

使用食品一覧表(2024年12月1日～2024年12月31日)
 渚中学校 葺合中学校 布引中学校 神戸生田中学校 湊翔楠中学校 港島学園(後期課程)

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	ナチュラル	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			
103951	冷凍うどん	小麦粉(中力粉)、食塩、水	▲		●																											1605			
106302	ツイストマカロニ	デュラム小麦のセモリナ(デュラム小麦)			●																											1601			
111401	米粉	うるち米																														1604			
111502	平めんビーフン	米、でん粉(ばれいしょでん粉)																															1605		
111701	トック	白米粉(うるち米)、酢酸デンプン(馬鈴薯)、酒精(エタノール製剤(サトウキビ))、食塩、水																															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 ●本製品で使用している海藻粉は、えび、かにの生息地で採取されています。																															1101		
200332	糸こんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、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 ●本製品で使用している海藻粉は、えび、かにの生息地で採取されています。																															1101		
201752	カットポテト	馬鈴薯、(表示無)(ビタミンC)																															1605		
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		
402401	だいたい水煮	大豆、水																						●									1601		
403251	冷凍豆腐(15mm)	豆乳(大豆)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン、シリコーン樹脂、水)安定剤(加工でん粉)、豆腐用凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、植物性油脂(グリセリン脂肪酸エステル)、ミックストコフェロール																						●										1604	
403851	冷凍焼き豆腐	豆乳(大豆)、加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、水	▲		▲																			●										1605	
403952	冷凍生揚げ(30mm)	豆乳(大豆)、デキストリン(とうもろこし、ばれいしょ、甘藷)、でん粉(とうもろこし)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(なたね))、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水																						●											1605
404051	冷凍油揚げ(きざみ)	丸大豆、植物油(なたね、シリコーン)、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)																						●											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	▲	▲	▲			▲	▲															●										1605	
405201	豆乳(国産)	国産脱皮大豆																						●										1605	
501801	白胡麻(いりごま)	白いりごま(胡麻種子(白))																																1605	
605051	冷凍かぼちゃ皮付(2cm角)	南瓜																						▲										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。
 1/6

使用食品一覧表(2024年12月1日～2024年12月31日)
 渚中学校 葺合中学校 布引中学校 神戸生田中学校 湊翔楠中学校 港島学園(後期課程)

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	マカダミアナッツ		
613801	きざみたくあん	塩押しだいこん(大根、海水)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、米、海水)、食塩(海水)、たん白加水分解物(馬鈴薯)、梅酢(梅、海水、さとうきび、とうもろこし、タピオカ)、醸造酢(さとうきび)、水			▲																												1601
615002	たけのこ水煮(短冊切り)	たけのこ(たけのこ)、クエン酸(クエン酸(pH調整剤)、水)																														1600	
615003	たけのこ水煮(乱切り)	たけのこ(たけのこ)、クエン酸(クエン酸(pH調整剤)、水)																														1600	
617753	冷凍ホールコーン	とうもろこし																														1601	
618401	ホールトマト缶	トマト、トマトピューレー、クエン酸																														1604	
626351	冷凍ブロッコリー	ブロッコリー																														1600	
715601	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料																														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(L-アスコルビン酸))、水																														1601	
903101	ひじき	乾燥ひじき																														1600	
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	
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	
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)	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	▲	▲	●			▲	▲									▲	▲		▲	▲	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲		1601	
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	●		▲			▲														▲	▲	▲								1604	
1300231	牛乳	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	

●・・・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12月1日～2024年12月31日)
 渚中学校 葺合中学校 布引中学校 神戸生田中学校 湊翔楠中学校 港島学園(後期課程)

			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
1400802	なたね油(ボトル)(いため用)	食用なたね油(菜種)																					▲										1406
1508711	アセロラゼリー(ミニ)(22g)	異性化液糖(とうもろこし)、アセロラ濃縮果汁、還元水あめ(とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、パセリ)、ゲル化剤(増粘多糖類)、カロブベーンガム、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)、酸味料、クエン酸(とうもろこし)、クエン酸Na(とうもろこし)、ムラサキ色素、トウガラシ色素、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料(アセロラフレーバー、(さとうきび(エタノール))、クチナシ色素、消泡剤(加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル(菜種)、抽出トコフェロール(大豆))、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)(ローカストベーンガム、カラギーナン、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
1602301	料理酒	アルコール、発酵調味料(米、米麴、食塩)、水あめ、食塩、酸味料(コハク酸)、水		▲	▲	▲				▲					▲	▲							▲	▲		▲	▲	▲	▲				1602
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
1700101	ウスターソース(5g)	野菜、トマト(トマト)、たまねぎ(たまねぎ)、にんじん(にんじん)、ねぎ(ねぎ)、マッシュルーム(マッシュルーム)、にんにく(にんにく)、シャロット(シャロット)、糖類、砂糖(砂糖)、ぶどう糖果糖液糖(ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢(醸造酢)、食塩(食塩)、香辛料(香辛料)、たん白加水分解物(たん白加水分解物)		▲	▲													▲				▲	▲	▲		▲		▲					1605
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
1700401	トウバンジャン	塩蔵唐辛子、とうがらし、食塩、そら豆加工品、そら豆、米こうじ、乾燥唐辛子、酒精、酸化防止剤(ビタミンC(L-アスコルビン酸))																															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(ニョクマム)(600g)	魚醤(生鮮魚(主にカーコム)、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																															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
1702602	ポークブイヨン(濃縮)	豚骨・豚肉(豚骨・豚肉)、玉ねぎ																								●							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。
 3/6

使用食品一覧表(2024年12月1日～2024年12月31日)
 渚中学校 葺合中学校 布引中学校 神戸生田中学校 湊翔楠中学校 港島学園(後期課程)

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		
1703102	オイスターソース	かきエキス、かき煮汁、デキストリン、水あめ、食塩、砂糖、さとうきび、てんさい、醸造酢、麦芽、アルコール、酵母エキスパウダー、酵母エキス、デキストリン、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、キサンタンガム)		▲	▲		▲	▲									▲	▲				▲	▲	▲		▲		▲	▲				
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		▲	▲												▲						▲		▲			▲					
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		▲	▲		▲							▲									▲		▲				●				
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)	▲	▲	▲			▲	▲					▲				▲			▲	▲	▲	▲		▲			▲				
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精、水																					●										
1704601	赤みそ	大豆、米、食塩、酒精(製造用剤)、水																						●									
1705102	米粉と豆乳のホワイトルウ	米粉(米)、食用油脂(精製ラード、パーム油)、糖類(ぶどう糖、砂糖、とうもろこし)、豆乳パウダー、食塩、酵母エキスパウダー、オニオンパウダー、ホワイトペッパー(コショウ)、コーンパウダー、ガーリックパウダー、ローレル		▲	▲												▲							●	▲		▲						
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	▲	▲	●			▲	▲			▲					▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	●		▲	▲			
1706301	胡椒	ホワイトペッパー																															
1707501	ガーリック	ガーリック	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲		▲				▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
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																															
1707901	パプリカ	パプリカ	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲		▲				▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
1800762	にんじんコロツケ(60g)	馬鈴薯(馬鈴薯)、人参(人参)、乾燥マッシュポテト(馬鈴薯、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、クエン酸、ピロリン酸ナトリウム)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう)、パン粉(小麦粉、ショートニング、砂糖、食塩、イースト、大豆粉、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル、レシチン等))、イーストフード、水)、乾燥マッシュポテト(馬鈴薯、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、クエン酸、ピロリン酸ナトリウム)、バターミックス(小麦粉、コーングリッツ、植物性たん白、植物油、デキストリン、乳化剤、増粘剤(グァーガム)、水)	▲	▲	●			▲	▲			▲					▲	▲					▲	●	▲		▲						

●・・・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12月1日～2024年12月31日)
 渚中学校 葺合中学校 布引中学校 神戸生田中学校 湊翔楠中学校 港島学園(後期課程)

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		
1801051	かつおカツ(60g)	かつお(国産)(かつお)、たまねぎ(たまねぎ)、おろししょうが(しょうが)、パン粉(小麦他)、しょうゆ(大豆、小麦他)、砂糖(さとうきび、てん菜)、食塩(海水)、かつおエキス(かつお他)、衣(パン粉)(小麦他)、衣(小麦粉)(小麦)、衣(植物油脂)(とうもろこし、なたね)、加工デンプン(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸架橋デンプン、酢酸デンプン)、ドロマイト(ドロマイト)、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン)、香料(香料)、水	▲	▲	●			▲				▲							▲	▲	▲	▲	●	▲		▲							1601
1801588	兵庫県産鶏つくね(7g)	鶏肉、玉ねぎ、でん粉(豆澱粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚しょう、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)、水	▲	▲	▲													▲	▲				▲	●		▲	▲		▲				1304
1801684	ささみカツ(40g)	鶏ムネ肉、Kバター、澱粉加工品(とうもろこし他)、砂糖(砂糖)、食塩(海水)、植物性タンパク(小麦)(小麦粉)、コショウ(コショウ)、酵母エキス(酵母)、加工澱粉(リン酸架橋澱粉)、増粘多糖類(グアーガム、キサンタンガム)、食塩(海水)、コショウ(コショウ)、水分、パン粉、小麦粉(小麦)、ブドウ糖(澱粉)、ショートニング(菜種)、イースト(酵母)、並塩(海水)、イーストフード(とうもろこし他)、水	▲	▲	●														▲				▲	●		▲				▲			1604
1900405	ふりかけ(ひじき湿)(2.8g)	ひじき、砂糖、ゴマ、ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、食塩、みりん(もち白米、うるち白米、醸造アルコール、糖類)、かつお削りぶし、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢(アルコール、小麦、米、コーン、酒かす、食塩、ぶどう糖)、赤しそ、あじ削りぶし(むろあじ削りぶし)、かつおぶしエキス(たん白加水分解物、鯉節エキス、酒精、フィチン酸)、酵母エキス(デキストリン)、酵母(パン酵母[亜鉛含有])、しょうゆ(小麦・大豆を含む脱脂加工大豆、食塩、小麦、ぶどう糖、種麴(大麦、小麦)、アルコール、大豆、食塩、アルコール、麴菌)、梅酢(梅、食塩)、クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄Na/強化剤)			●														●	▲			●										1601
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	
2020062	冷凍さつまいも(ダイス)	さつまいも、クエン酸、ビタミンC																														1600	
2060071	冷凍アスパラガスカット(5cmカット)	アスパラガス																														1604	
2060101	冷凍さやいんげん(3cmカット)	いんげん																					▲					▲				1604	
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
2062391	乾燥パセリ(大)	単一原料のため、(パセリ)、原材料の表示を、省略しております。、(パセリ)	▲	▲	▲		▲	▲	▲			▲			▲		▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲		1604	
2080131	干しいたけ(きざみ)	干しいたけ(菌床干しいたけ)																														1203	
2100911	かつお節	かつおのふし(国内製造)(-)																														1604	
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。
 5/6

使用食品一覧表(2024年12月1日～2024年12月31日)
 渚中学校 葺合中学校 布引中学校 神戸生田中学校 湊翔楠中学校 港島学園(後期課程)

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	
2160101	料理ワイン1.8L	米発酵調味料、ワイン、ぶどう糖(とうもろこし)、アルコール、食塩、香料(香料)、酸味料(L-酒石酸、クエン酸、DL-リンゴ酸)、酸化防止剤(亜硫酸塩)(二酸化硫黄)、水																														1604
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
2170601	粒マスタード	醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、パークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸等)、L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸ナトリウム)、香辛料抽出物(香辛料抽出物)、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			●																	●			●			●		▲		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。