てんさい)43.95 糖類(水あめ)(とうもろこし、じゃがいも)24.61 果実(夏みかん)14.94 果実(いよかん)7.38 果実(オレンジ)7.04 果実(みかん)1.33 ゲル化剤(ペクチン)0.40 酸味料(とうもろこし、てんさい)0.29 香料0.06						オレンジ	記載なし	
豆みそ	共通 豆みそ(大豆)91 酒精(とうもろこし)3 その他(水)6						大豆	記載なし	
マロニー	共通 (配合割合記載なし) じゃがいも澱粉(じゃがいも) コーンスターチ(とうもろこし) [増粘剤(カルボキシ・メチル・セルロースNa) 増粘多糖類]1.0以下							コンタミなし	



食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
や 焼き麩	共通 小麦粉(小麦)49.08 小麦たんぱく(小麦)44.79 水(水道水)6.13			小麦				コンタミなし	
焼き豚	共通 豚もも肉90.69 糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)2.22 糖類(粉あめ)(とうもろこし、馬鈴薯、甘しょ)1.90 しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦)3.22 食塩1.59 しょうゆ加工品(しょうゆ(大豆、小麦)、砂糖)0.36 香辛料抽出物0.02			小麦			大豆・豚肉	卵・乳・牛肉・ごま・ゼラチン・鶏肉・りんご	
やさいカレー	共通 米粉28.0 パーム油20.0 デキストリン12.0 カレー粉10.0 砂糖10.0 食塩7.0 酵母エキス4.0 トマトペースト2.0 ばれいしょでん粉2.0 ココアパウダー1.6 パンプキンパウダー1.2 野菜(玉ねぎ、にんにく)1.2 粉末米酢1.0							記載なし	
ゆ 有塩バター	共通 生乳99.92 食塩0.08		乳					記載なし	* 時期により、 使用業者が異 なります。(両 方使用)
	共通 生乳100 食塩(1.4)		乳					コンタミなし	
ゆかり	共通 塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)82.0 砂糖8.5 食塩6.5 酵母エキス1.5 酸味料1.5							コンタミなし	
ゆず果汁	共通 ゆず果汁100.0							卵・乳・小麦・えび・ごま・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご	
よ ヨーグルト(無糖)	共通 脱脂粉乳9.50 ナチュラルチーズ5.90 ゼラチン0.70 乳酸菌微量 水83.90		乳				ゼラチン	コンタミなし	
ら ラー油	共通 食用ごま油69.19 食用とうもろこし油29.72 香辛料抽出物0.99 トウガラシ色素0.10						ごま	コンタミなし	
ライスパスタ	共通 精米91.61 玄米8.39							記載なし	
り 緑豆春雨	共通 緑豆澱粉100.00							コンタミなし	
りんごカットゼリー	共通 りんご果汁(還元)30.0 果糖ぶどう糖液糖17.0 砂糖5.0 難消化性デキストリン3.3 水42.8 ゲル化剤1.3 酸味料0.3 香料0.3						りんご	小麦、卵、乳	
りんご缶	共通 りんご58.33 水28.19 砂糖(サトウキビ、甜菜)13.33 クエン酸(甘藷、タピオカ、米、とうもろこし)0.11 ビタミンC(コーン)0.04						りんご	記載なし	

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考	
れ レモン果汁	共通 レモン100.00							オレンジ		
	共通 有機レモン果汁100.00							卵・乳・小麦・ えび・ごま・さ ば・ゼラチン・ 大豆・鶏肉・豚 肉・もも・りんご		
れ レンズ豆(乾)	共通 レンズ豆100.00							コンタミなし		
ろ ロースハム	共通 豚ロース肉96.22 食塩(海水)2.06 砂糖(さとうきび、甜菜)1.71 香辛 料抽出物(香辛料)0.01						豚肉	卵・乳・小麦・ 牛肉・ごま・ゼ ラチン・大豆・ 鶏肉・りんご		
ろ ローレル(粉)	共通 ローレル100							コンタミなし		
わ わかめ(乾)	共通 わかめ100.00							* 本製品で使 用しているわ かめは、えび・ かにの生息域 で採取してい ます。		
わ ワンタンの皮	共通 小麦粉98.8 麦たん白(小麦を含 む)(小麦)0.4 野菜粉末(オニオン パウダー)0.4 食塩0.4			小麦				コンタミなし		
パン 配合割合	共通 味付けパン		乳	小麦				卵・牛肉・大 豆・豚肉		
	共通 小型パン		乳	小麦				卵・乳・小麦・ オレンジ・牛 肉・大豆・豚肉		
	共通 黒糖パン		乳	小麦				卵・牛肉・大 豆・豚肉		
	共通 コッペパン		乳	小麦				卵・乳・小麦・ オレンジ・牛 肉・大豆・豚肉		
	共通 さつまいもパン		乳	小麦				卵・牛肉・大 豆・豚肉		
	共通 食パン	(配合割合記載なし) 小麦粉 発酵風味料 マーガリン 砂糖 乳等を主要原料とする食品 パン酵母 食塩 乳化剤 酢酸Na 加工澱粉 香料 V.C 仕込水		乳	小麦			大豆	小麦、卵、乳製 品	
	共通 バーガーパン		乳	小麦				卵・乳・小麦・ オレンジ・牛 肉・大豆・豚肉		
	共通 ベーグル									

食品名	センター	配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
バターパン	共通	基準配合比率:小麦粉100gに対して イースト3.0 食塩1.6 砂糖10.0 脱脂粉乳3.0 コンパウンドマーガリン20.0 パン品質改良剤1.0		乳	小麦			大豆	卵・落花生・オレンジ・ごま・ゼラチン・バナナ・豚肉・もも・りんご・カシューナッツ・大豆	
ミルクパン	共通	基準配合比率:小麦粉100gに対して イースト3.5 食塩1.5 ショートニング6.0 砂糖8.0 加糖練乳15.0 パン品質改良剤1.0		乳	小麦				卵・牛肉・大豆・豚肉	
<b>パン原料食材の詳細</b>										
加糖練乳	共通	生乳55.186 しよ糖44.789 クエン酸カルシウム0.015 乳糖0.010		乳					コンタミなし	ミルクパン
黒糖	共通	原料糖(さとうきび)81.00 糖蜜(さとうきび)14.00 黒糖(さとうきび)5.00 水酸化カルシウム微量							コンタミなし	共通(食パン以外)
小麦粉	共通	小麦粉100.0			小麦				コンタミなし	共通(食パン以外)
コンパウンドマーガリン10K	共通	食用精製加工油脂(パーム油、パーム核油、ヤシ油、ナタネ油)70.8 バター10.1 食用植物油脂(ヤシ油、パーム油、コーン油、ダイズ油)2.8 全粉乳0.5 水あめ0.3 濃縮ホエイ0.07 乳製品(バターオイル)0.05 乳蛋白0.04 香料(バターフレーバー、ミルクフレーバー)0.4 乳化剤<植物レシチン(大豆)、グリセリン脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル>0.3 酸化防止剤(ミックストコフェロール)0.004 水14.636		乳				大豆	卵・小麦・落花生・オレンジ・ごま・ゼラチン・バナナ・豚肉・もも・りんご・カシューナッツ	バターパン
コンパウンドマーガリン500g	共通	食用精製加工油脂(パーム油)73.7 食用植物油脂(ヤシ油、ナタネ油、パーム核油、コーン油、ダイズ油)バター10.1 全粉乳0.5 水あめ0.3 濃縮ホエイ0.07 乳製品(バターオイル)0.05 乳蛋白0.04 香料(バターフレーバー、ミルクフレーバー)0.4 乳化剤<植物レシチン(大豆)、グリセリン脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル>0.3 酸化防止剤(ミックストコフェロール)0.004 水14.536		乳				大豆	卵・小麦・オレンジ・ごま・ゼラチン	バターパン
砂糖	共通	原料糖(甘蔗糖、ビート糖)100.00 加工助剤:水酸化カルシウム(清浄剤)0.00、珪藻土(ろ過助剤)0.00、活性炭(脱色剤)0.00、イオン交換樹脂(脱色、脱塩剤)0.00、水酸化ナトリウム(樹脂再生剤)0.00、塩酸(樹脂再生剤、ヒスコ製造剤)0.00、炭酸水素ナトリウム(ヒスコ製造剤)0.00							コンタミなし	共通(食パン以外)
ショートニング	共通	食用植物油脂(パーム油)80~100 米油0~20(季節により使用しない場合あり)							牛肉・大豆・豚肉	共通(食パン以外)

食品名	センター	配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
パン原料食材の詳細										
脱脂粉乳	共通	脱脂粉乳100.0		乳					コンタミなし	共通(食パン以外)
パン品質改良剤	共通	小麦粉63.90 コーンスターチ27.38 小麦蛋白質3.00 麦芽粉末2.70 乳 清ペプチド1.50 アセロラ粉末1.47 米麴0.05		乳	小麦				卵・大豆	共通(食パン以外)
マーガリン	共通	食用植物油脂(パーム油、こめ 油)、食用精製加工油脂(パーム硬 貨油)83.10 乳化剤(グリセリン脂 肪酸エステル)0.40 香料(香料製 剤)0.09 上水16.41							乳・オレンジ・ 牛肉・大豆・豚 肉	共通(食パン以外)