

令和7年4月～令和7年10月

半年使用食品原材料一覧

2025.3.28 更新

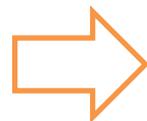
- ・令和7年3月の物資選定委員会で落札した、令和7年度4～10月に半年間使用する予定の食品の原材料一覧です。
(令和7年11月～令和8年3月までの物資は、10月末に決定予定です)
- ・業者から提出された規格表をもとに、原材料のみを記載しました(量は提示不可)。
- ・規格に変更があった場合は、その都度情報公開いたします。
- ・**コンタミネーションの有無については、下記注意書きの理由から、お知らせいたしません。**

【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	片栗粉	小麦粉	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	ウイナー (鉄分強化)	そうめん
原材料	馬鈴しょ 馬鈴しょでん粉	小麦粉 小麦	魚肉(スツダラ・イトリ ダイ・II) でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種)	いわし類の稚魚 食塩	魚肉 でん粉(死°粉) 食塩 砂糖 清酒	魚肉すりみ でん粉(馬れいしょ) 食塩 砂糖 魚介エキス	豚バラ肉 食塩 砂糖 香辛料 (ツツメ、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、カワイ、 マスタード) パン酵母	小麦粉 食塩

物資名	大豆	ほたて貝柱水煮	むきえび	いか短冊	白玉麩・星の麩	ボンレスハム	ぎょうざ	しゅうまい	ももジュース
原材料	大豆	帆立貝柱 食塩	えび 食塩	アメリカオオアカイカ	小麦粉 小麦たんぱく 酸化防止剤(ビタミンE) 白玉粉	豚もも肉 食塩 砂糖 香辛料 (ツツメ、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	桃果汁・もも 果糖 酸味料 酸化防止剤(Lアスコル ビン酸・VC) 香料 砂糖 クエン酸

物資名	濃口しょうゆ	薄口しょうゆ	プレーン ヨーグルト	ししゃもフライ	イカフライ	トンカツ	ハンバーグ (高野豆腐)	メンチカツ (高野豆腐)
原材料	大豆 小麦 食塩 アルコール	食塩 脱脂加工大豆・大豆 小麦 アルコール pH調整剤(乳酸) ぶどう糖 小麦たん白 米	生乳 乳製品	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°ム、ヤ)、 増粘多糖類(グア豆、 大豆、とうもろこし)) 塩 胡椒	あかいか 小麦粉 パン粉 食塩 こしょう	豚ヒレ肉 パン粉 小麦粉 米粉 食塩 こしょう	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	ウェーブワンタン	白焼きちくわ	パン粉	たけのこ缶・水煮	バター	つみれ	春巻き
原材料	鶏ささみ 白ドライパン粉 小麦粉 食塩 白胡椒	小麦粉 食塩	魚肉すりみ 馬れいしょでん粉 米油 砂糖 みりん 食塩	小麦粉 イースト ショートニング イーストフード(V.C含) 食塩	たけのこ	生乳 食塩	いわし 発酵調味料 でん粉 砂糖 しょうが 食塩 トレハロース	豚肉、ごま油 もやし、食塩 たけのこ、しょうが 人参、こしょう 馬鈴薯でん粉 醤油、小麦粉 干しいたけ

新食品・・・今年度新たに追加された食品

物資名	白身魚のフライ	ココアパウダー	グリーンピース(冷凍)	きなこ
原材料	ほき 小麦粉 パン粉 食塩 こしょう	ココアパウダー 炭酸カリウム	グリーンピース	大豆

マーガリン
食用精製加工油脂 食用植物油脂 食塩 乳化剤 酸化防止剤（トコフェロール） 香料、着色料（加味）