

令和5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、毎月配布の「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」と併せて、喫食確認にご利用ください。

<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 (配合割合記載なし)ひとえぐさ							エビ、カニが生息する河川で採取しています。	
青のり	共通 アナアオサ100							記載なし	
赤みそ	共通 大豆31 米22 食塩12 酒精(とうもろこし)3 その他(水)32						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96.217 食塩2.059 砂糖1.712 香辛料抽出物0.012						豚肉	記載なし	
油揚げ	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	
	共通 丸大豆74.95 植物油脂(なたね油、大豆油(大豆))24.90 豆腐用凝固剤0.10 消泡剤(食品素材、レシチン(大豆)、炭酸マグネシウム)0.05						大豆	コンタミなし	
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							卵・乳・小麦	
一味唐辛子	共通 赤唐辛子100.00							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0.15 水97.32							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	
ウスターソース	共通 醸造酢15.50 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、にんにく0.00、生姜0.00) 香辛料(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 クローブ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	

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	うずら卵水煮	共通	うずら卵(卵)52.00 食塩0.50 (水)47.50	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(とうもろこし、 じゃがいも、さつまいも)17.78 醤油 (大豆、海水、小麦、アルコール (キャリーオーバー))17.78 砂糖 (砂糖液糖)(さとうきび、甜菜)10.00 食塩(海水)6.67 酒精(酒精(アル コールまたはアルコール助剤)、さ とうきび、とうもろこし、タピオカ)2.22 増粘剤(加工でん粉(アセチル化リン 酸架橋デンプン)、とうもろこし)2.00 水24.66			小麦		大豆	卵・乳・えび・ かに・あわび・ いか・いくら・牛 肉・ごま・さけ さば・ゼラチン・ 鶏肉・豚肉・リ んご * 本製品で使 用しているかき などの二枚貝 には、かにが 共生しているも のが含まれま す。	
	黄桃缶	共通	黄桃(もも)58.33 砂糖11.00 クエ ン酸0.13 酸化防止剤(ビタミン C)0.03 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)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100.00						コンタミなし	
		第一	<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						コンタミなし	
	かまぼこ	共通	いとよりすり身(無リン)90.45 発酵 調味料1.91 上白糖1.43 食塩1.43 加工デンプン(タピオカ)4.78						記載なし	
	からし粉	共通	からし99.50 ウコン(着色料)0.50						コンタミなし	
	カレー粉	共通	ターメリック20.00 コリアンダー 10.00 クミン10.00 フェネグリーク 10.00 こしょう5.00 赤唐辛子5.00 ちんぴ5.00 その他香辛料35.00						コンタミなし	
	寒天(細切り)	共通	(配合割合記載なし)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	

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、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)) 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。	
きざみのり	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(丸大豆(大豆)、水)89.4 でん 粉(とうもろこし)2.7 ぶどう糖(とうも ろこし、ばれいしょ、甘藷)0.1 揚げ 油(植物油脂)(なたね)-トレハ ロース1.8 豆腐用凝固剤(塩化マグ ネシウム、硫酸カルシウム)0.7 水 5.3						大豆	コンタミなし	
< 茎わかめ(乾)	共通	湯通し塩蔵わかめ(塩蔵茎わかめ) 100.00							乳・小麦・ごま・ さけ・大豆・鶏 肉	
クミン	共通	クミン100.00							コンタミなし	
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(石灰石)0※ ケ イソウ土0※ パーライト(火成岩)0 ※ 骨炭(牛骨)0※ イオン交換樹 脂0※ エタノール(さとうきび等)0※ ※製造用剤(加工助剤) (甘藷原料糖とてん菜原料糖の配 合率は時季変動します。)							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	

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)							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	(配合割合記載なし)ブラックペパー ホワイトペパー デキストリン でんぷん 香辛料抽出物							コンタミなし	
コチジャン	共通	(配合割合記載なし) みそ(大豆、米、食塩) 水あめ(コーンスターチ、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉) 唐辛子 食塩 醸造調味料(米醸造液、ぶどう糖、水あめ、砂糖・異性化液糖、異性化液糖、アルコール、食塩、水) 醸造酢(アルコール、脱脂米ぬか、米、水) 酒精(粗留アルコール) 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、5'-リボヌクレオチドカルシウム)						大豆	小麦・牛肉・豚肉	
粉チーズ	共通	(配合割合記載なし)ナチュラルチーズ 脱脂粉乳 食塩 セルロース 香料製剤		乳					コンタミなし	
ごま油	共通	食用ごま油100						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	米粉100.00							小麦	
米酢	共通	(配合割合記載なし) 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。	
	共通 食塩30.3 デキストリン22.6 麦芽糖19.6 チキンエキスパウダー(鶏肉)8.9 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 鶏脂(鶏肉)2.4 チキンコンソメパウダー(鶏肉)1.8 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 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(鶏肉)11.50						鶏肉	コンタミなし	
	共通 魚肉64.50 でん粉10.1 砂糖2.6 食塩0.9 ぶどう糖0.6 植物油(菜種)φ 水21.30							卵・小麦・えび・かに・いか・大豆	
三温糖	共通 原料糖(サトウキビ、ビート)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※ クリスタル石(清浄剤)0※ ※加工助剤として使用							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)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(とうもろこし))0.08 酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)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	
	共通 こんにゃく粉(こんにゃく芋)2.42 海藻粉末(ひじき、かじめ)0.32 水酸化カルシウム0.16 水(地下水)97.11								コンタミなし
七味唐辛子	共通 赤唐辛子55.00 黒ごま(ごま)15.00 ちんぴ13.00 山椒8.00 麻の実5.00 けしの実3.00 青のり1.00						ごま	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 シュレッド チーズ	共通 ナチュラルチーズ(ゴーダチーズ 49.5、モッツアレラチーズ49.5)99.0 セルロース1.0		乳					コンタミなし	
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 合率は時季変動します。)							記載なし	
白玉団子	共通 もち米46.1 加工でん粉2.4 水51.5							大豆	
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			小麦				記載なし	
せ ぜんまい水煮	共通 ぜんまい100.00 充填水配合比率 酸化防止剤(ビタ ミンC)(とうもろこし)0.10 pH調整剤 (とうもろこし)0.10 水99.80							記載なし	* 時期により、 使用業者が異 なります。
	共通 乾燥ぜんまい100 pH調整剤(クエ ン酸) 乳酸カルシウム 酸化防止 剤(ビタミンC)							コンタミなし	
た ターメリック	共通 ターメリック100.00							コンタミなし	
大豆水煮	共通 大豆100.00						大豆	コンタミなし	
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。	
たけのこ 水煮	共通 たけのこ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
た 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	
ち チキン ウインナー	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	卵・乳・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、タピ オカ、馬鈴薯、もち米)6.86 発酵調 味料(サトウキビ)3.40 食塩1.19 砂 糖(甜菜)0.35 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)0.23 水 16.82						鶏肉	卵・乳・小麦・ 大豆・豚肉・牛 肉・りんご・も も・ごま	
チキンピヨン	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	
ちくわ	共通	いとよりすり身90.45(無リン) 発酵 調味料1.91 上白糖1.43 食塩1.43 加工デンプン(タピオカ)4.78							記載なし	
チリパウダー	共通	(配合割合記載なし)パプリカ 唐辛 子 クミン オレガノ ガーリックパ ウダー(ガーリック、大豆) デイル シード 食塩						大豆	コンタミなし	
ちりめんじゃこ	共通	しらす95.00 食塩5.00							えび・かに * 原材料のし らすは、えび・ かに・いかが で混ざるので 漁獲していま す。	* 時期により、 使用業者が異 なります。
		カタクチイワシ93.40 食塩6.6							コンタミなし	
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(アセチル化リン酸 架橋架橋デンプン) 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(ひじき・かじめ)0.32 水酸化カルシウム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 (配合割合記載なし)味噌(大豆、食塩(海水)、米こうじ(米)、香煎(大麦)) 砂糖(さとうきび、てんさい) 植物油脂(ごま油(ごま)、なたね油(なたね)) 醤油(大豆、小麦、食塩(海水))			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(増粘多糖類)0.18 酸味料0.17 乳酸カルシウム0.16 香料0.05 トレハロース0.01 水68.37						大豆	記載なし	
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(海水、湖塩)) そら豆加工品(そらまめ、食塩、米こうじ) 乾燥唐辛子 食塩(岩塩) 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(丸大豆、水)80.6 難消化性デキストリン(とうもろこし)3.5 でん粉(とうもろこし)2.7 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)1.0 リン酸カルシウム(リン酸三カルシウム)0.7 酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)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(丸大豆、水)80.1 でん粉(とうもろこし)2.7 トレハロース1.8 豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)0.4 水15.0						大豆	卵・小麦・ゼラチン	
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・てんさい・とうもろこし・ばれいしょ・さつまいも等)22.00 醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)4.00 食塩(海水等)3.00 たまねぎ1.00 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							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	共通 (配合割合記載なし) トマト、トマトピューレ、クエン酸							乳・大豆・オレンジ・もも・りんご ー製品製造毎に洗浄	
	共通 (配合割合記載なし) トマト、トマトジュース							乳・大豆・オレンジ・もも・りんご	
	共通 トマト60.00 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39.22 玉ねぎ7.95 つなぎ:でん粉(ばれいしょ、タピオカ)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)1.11 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	
な なたデココ	共通 なたデココ83.33 砂糖(さとうきび)7.11 クエン酸(甘藷)0.02 アップル香料(りんご他)0.01 水9.53							記載なし	※アップル香料は、アレルギー物質のりんごに該当しますが、アレルギーの原因となるタンパク質を含んでない香気成分のみを抽出しております。
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	
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Na微量 香料微量 水32.1		乳				大豆	記載なし	
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・えび・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・りんご	
に 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	

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 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							記載なし	
	共通	(配合割合記載なし)米 米こうじ 醸造アルコール(さとうきび タピオカ コーン みかん) 糖類(コーン澱粉 馬鈴薯澱粉 甘薯澱粉 酵素) 酵素 水							記載なし	
の ノンエッグ マヨネーズ	共通	食用植物油脂65 醸造酢6 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 砂糖類(砂糖、粉末水あめ)、食塩、清水 社外秘							記載なし	
は 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13.30 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、たん白加水分解物、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							小麦・大豆・ごま・りんご	
バジル(乾)	共通	バジル100.00							コンタミなし	
パセリ(乾)	共通	パセリ100.00							コンタミなし	
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。
	共通	生乳100 食塩(1.4)		乳					コンタミなし	
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)かつおふし							さば * 本製品で使用している魚類は、えび・かにを食べています。	
パプリカ(粉)	共通	(配合割合記載なし)パプリカ							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
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 ばれいしよでん粉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					コンタミなし	
ひ	ハンバーグ	共通	鶏肉38.8 たまねぎ19.4 豚脂(豚肉)6.1 粒状植物性たん白(大豆)6.1 豚肉4.2 砂糖1.5 水溶性食物繊維1.2 粉末状植物性たん白(大豆)1.0 酵母エキス0.6 トマトペースト0.5 ぶどう糖0.5 食塩0.5 にんにくペースト0.4 香辛料0.2 しょうがペースト0.1 水13.2 (使用添加物)加工デンプン4.6 セルロース0.5 炭酸Ca0.5 ピロリン酸第二鉄0.1				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	
ひ	ひじき(乾)	共通	ひじき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。	*時期により、使用業者が異なります。
		共通	ひじき100					記載なし	
ひ	ひよこ豆(蒸し)	共通	ひよこ豆100.00					コンタミなし	
	フォー	共通	米75 ばれいしよでん粉25					記載なし	
ひ	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。	
ひ	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。	

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
い 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	
ハ ベーコン	共通 豚ばら肉86.957 食塩(海水)1.630 砂糖(さとうきび、甜菜)0.730 海藻 ミネラル(海藻粉末)0.200 酵母エ キス(トルラ酵母 デキストリン(甘 薯))0.065 香辛料(白胡椒)0.010 水10.408						豚肉	卵・乳・小麦・ 牛肉・ゼラチ ン・大豆・鶏肉	
ペンネ	共通 (配合割合記載なし)デュラム小麦 のセモリナ			小麦				記載なし	
ほ ポーク ウインナー	共通 豚肉(豚脂肪含)97.44 食塩1.40 砂糖0.90 香辛料(白こしょう、キャ ラウエー)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1.40 砂糖0.90 香辛料(白こしょう、キャ ラウエー)0.26						豚肉	記載なし	
干し椎茸	共通 しいたけ100							コンタミなし	
ま 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) 99.88 ビタミンC(とうもろこし、 キャッサバ)0.08 クエン酸(タピオ カ、とうもろこし、さつまいも)0.04							コンタミなし	
マーマレード	共通 糖類(砂糖)(てんさい)35.80 糖類 (水あめ)(とうもろこし、じゃがい も)33.10 果実(いよかん)7.30 果 実(みかん)5.40 果実(夏みかん) 4.20 果実(オレンジ)3.70 水9.37 ゲル化剤(ペクチン)0.77 酸味料 (とうもろこし、てんさい)0.32 香料 0.04						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ナトリ ウム) 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
み みかん カットゼリー	共通	みかん果汁(還元)49.0 果糖ぶどう糖液糖10.0 果糖5.0 砂糖4.0 グラニュー糖1.0 水28.7 ゲル化剤1.3 酸味料0.5 香料0.5 クエン酸鉄Na(0.050)Φ							小麦・卵・乳	
ミニ絹厚揚げ	共通	豆乳(大豆)89.4 でん粉(とうもろこし)2.7 ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、甘薯)0.3 揚げ油(植物油脂)(菜種)ー トレハロース1.8 豆腐用凝固剤0.5 水5.3						大豆	コンタミなし	
みりん	共通	(配合割合記載なし)搾取りりん[もち米 米こうじ アルコール(さとうきび コーン 米 キャッサバ)] もち米 米こうじ 醸造アルコール(さとうきび) 糖類(コーン澱粉 馬鈴薯澱粉 甘薯澱粉) 水							記載なし	
も もずく	共通	おきなわもずく100.00							コンタミなし *モズクの養殖場にはヨコエビ類が生息しています。	ヨコエビ類は食品衛生法定められているエビ(十脚目)とは異なり、特定原材料の表示対象外です。
や 焼きそばソース	共通	ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘しよ)35.0 [粉末ソース]デキストリン(キャッサバ、さつまいも) 食塩(海水)、たん白加水分解物(とうもろこし、海水)、香辛料(クローブ、赤唐辛子、シナモン他)、オニオン(オニオン、サゴヤシ)22.9 食塩(海水)15.3 砂糖(サトウキビ、ビート)12.7 たん白加水分解物(とうもろこし)5.1 トマトパウダー(トマト)2.9 香辛料(オニオン、ジンジャー)1.3 [粉末酢]醸造酢(サトウキビ)、デキストリン(キャッサバ)、食塩(海水)炭酸Na0.4 ラード(豚脂、大豆、菜種、合成品)0.2 カラメル色素(とうもろこし、馬鈴薯、甘しよ、甜菜)1.8 酸味料(化学合成品)1.4 調味料(核酸等)(タピオカ、とうもろこし、化学合成品、海水)0.8 増粘剤(グァーガム)(グァー豆)0.2						(豚肉・大豆)※ ※原材料名ラードに含まれる豚脂にはたんぱく質が、数ppm未満と判断できるため「豚肉」のアレルギー表示は省略しました。 ※原材料名ラードに含まれる「大豆」は蒸留品の為、表示不要です。	乳・小麦・えび・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・さば・ごま・牛肉	
焼きそば麺	共通	小麦粉34.6 食塩0.4 水52.1 いため油(米油)5.8 使用添加物:加工デンプン6.9 かんすい0.2			小麦				記載なし	
焼き豆腐	共通	豆乳(大豆)87.2 加工でん粉3.0 豆腐用凝固剤0.5 水9.3						大豆	小麦・卵・ゼラチン	
焼き麩	共通	(配合割合記載なし) 小麦粉 小麦たんぱく			小麦				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 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DL-リンゴ酸)1.5							コンタミなし	
ゆず果汁	共通 (配合割合記載なし) ゆず果汁							記載なし	
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	記載なし	
ら ラー油	共通 食用ごま油(ごま)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(原料糖、甘蔗、甜菜)13.33 クエン酸(クエン酸、さつまいも、タピオカ、米、とうもろこし)0.11 ビタミンC(L-アスコルビン酸、とうもろこし)0.04						りんご	もも	
れ レモン果汁	共通 レモン100 (配合割合記載なし) 有機レモン果汁							オレンジ 記載なし	
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	

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
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。	
ワンタンの皮	共通 小麦粉(小麦)98.8 麦たん白(小麦を含む)(小麦)0.4 野菜粉末(オニオン)0.4 食塩0.4			小麦				コンタミなし	
味付けパン	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10.0 砂糖20.0 脱脂粉乳3.0 パン品質改良剤1.0		乳	小麦				卵・牛肉・大豆・豚肉	
小型パン	共通 基準配合比率:小麦粉100gに対して イースト3.0 食塩1.7 マーガリン8.0 砂糖8.0 脱脂粉乳3.0 パン品質改良剤1.0		乳	小麦				卵・乳・小麦・オレンジ・牛肉・大豆・豚肉	
黒糖パン	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 脱脂粉乳3.0 黒糖20.0 パン品質改良剤1.0		乳	小麦				卵・牛肉・大豆・豚肉	
コッペパン	共通 基準配合比率:小麦粉100gに対して イースト3.0 食塩1.7 マーガリン8.0 砂糖8.0 脱脂粉乳3.0 パン品質改良剤1.0		乳	小麦				卵・乳・小麦・オレンジ・牛肉・大豆・豚肉	
さつまいもパン	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10 砂糖20 脱脂粉乳3 パン品質改良剤1 おさつダイス50(さつまいも 砂糖 ソルビトール ミョウバン製剤) 水50		乳	小麦				卵・牛肉・大豆・豚肉	
食パン	共通 (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		乳	小麦			大豆	小麦、卵、乳製品	
バーガーパン	共通 基準配合比率:小麦粉100gに対して イースト3.0 食塩1.7 マーガリン8.0 砂糖8.0 脱脂粉乳3.0 パン品質改良剤1.0		乳	小麦				卵・乳・小麦・オレンジ・牛肉・大豆・豚肉	
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	

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										
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)
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)