

使用食品一覧表(2024年10月1日～2024年10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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド	
101501	小麦粉	小麦粉			●																										1605	
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	
103951	冷凍うどん	小麦粉(中力粉)、食塩、水	▲		●																										1605	
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	
107901	パン粉	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし)、ショートニング(パーム油、菜種油、大豆油)、イースト、食塩、大豆粉、イーストフード(小麦粉、塩化アンモニウム)、水分			●																		●								1601	
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	
111701	トック	米(上新粉)、澱粉(じゃがいも澱粉)、食塩、酒精(95度未変性アルコール)、水																													1600	
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	
200334	角こんにやく(1.5カット)	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	
203901	緑豆春雨(5cm)	緑豆でん粉																													1601	
300301	砂糖	さとうきび、てん菜																													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	
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	
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	
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	
605451	冷凍カリフラワー	カリフラワー																													1600	

●・・・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10月1日～2024年10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	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	
615001	たけのこ水煮(レトルト)	たけのこ																														1604
617753	冷凍ホールコーン	とうもろこし																														1605
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																														1605
631831	れんこん水煮	れんこん、水、食塩、酸化防止剤(ビタミンC)、PH調整剤(クエン酸)、乳酸Ca(乳酸Ca)																														1605
703501	みかん缶	みかん、砂糖、クエン酸、水																											▲			1605
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
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)	椎茸																														1601
801652	冷凍しめじ(カット)	ブナシメジ																										▲				1604
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)、pH調整剤(クエン酸)、水(表示無)		▲										▲									▲					▲		▲		1602
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
904001	わかめ	湯通し塩蔵わかめ																														1604
1004502	たべる小魚(5g)	かたくちいわし、澱粉分解物、砂糖※本製品に使用するかたくちいわしはえび、かにが混ざる漁法で採取しています。えび、かには同一ライン上での製造を行っていません。						▲	▲			▲						▲					▲								▲	1602
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
1017451	焼さんま(25g)	さんま	▲	▲	▲			▲	▲			▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲		1600	
1026001	まぐろ野菜スープ煮	きはだまぐろ、食塩、野菜エキス(キャロットエキス、キャベツエキス、オニオンエキス、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(2024年10月1日～2024年10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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド	
1038131	竹輪(50g)(本)	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
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、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	
1122601	チキンハム(短冊)	鶏肉、でん粉(えんどう豆澱粉、タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉、米でん粉(もち米))、発酵調味料(発酵調味液、(サトウキビ(pH調整剤))、食塩、砂糖、香辛料(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	▲	▲	▲													▲	▲				▲	●		▲		▲		▲		1304
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
1126052	チキンスティック(20g)	鶏肉、鶏肝、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、粉末状大豆たん白(大豆たん白、大豆レシチン)、食塩、香辛料(ペパー、オニオンパウダー、ガーリック、コリアンダー)、酵母エキス(酵母抽出物、食塩、デキストリン(タピオカ澱粉))、しょうが、水	▲	▲	▲													▲	▲				●	●		▲		▲		▲		1304
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	●																													1605
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																						▲								1301
1400802	なたね油(ボトル)(いため用)	食用なたね油(菜種)																						▲								1406

●・・・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10月1日～2024年10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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド			
1508632	豆乳プリン (40g)	<豆乳プリン> 豆乳(大豆)、水あめ(とうもろこし)、ショートニング(パーム油、ヤシ油)、砂糖(甜菜)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩、水、ゲル化剤(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、ローカストビーンガム、カラギナン)、乳化剤(シヨ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン)、香料(プリンフレーバー、シュガーフレーバー)、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素(β-カロチン) <カラメルソース> 水あめ(とうもろこし)、砂糖(さとうきび、甜菜)、デキストリン(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、水、カラメル色素(カラメル I、カラメル IV)、ゲル化剤(カラギナン、キサンタンガム、ローカストビーンガム、タラガム、ジェランガム、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)、香料(メープルフレーバー)	▲	▲	▲									▲		▲		▲				▲	●		▲			▲		▲		▲	1601	
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)、ミックストコフェロール(大豆)、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
1508769	兵庫県産いちじくゼリー(40g)	いちじくピューレ(いちじく)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料(クエン酸(とうもろこし))、酸味料(クエン酸ナトリウム(とうもろこし))、香料、水	▲	▲	▲																								▲		▲		▲	1602
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

●・・・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10月1日～2024年10月31日)

八多学園後期

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	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	
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	
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	
1700901	ナンプラー(ニョクナム)(600g)	魚醤(生鮮魚(主にカ-コム)、食塩)、酵母エキス(酵母、食塩)、醸造酢(トウモロコシ、サトウキビ、キャッサバ、みかん)	▲	▲	▲			▲	▲			▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲			▲	▲	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(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	

●・・・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10月1日～2024年10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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド		
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(ワキシーコーンスターチ)、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	
1704201	マヨネーズ(8g)	食用植物油、卵黄、醸造酢、食塩、砂糖、たんぱく加水分解物、香辛料、香辛料抽出物、清水	●		●																		●									1601	
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精																					●									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	
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	
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																														1604	
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
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	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲			▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	1604	
1800255	ぎょうざ(16g)	キャベツ、豚肉、パン粉、玉ネギ、植物性蛋白(脱脂大豆、ベニコウジ色素、ラック色素)、サラダ油(食用大豆)、しょう油(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、ネギ、ニラ、ポークエキス(豚骨、食塩、砂糖、タピオカ)、砂糖(甘藷)、味噌(大豆)、ニンニク、生姜、人参、みりん(液状ブドウ糖、酒精、米、米麴、食塩)、オイスターソース(かき、しょう油、食塩)、椎茸、酵母エキス(酵母)、食塩、コショウ、小麦粉、醸造調味料(酒精、食塩、米、米麴)、還元水あめ(トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷、タピオカ)、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。
6/7

使用食品一覧表(2024年10月1日～2024年10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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド		
1800756	かぼちゃコロツケ(50g)	かぼちゃ、パン粉(小麦粉、食用植物油脂(パーム、菜種、大豆)、イースト(パン酵母)、ぶどう糖(とうもろこし)、砂糖(甜菜)、食塩、酵素((加工助剤)、ビタミンC(加工助剤)、大豆レシチン(キャリアオーバー))、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品(小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル(キャリアオーバー))、たまねぎ、砂糖(甜菜)、食用植物油脂(パーム)、でん粉(とうもろこし)、貝Ca(未焼成カルシウム)、食塩、酵母粉末(パン酵母)、水	▲	▲	●			▲	▲								▲	▲	▲		▲	●	▲	▲	▲					▲		1603	
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	
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(サトウキビ、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	
1910304	洋なしジャム(10g)	洋なし(ラフランス)、糖類(砂糖、(甜菜、さとうきび)、水あめ)(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、ゲル化剤(ペクチン)(レモン、ライム、甜菜)、酸味料(甜菜、とうもろこし、甘藷、タピオカ、米)、酸化防止剤(V.C)(とうもろこし)、仕込																															1601
1920104	ミルク(キャラメル)(7g)	砂糖(国内製造)(グラニュー糖)、食塩(食塩)、炭酸Ca(炭酸Ca/強化剤)、香料(キャラメルフレーバー/着香料)、着色料(フラボノイド)(フラボノイド色素/着色料)、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄/強化剤)																						▲									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、くつなぎ、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。