

令和6年度 後期使用物資（令和6年10月～令和7年3月）加工食品配合表

- ・「配合」「アレルギー」の項目が、今年度の前期使用物資と異なる食品には◇印がついています。
- ・原材料名は、業者が提出した書類の表記をもとに記載しています。（水の表記は省略しています。）
- ・コンタミネーションについては記載していません。

食 品	配 合	アレルギー
海藻類		
角切りこんぶ	昆布	
◇ 米ひじき	乾ひじき	
カットわかめ	湯通し塩蔵わかめ	
油		
大豆油	食用大豆油 シリコーン	大豆※ (残存たんぱく数μg/g未満のためアレルギー表示不要)
米ぬか油	米糠	
乾物		
ツイストマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
アルファベットマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
◇ ワンタン	小麦粉 グルテン(小麦たん白) 食塩	小麦
◇ 県産切干大根	大根	
◇ だし用煮干し	まいわし 食塩	
だし用フレーク節	ムロアジのふし	
調味料等		
三温糖	サトウキビ ビート	
◇ 赤ワイン	発酵調味料(加塩ワイン) アルコール 食塩 クエン酸 珪藻土	
◇ 白ワイン	発酵調味料(加塩ワイン) アルコール 食塩 クエン酸 珪藻土	
酒	米 米こうじ 醸造アルコール 糖類	
◇ 本みりん	もち米 米麴 醸造アルコール 糖類 珪藻土	
米酢	米 アルコール 食塩	
醤油ラーメンの素	醤油 食塩 植物油 畜肉エキス 野菜エキス 砂糖 動物油脂 香辛料 調味料(アミノ酸等) カラメル色素	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ゼラチン
豚骨ラーメンの素	しょうゆ ポークエキス 豚脂 食塩 砂糖 調味動物油脂 チキンエキス たん加水分解物 酵母エキス 香味食用油 オニオンエキス にんにく 調味料(アミノ酸等) 酒精 カラメル色素 増粘多糖類 香料	小麦 大豆 豚肉 鶏肉
トマトケチャップ	トマト 砂糖 食塩 醸造酢 クエン酸 オニオン 赤唐辛子 ローレル シナモン ナツメック 白コショウ ガーリック	
トマトピューレ	トマト クエン酸	
豆類		
調整豆乳	脱皮大豆 水あめ 食塩 トレハロース 乳酸カルシウム ビタミンE	大豆

令和6年度 後期使用物資（令和6年10月～令和7年3月）加工食品配合表

- ・「配合」「アレルギー」の項目が、今年度の前期使用物資と異なる食品には◇印がついています。
- ・原材料名は、業者が提出した書類の表記をもとに記載しています。（水の表記は省略しています。）
- ・コンタミネーションについては記載していません。

食 品	配 合	アレルギー
野菜加工品		
ホールコーン	とうもろこし	
◇ むき枝豆	枝豆	大豆
冷凍ほうれんそう	ほうれん草	
加工冷凍食品		
◇ 冷凍餃子	キャベツ 豚肉 玉葱 豚骨 粒状大豆たん白 醤油 砂糖 食塩 蛋白加水分解物 (皮)小麦粉 グルテン 食塩	小麦 大豆 豚肉
ハンバーグ	食肉(鶏肉 豚肉) たまねぎ 粒状植物性たん白 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト 香辛料 オニオンエキスパウダー 食塩 酵母エキス 加工デンプン 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料(ココア) 硫酸Ca	大豆 豚肉 鶏肉
南瓜ひき肉フライ	野菜(かぼちゃ たまねぎ) 豚肉 砂糖 しょうゆ 豚脂 粒状植物性たん白 つなぎ(でん粉 パン粉) 発酵調味料 小麦グルテン酵素分解物 ウスターソース 香辛料 衣(パン粉 でん粉 小麦粉 植物油脂 デキストリン) 加工デンプン 調味料(アミノ酸) 着色料(カラメル 紅麹 ラック)	小麦 大豆 豚肉 りんご
デザート		
◇ 味付小魚	カタクチイワシ 砂糖 しょうゆ みりん 食塩	小麦 大豆