

平成24年 3月分 加工食品等の原料配合一覧

	主な原材料名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずる 18品目
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
インディアンロール	豚肉、豚脂、鶏肉、香辛料、食塩、粉末状植物性たん白、砂糖、植物性たん白加水分解物、加工デンプン、調味料、リン酸塩、発色剤、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、小麦粉、ウスターソース、マーガリン、トマトケチャップ、植物油、カレー粉、パン粉、ショートニング、ぶどう糖			●					豚肉、鶏肉、大豆、りんご
タラ澱粉付き	すけそうたら、馬鈴薯澱粉								
イカと野菜のチヂミ	いか、小麦粉、たまねぎ、いんげん、にんじん、にら、かつおぶし、砂糖、しょうゆ、食塩、魚介エキス、酵母エキス、唐辛子、大豆油、調整水			●					いか、大豆
チャツネ	パイナップル、砂糖、ぶどう糖、りんご、レーズン、香辛料、リン酸架橋でん粉、キサンタンガム、クエン酸、DL-リンゴ酸、カラメル I、香料								りんご
ソニオン	玉葱、サラダ油								大豆
バナメイえびフライ	衣、水、えび、食塩、加工でん粉、調味料、PH調整剤、カロチノイド色素			●			●		大豆
ベーコン(短冊切り)	豚ばら肉、砂糖、水飴、大豆たん白、食塩、ポークエキス、酵母エキス、たん白加水分解物、調味料、増粘多糖類、貝殻焼成カルシウム								大豆、豚肉
・ハム 短冊切り	豚肉、小麦でん粉、乳たん白、大豆たん白、卵たん白、水飴、砂糖、食塩、ポークエキス、香辛料、リン酸塩Na、くん液、香料抽出物	●	●	●					大豆、豚肉

平成24年 3月分 加工食品等の原料配合一覧

	主な原材料名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずる 18品目
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
・レバー入りウイ ンナー ※3月使用のウ ィンナーは全て レバー入りになり ます	豚肉、豚肝臓、でん粉、大豆たん 白、たん白加水分解物、ポー クエキス、食塩、砂糖、香辛料、 酵母エキス								大豆、豚肉
ラビオリ	小麦粉、小麦たん白、食塩、食 用植物油脂、加工デンプン、 水、豚肉、パン粉、玉ねぎ、食 塩、ポークエキス、香辛料、酵 母エキス			●					豚肉
玉子巻	鶏卵、タピオカ、調整糖、醸造 酢、食塩、水、植物油、	●							大豆
ひなあられ	もち米、砂糖、醤油、デキストリ ン、発酵調味料、加工澱粉、調 味料、着色料			●					大豆
Feヨーグルト	砂糖、乳製品、果汁(パインアッ プル、ピーチ、オレンジ、みか ん)、コーン油、増粘多糖類、寒 天、香料、クエン酸鉄Na、酸味 料、加水		●						もも、オレンジ、 りんご
さけ中華風味漬 け	さけ、醤油、酢、オイスターソー ス、ごま油、ねぎ			●					大豆
白菜キムチ	はくさい、玉ねぎ、にんじん、砂 糖、食塩、りんご、にんにく、しょ うゆ、昆布エキス、カツオエキ ス、しょうが、唐辛子、調味料、 香辛料抽出物、酸味料、トウガ ラン色素、ホップ抽出物、シヨ糖 脂肪酸エステル			●					さば、大豆、りん ご
あじフリッター	あじ、醤油、小麦粉、オキアミ、 青のり、澱粉、砂糖、米粉、乾燥 卵白、食塩、仕込水、ベーキン グパウダー、揚げ油	●		●					大豆

平成24年 3月分 加工食品等の原料配合一覧

	主な原材料名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずる 18品目
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
ジョア 白ぶどう	脱脂粉乳、ぶどう果汁、還元麦芽水あめ、乳酸Ca、安定剤、香料、甘味料、ピロリン酸鉄、ビタミンD、水		●						大豆
ハンバーグ	鶏肉、植物性たん白、たまねぎ、豚脂、豚肉、マッシュポテト、水、調味料								大豆、鶏肉、豚肉
塩さば									さば
ツナホワイトフレーク	きはだまぐろ、食塩、野菜エキス、水								
ほぐしささみ水煮	鶏ささみ肉、食塩、水、調味料								鶏肉
沖あみなると	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味液、オキアミ、パプリカ色素、加水								
ほたて貝柱フレーク	帆立貝柱、食塩、水								
白身魚フライ	パン粉、小麦粉、食塩、粉末状大豆たん白、ホキ、調味料			●					大豆
さつま揚げ	魚肉、澱粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、水								
スクール糸かまぼこ(ほぐし)	魚肉(たら)、魚介エキス(鰹節エキス、昆布エキス)、でん粉、みりん、食塩、砂糖、発酵調味料、酵母エキ、乳酸Ca			●					
納豆(スティックタイプ)	納豆、醤油タレ、りんご酢、食塩、水			●					さけ、大豆、りんご
かぼちゃ鹿の子揚(冷凍)	かぼちゃ、パン粉、小麦粉、水		●	●					大豆

平成24年 3月分 加工食品等の原料配合一覧

	主な原材料名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずる 18品目
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
チーズオムレツ	鶏卵、タピオカ、調整糖、醸造酢、食塩、水、植物油、チキンスープ、チーズ、澱粉、砂糖、植物油脂、醸造酢	●	●						大豆、鶏肉
星形プレーンオムレツ	鶏卵、チキンスープ、澱粉、砂糖、植物油脂、醸造酢	●							大豆、鶏肉
かぼちゃ挽肉フライ	かぼちゃ、豚肉、たまねぎ、豚脂、植物性たん白、パン粉、でん粉、小麦粉、植物油脂、水あめ、水、調味料			●					大豆、豚肉
三色花ゼリー ※小学校	もも果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水溶性食物繊維、粉末水あめ、水、ゲル化剤、香料、酸味料、クチナシ色素、紅麴色素、ピロリン酸第二鉄、豆乳、植物油、乳化剤、りんご果汁、ビタミンC								もも、大豆、りんご
いちごのお祝いケーキ ※中学校	鶏卵、砂糖、小麦粉、でん粉、水あめ、植物油脂、水、トレハロース、乳化剤、膨張剤、乳又は乳製品を主要原料とする食品、いちご濃縮果汁、増粘剤、乳化剤、香料、安定剤、PH調整剤、紅麴色素、トレハロース、クチナシ色素、いちごピューレー	●	●	●					大豆
殺菌凍結卵K(かき卵用)	鶏卵、還元乳糖、澱粉、キサンタンガム	●	●						
冷凍油揚げカット	大豆、植物油、凝固剤、水、消泡剤								大豆
冷凍豆腐(ダイスカット)	大豆豆乳、デキストリン、澱粉、豆腐用凝固剤、消泡剤								大豆
アレルギー対応 給食代替調味料用 豆乳ドレッシング (卵乳なし)	食用植物油脂、豆乳、砂糖、醤油、発酵調味料、醸造酢、ごま、かつお節エキス、食塩、増粘剤、酵母エキス、乳化剤、水			●					大豆