令和８年11月～令和9年3月

半年使用食品原材料一覧

2026.10.20更新

・令和8年10月の物資選定委員会で落札した、令和8年11月～令和9年3月に使用を予定している食品の原材料一覧です。
・業者から提出された規格書をもとに、原材料を掲載しています（量は提示不可）。
・規格に変更があった場合は、その都度情報を公開します。
・**コンタミネーションの有無については、下記【注意】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。
・**微量なアレルゲン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など、注意喚起レベルの微量混入であっても発症のリスクがある重篤なアレルギーをお持ちの方につきましては、**給食における安全性の担保が困難であるため、家庭からのお弁当持参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、給食を食べられるかどうかをご判断ください。

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	ししゃもフライ	白身魚フライ	つみれ	さつま揚げ	かまぼこ	ベーコン	ウインナー Fe強化	ボンレスハム
原材料	塩干ｶﾗﾌﾄｼｼｬﾓ 食塩 パン粉 小麦粉 こしょう	ホキ パン粉 バッターミックス （小麦粉・加工澱粉 乳化剤・増粘多糖類） 塩 胡椒 ピロリン酸鉄	いわし 発酵調味料（米・米麹 醸造用糖類・木灰・ 醸造ｱﾙｺｰﾙ） でん粉 砂糖 しょうが 食塩 ﾄﾚﾊﾛｰｽ	魚肉すりみ （たちうお・すけそうたら） 馬鈴薯澱粉 揚げ油（なたね油） 砂糖 みりん ぶどう糖 食塩	魚肉（たら・ふえだい・ ぐも・すけそうたら等） でん粉 食塩 砂糖 （清酒） （魚介エキス）	豚バラ肉 食塩 砂糖 香辛料 （ナツメグ コリアンダー カルダモン オールスパイス）	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 （白こしょう カルワイ マスタード） パン酵母	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 （ナツメグ コリアンダー カルダモン オールスパイス）

物資名	ワンタンの皮	餃子の皮	餃子	しゅうまい	冷凍しゅうまい （県内豚肉使用）	蒸し焼きそば	白焼き竹輪	焼き麸（白玉麸）
原材料	小麦粉 でん粉 植物油脂 醸造酢 小麦たん白 酒精 かんすい クチナシ色素	小麦粉 でん粉 植物油脂 食塩 小麦たん白 醸造酢 酒精	キャベツ 小麦粉（皮） 豚肉 長ねぎ ニラ 醤油 にんにく ごま油 食塩	豚肉・玉ねぎ 馬鈴薯澱粉 醤油・しょうが ごま油・食塩 皮（小麦粉）	豚肉・玉ねぎ 馬鈴薯澱粉 醤油・しょうが ごま油・食塩 皮（小麦粉・こんにゃく 大豆粉末・食塩・ 砂糖・小麦でん粉・ 粉末状小麦たん白）	小麦粉 食用油脂（ｺｰﾃｨﾝｸﾞ用） 小麦たん白 加工でん粉 かんすい 酒精 着色料（ｸﾁﾅｼ色素）	魚肉すりみ （すけそうたら イトヨリダイ キントキダイ さんま・他） 馬鈴薯でん粉 米油 みりん 食塩 砂糖	小麦粉 小麦たんぱく 白玉粉

物資名	ポークコロッケ	フィッシュコロッケ	いわしフライ	鶏肉団子	すいとん	ひなあられ	パン粉（乾燥）	バター
原材料	じゃがいも・豚肉 玉ねぎ・砂糖・醤油 食塩・ﾜｲﾝ・炭酸ｶﾙｼｳﾑ 食用大豆油・こしょう ﾋﾟﾛﾘﾝ酸第二鉄 ﾊﾟﾝ粉・ﾊﾞｯﾀｰﾐｯｸｽ ｲｰｽﾄﾌｰﾄﾞ・ﾋﾞﾀﾐﾝC 増粘剤（ｸﾞｧｰｶﾞﾑ） 炭酸ｶﾙｼｳﾑ ﾋﾟﾛﾘﾝ酸第二鉄 ﾋﾏﾜﾘﾚｼﾁﾝ	じゃがいも ﾏｸﾞﾛ油漬け 砂糖・乾燥ﾏｯｼｭﾎﾟﾃﾄ 大豆油・食塩 炭酸ｶﾙｼｳﾑ 香辛料 黒・白こしょう ﾃﾞｷｽﾄﾘﾝ 澱粉（ｻｺﾞﾔｼ） 香辛料抽出物 ﾋﾟﾛﾘﾝ酸第二鉄 ﾊﾟﾝ粉・米粉・小麦粉	いわし 小麦粉 パン粉 食塩 こしょう	若鶏肉 玉ねぎ 馬鈴薯澱粉 青ねぎ しょうが汁 醤油 食塩 こしょう	小麦粉 食塩 加工でん粉 酸味料	米パフ 粉糖 オリゴ糖水飴 果糖ブドウ糖液糖 食塩 アカダイコン色素 ベニバナ黄色素 スピルリナ色素 PH調整剤	小麦粉 イースト 食塩 ショートニング イーストフード ビタミンC	生乳 食塩

物資名	濃口しょうゆ	薄口しょうゆ
原材料	大豆 小麦 食塩 アルコール	食塩 脱脂加工大豆 小麦 大豆 アルコール