

令和8年4月～令和8年10月

半年使用食品原材料一覧

※令和8年5月～追加あり

2026.4.21更新

- ・令和8年3月の物資選定委員会で落札した、令和8年度4～10月に半年間使用する予定の食品の原材料一覧です。
(令和8年11月～令和9年3月までの物資は、10月末に決定予定です)
- ・業者から提出された規格表をもとに、原材料のみを記載しました(量は提示不可)。
- ・規格に変更があった場合は、その都度情報公開いたします。
- ・**コンタミネーションの有無については、下記注意書きの理由から、お知らせいたしません。**

【注意】

- ・調味料の原材料の公開は、あくまで参考として提示するものです。
- ・**微量なアレルギー(調味料の原材料や食品の注意書き、コンタミネーションなど)の混入レベルの除去はできません。**

※調味料の原材料やコンタミネーションの有無、注意喚起レベルの微量の混入でもアレルギーの症状が発症してしまうほど重篤なアレルギーをお持ちの場合は、安全に給食を食べていただくことが難しいため、家庭からのお弁当持参対応をお願いしております。
必ず主治医の指示に従い、学校とご相談の上、給食を食べることが出来るのかについてご判断いただきますようお願いいたします。

大和市学校給食の
食物アレルギー対応についてはこちら



お問い合わせ先
大和市教育委員会 保健給食課
電話 046(260)5206

物資名	ウェーブワンタン	そうめん	つみれ	さつま揚げ	ちりめんじゃこ	かまぼこ (板なし)	かまぼこ (スライス)	ベーコン	ウインナー (鉄分強化)
原材料	小麦粉 食塩	小麦粉 食塩	助宗たらしり身 いわし落し身 澱粉・砂糖 食塩・みりん	魚肉すりみ (たちうお・すけそう たら) 馬れいしよでん粉 揚げ油(食用なた ね油)・砂糖 みりん・ぶどう糖 食塩	いわし類の稚魚 食塩	魚肉 でん粉(死カ) 食塩 砂糖 清酒	魚肉すりみ (すけそうたら) でん粉 (馬れいしよ) 食塩 砂糖 魚介エキス	豚バラ肉 食塩 砂糖 香辛料 (ツメク、コリアンダ- カダモ、オールパ [®] イ)	豚肉(豚脂肪含) 食塩 砂糖 香辛料 (白コショウ、カリイ、 マスタード) パン酵母

物資名	ボンレスハム	ぎょうざ	しゅうまい	ミートボール	鶏肉団子	濃口しょうゆ	薄口しょうゆ
原材料	豚もも肉 食塩 砂糖 香辛料 (ツメク、コリアンダ-、 カダモ、オールパ [®] イ)	キャベツ 小麦粉(皮) 豚肉 長ねぎ ニラ 醤油 ニンニク ごま油 食塩	豚肉 玉葱 小麦粉(皮) 馬鈴薯澱粉 醤油 生姜 ごま油 食塩	鶏肉・たまねぎ 豚肉・豚脂 粒状植物性たん白 水溶性食物繊維 食塩・しょうが ペースト・砂糖 にんにくペースト 香辛料・揚げ油 (なたね油) 加工デンプン セルロース 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄	若鶏肉(もも) 玉葱 澱粉(馬鈴薯) 青葱・生姜汁 しょうゆ 食塩・こしょう	大豆 小麦 食塩 アルコール	食塩 小麦 脱脂加工大豆 大豆 ぶどう糖 小麦たんぱく 米 アルコール

物資名	ししゃもフライ	イカフライ	トンカツ	白身魚フライ	いわしフライ (醤油味)	あじ磯辺フライ	ハンバーグ (高野豆腐)	メンチカツ (高野豆腐)
原材料	シシャモ パン粉 バターミックス (小麦粉・ 加工澱粉(馬鈴薯) 乳化剤(さとうきび、 てん菜、パーム、ヤ) 増粘多糖類(グアー豆、 大豆、とうもろこし)) 塩 胡椒	ペルーアカイカ パン粉 小麦粉 澱粉 食塩 植物性油脂 増粘剤(グアー豆)	豚肉(ヒレ) パン粉 小麦粉 米粉 食塩 こしょう	ホキ 小麦粉 パン粉 食塩 胡椒 加工デンプン (リウ酸架橋デンプン) 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄	いわし・パン粉 小麦粉・乳化剤 食塩・増粘多糖類 漬け込みたれ (醤油・米発酵調味料 ・おろし生姜)	メアジ・パン粉 バターミックス (小麦粉・加工澱粉・ 乳化剤・増粘多糖類) 乳酸カルシウム、塩 胡椒、あおさ ピロリン酸鉄	豚肉 玉葱 パン粉 高野豆腐パウダー 三温糖 食塩 こしょう 乳化剤 イーストフード 酸化防止剤(V.C)	豚肉 玉葱 パン粉 小麦粉 高野豆腐パウダー 三温糖 食塩 こしょう 乳化剤 イーストフード 酸化防止剤(V.C)

物資名	チキンカツ (ささみ)	チキンカツ (ムネ)	春巻き	ポークコロッケ	フィッシュコロッケ	白焼きちくわ	白玉麩・星の麩	パン粉	マーガリン
原材料	鶏ささみ(鶏肉) 白ドライパン粉 小麦粉 食塩 白胡椒	若鶏肉(皮無ムネ) パン粉 小麦粉 米粉 食塩 こしょう 果実調味料(ぶどう)	豚肉・もやし たけのこ・人参 馬鈴薯澱粉 醤油・干しいたけ ごま油・食塩 生姜・コショウ 小麦粉	じゃがいも 豚肉・たまねぎ 乾燥マッシュポテト 砂糖・大豆油 しょうゆ 炭酸カルシウム 食塩・香辛料 (黒・白こしょう デキストリ・澱粉 香辛料抽出物) ピロリ酸第二鉄 パン粉・米粉 小麦粉	じゃがいも マヨネーズ・砂糖 乾燥マッシュポテト 大豆油・食塩 炭酸カルシウム 香辛料 (黒・白こしょう デキストリ・澱粉 香辛料抽出物) ピロリ酸第二鉄 パン粉・米粉 小麦粉	魚肉すりみ(スリカス、 イトリガイ、キトキガイ、 さんま他) 馬れいしょでん粉 米油・みりん 食塩・砂糖	小麦粉 小麦たんぱく 白玉粉 酸化防止剤(ビタミンE)	小麦粉 イースト 食塩 ショートニング イーストフード (V.C含有)	食用植物油脂 食用精製加工油脂 食塩 乳化剤 香料 カロテン色素

【追加した食材】

物資名	すいとん
原材料	小麦粉・食塩 加工でんぷん(サトウ 椰子) でんぷん(馬鈴薯)