

令和3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	共通	大豆78.18 食用植物油19.70 凝固剤<塩化マグネシウム(にがり)>2.10 消泡剤0.01						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)100			小麦				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							小麦・卵・乳	
一味唐辛子	共通	赤唐辛子100							記載なし	
糸かつお	共通	かつおのふし100							記載なし * 当工場では、さば節を使用しています。	
糸こんにゃく(黒)	共通	こんにゃく粉(こんにゃく芋)2.52 海藻粉末(かじめ、ひじき)0.38 水酸化カルシウム0.21 消泡剤0.004 水96.89							大豆	
糸こんにゃく(白)	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							記載なし	
う うず板麩	共通	(配合割合記載なし) 小麦粉(小麦) 小麦グルテン(小麦粉)			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
う 薄口しょうゆ	共通	(配合割合記載なし)食塩 小麦 脱脂加工大豆 大豆 砂糖 米(アルコール)			小麦			大豆	記載なし	
ウスターソース	共通	配合割合記載なし:醸造酢 砂糖 食塩 野菜(たまねぎ、セロリー、に んじん、にんにく、しょうが) 香辛 料 アミノ酸等(グルタミン酸Na、リ ボヌクレオチド) 甘味料(甘草) 使用添加物:グルタミン酸Na、リボ ヌクレオチド、甘草							記載なし	
うずら卵水煮	共通	うずら卵99.43 食塩0.57	卵						記載なし	
うどん	共通	小麦粉36.1 食塩0.2 水63.7			小麦				卵	
お オールスパイス	共通	(配合割合記載なし) オールスパイス							記載なし	
オイスター ソース	共通	かき(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(さと うきび)2.22 増粘剤(加工でん粉) (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、もも、りん ご	
黄桃缶	共通	黄桃(黄桃)58.33 砂糖(さとうき び、ビート)11.00 クエン酸(とうもろ こし、砂糖大根)0.13 酸化防止剤 (ビタミンC)(とうもろこし)0.03 水 30.51						もも	記載なし	
おつゆ麩	共通	(配合割合記載なし) 小麦粉(小 麦) 小麦グルテン(小麦粉) 水			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							記載なし	
	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							記載なし	
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。	

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 カクテル ウインナー	共通	鶏肉72.86 植物油(コーン)7.15 でん粉3.57 発酵調味料2.14 砂糖 2.14 食塩1.29 香辛料0.53 水 10.32						鶏肉	乳成分・卵・小麦・大豆・豚肉・牛肉・りんご・もも・オレンジ・ごま・ゼラチン	
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(からし)99.5 着色料(ターメリック)(ウコン)0.5							記載なし	
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20.00 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 ちんび5.00 その他香辛料35.00							記載なし	
寒天(細切り)	共通	(配合量記載なし)寒天(寒天) こんにゃく粉(こんにゃく芋) 増粘多糖類(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、甘薯)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、甘薯、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(個装)	共通	乾のり100							記載なし	
刻みのり	共通	乾のり100							記載なし	
きしめん	共通	小麦粉社外秘 食塩社外秘 加工澱粉4.5 水61.6			小麦				卵	
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	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
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(原料糖(甘蔗原料糖))90 原料糖(原料糖(てん菜原料糖))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。)							コンタミなし	
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	
黒豆(乾)	共通	黒大豆(大豆)100.00						大豆	記載なし	
黒豆(蒸し)	共通	黒大豆(大豆)45 水55						大豆	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	記載なし	
高野豆腐	共通	大豆98.0 炭酸カリウム1.3 豆腐用凝固剤0.7						大豆	コンタミなし	
ココア	共通	(配合割合非公開)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 添加物(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59.0 脱脂粉乳39.3 食塩0.6 セルロース1.0 香料0.1		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
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	
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 食品添加物:香辛料抽出物0.5 酸味料0.3						鶏肉・豚肉	コンタミなし	
ささけー塩	共通	サケ98.00 塩2.00						さけ	コンタミなし	
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63.9 でん粉10.1 砂糖2.6 食塩1.8 ぶどう糖0.6 水21.0 揚げ油:なたねφ							記載なし	
さばー塩	共通	さば98.00 食塩2.00						さば	コンタミなし	
サフラン	共通	(配合内容記載なし)サフラン							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
さ 三温糖	共通 原料糖(甘蔗糖、ビート糖)100.00 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)0.00※ クリスタル 石(清浄剤)0.00※ ※製造用剤(加工助剤)							コンタミなし	
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(米・麹菌)74.9 食塩(海 水・岩塩)19.7 酒精(さとうきび)5.4							記載なし	
色紙こんにゃく	共通 こんにゃく粉(こんにゃく芋)2.418 海藻粉末(ひじき・かじめ)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(赤唐辛子)55 黒ごま (黒ごま)15 ちんぴ(ちんぴ)13 山 椒(山椒)8 麻の実(麻の実)5 け しの実(けしの実)3 青のり(青の り)1						ごま	記載なし	
シュレット 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	
上白糖	共通 原料糖: 甘蔗原料糖90 原料糖: 原料糖(てん菜原料糖)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。)							コンタミなし	
食塩	共通 海水100							コンタミなし	
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							いか・えび ・かに	

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 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	
白ねりごま	共通 ごま(むきごま)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(ブドウ)2.00以 内 砂糖(甘藷、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100.00 食品添加物(クエ ン酸、乳酸Ca、ビタミンC)							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(乾)	共通 大豆100.00						大豆	コンタミなし	
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。	
たけのこ 水煮	第一 竹の子100							コンタミなし	
	共通 竹の子76.96 水23.04							記載なし	
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 (配合割合記載なし)小麦粉(小 麦) 小麦グルテン(小麦粉) 水 (水道水)			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
ち チキンウインナー	共通	鶏肉72.86 植物油(コーン)(トウモロコシ)7.15 でん粉(タピオカ、馬鈴薯)3.57 発酵調味料2.14(サトウキビ) 砂糖2.14(甜菜) 食塩1.29 香辛料0.53(ペパー、オニオンパウダー、ガーリック、メース、コリアンダー、セージ) 水10.32						鶏肉	乳成分・卵・小麦・大豆・豚肉・牛肉・りんご・もも・オレンジ・ごま・ゼラチン	
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・オレンジ・ごま・ゼラチン	
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	
チキンフランク	共通	鶏肉72.86 植物油(コーン)(トウモロコシ)7.15 でん粉(タピオカ、馬鈴薯)3.57 発酵調味料2.14(サトウキビ) 砂糖2.14(甜菜) 食塩1.29 香辛料0.53(ペパー、オニオンパウダー、ガーリック、メース、コリアンダー、セージ) 水10.32						鶏肉	乳成分・卵・小麦・大豆・豚肉・牛肉・りんご・もも・オレンジ・ごま・ゼラチン	
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) デイルシード(デイルシード) 食塩(海水)						大豆	記載なし	
ちりめんじゃこ	共通	しらす95.00 食塩5.00							えび * 原材料のしらすは、えび・かに・いかを混ぜ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)
		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)が混ざる漁法で採取しています。	
つ 突こんにやく	共通	こんにやく芋製粉(こんにやく芋) 2.418 海藻粉末(かじめ・ひじき) 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	

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 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) しょうゆ(大豆、小麦、食塩)			小麦			大豆・ごま	記載なし	
と 豆乳	共通 脱皮大豆16.138 水あめ3.986 食 塩0.090 トレハロース1.153 乳酸 カルシウム0.192 ビタミンE0.021 水78.420 (食品添加物)トレハロ ース1.153 乳酸カルシウム0.192 ビ タミンE0.021						大豆	記載なし	
豆板醤	共通 (配合量記載なし)塩蔵唐辛子(唐 辛子、食塩) そら豆加工品(そら 豆、食塩、米こうじ) 乾燥唐辛子 食塩 酒精2.00 酸化防止剤(ビタミ ンC)0.20							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)89.4. でん粉(コーン) 2.7 トレハロース1.8 豆腐用凝固 剤0.8 水5.3						大豆	コンタミなし	
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69.00 砂糖・ぶどう糖果糖液 糖(甜菜・とうもろこし・馬鈴薯・甘薯 等)21 醸造酢(さとうきび、とうも ろこし、キャッサバ等)3 食塩(海 水)3 たまねぎ(たまねぎ)3 香辛 料(香辛料)1							乳、小麦、牛 肉、大豆、豚 肉、りんご	
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								

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	トマト56.9 トマトジュース43.1							卵、小麦、乳、オレンジ、大豆、もも、りんご	
	第二	トマト(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	
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・オレンジ・ごま・ゼラチン	
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。(ココナッツミルクは、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(大豆)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(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	
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	

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 煮干し	共通 片口いわし95 食塩5							さば、イカ、小麦、大豆	
日本酒	共通 米 米麴 醸造アルコール 糖類 酸味料							記載なし	
の ハンエッグマヨ 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	
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(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							コンタミなし	
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(コーン)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 純粋はちみつ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、リン ゴ、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	

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
は花かつお	共通	(配合割合記載なし)かつおふし							大豆・さば・ごま	
		(配合割合記載なし)かつおふし							記載なし	
パプリカ(粉)	共通	(配合割合記載なし)パプリカ							コンタミなし	
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	甘薯澱粉60 馬鈴薯澱粉40							記載なし	
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	
ひビーフン	共通	米52.99 でん粉(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							コンタミなし	
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)	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。	
		(配合割合記載なし)ひじき(乾燥海藻)							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。	

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
ひよこ豆 (蒸し)	共通	ひよこ豆100.00							大豆	
フォー	共通	米(米)75.00 でん粉(ばれいしょでん粉)25.00							コンタミなし	
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	
ブラックペッパー	共通	(配合割合記載なし)黒胡椒							記載なし	
ふりかけ (しそこんぶ) 1.9g/個	共通	昆布30.2 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。	
ふりかけ (のりかつお) 1.9g/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(トウモロコシ)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) 1.9g/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 食用植物油脂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<原料糖(甜菜)>97 オリゴ糖(コーンスターチ、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉)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			小麦				コンタミなし	
ポークウインナー	共通	豚肉・豚脂肪97.44 食塩(海水)1.4 砂糖(さとうきび、てんさい)0.9 香辛料(白こしょう、キャラウエー)0.26						豚肉	小麦、ゼラチン、大豆、鶏肉	

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
ほ ポークフランク	共通	豚肉・豚脂肪97.44 食塩(海水)1.4 砂糖(さとうきび、てんさい)0.9 香 辛料(白こしょう、キャラウエー)0.26						豚肉	小麦、ゼラチ ン、大豆、鶏肉	
干し椎茸	共通	しいたけ100.00							コンタミなし	
ま 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	ぶどう果汁(還元)10.0 ぶどう糖9.0 砂糖5.0 水あめ5.0 果糖3.5 水 66.2 ゲル化剤0.8 酸味料0.4 香 料0.1 クエン酸鉄Na(0.020)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、キャッサバ、とうも ろこし)0.01							コンタミなし	
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 増粘剤(カルボキシ・メ チル・セルロースNa) 増粘剤(増 粘多糖類)1.0以下							コンタミなし	
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89.4 でん粉2.7 ぶどう糖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	記載なし	
みりん	共通	(配合割合記載なし)もち米 米 米 こうじ 醸造アルコール 糖類							記載なし	
ももづく	共通	オキナワモズク100.00							記載なし *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。	

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	
焼きそばソース	共通	砂糖32.16 食塩17.0 粉末ソース(りんご)13.3 デキストリン9.4 たん白加水分解物(大豆)3.0 豚脂(豚肉)1.3 酵母エキスパウダー1.2 かつおぶしパウダー0.9 かつおエキスパウダー0.8 香辛料0.6 乳酸発酵酵母エキスパウダー0.5 いわしぶしパウダー0.4 むろぶしパウダー0.3 乳酸発酵トマトエキスパウダー0.3 食品添加物:調味料(アミノ酸等)9.9 増粘剤(加工でん粉)4.0 カラメル色素3.0 酸味料1.9 香辛料抽出物0.04						豚肉・りんご・大豆	記載なし	
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	
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	* 本品製造工場では、小麦、卵を含む製品を製品しています。	
焼き麩	共通	(配合割合記載なし) 小麦粉(小麦) 小麦グルテン(小麦粉) 水(水道水)			小麦				コンタミなし	
やさいカレー	共通	米粉(米)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					コンタミなし	* 時期により、使用業者が異なります。(両方使用)
		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							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
ゆず果汁	共通	ゆず果汁100.0							卵・乳小麦・そば・えび・ごま・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご	
ヨーグルト(無糖)	共通	乳製品15.40 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	
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0.99 パプリカ色素0.10						ごま	記載なし	
ライスパスタ	共通	精米(米)91.61 玄米(米)8.39							コンタミなし	
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24.96 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、甜菜、甘薯)16.67 クエン酸(甘薯、タピオカ、米、とうもろこし)0.03 ビタミンC(コーン)0.01						りんご	記載なし	
れもん果汁	共通	<100,900ml> レモン果汁100.00							オレンジ	
		<150ml> 有機レモン果汁100.00							卵・乳・小麦・そば・えび・ごま・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご	
レンズ豆(乾)	共通	レンズ豆100.00							コンタミなし	
ろースハム	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	
ローレル(粉)	共通	ローレル100							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
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・かきが混ざる漁法で採取しています。	
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 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				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				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				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				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 ミヨウバン製剤) 水50		乳	小麦				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(乳配合量約2.1) パン酵母 食塩 乳化剤 酢酸Na 加工澱粉 V.C		乳	小麦			大豆	卵	
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				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	
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				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	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				記載なし	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)