

令和 7 年度 年間使用物資

【年間】No.1

※【年間使用物資】は1年間（令和7年4月から令和8年3月まで）を通して使用する物資です。
毎月配付する「〇月分使用物資」には記載されませんので、保管をしてご確認ください。

食 品 名	原 材 料 名
しゅうまい	豚肉 たまねぎ つなぎ(パン粉 でん粉) 砂糖 食塩 酵母エキス しょうがペースト ポークエキス 香辛料 皮(小麦粉 還元水あめ)
ぎょうざ(新)	野菜(キャベツ たまねぎ にら) 豚肉 つなぎ(パン粉 でん粉) しょうゆ 豚脂 砂糖 おろしにんにく 食塩 香辛料 皮(小麦粉 ラード 食塩)
ぎょうざ(蒸し用)	キャベツ 豚肉 玉葱 豚骨 調合水 粒状大豆たん白 醤油 ごま油 砂糖 食塩 蛋白加水分解物 にんにく ピロリン酸第2鉄 皮(小麦粉 グルテン 食塩 調合水)
冷凍豆腐(県産大豆)	豆乳 澱粉 加工澱粉 凝固剤製剤 水
冷凍豆腐(栄養強化)	豆乳 難消化性デキストリン 加工でん粉製剤 骨焼成カルシウム 凝固剤製剤 ピロリン酸第二鉄製剤 水
一口生揚げ(1cm角)冷凍	豆乳 植物油 加工澱粉 凝固剤製剤 トランスグルタミナーゼ製剤 水
焼きそばめん	外国産小麦粉(中力粉 強力粉) 粉末かんすい 食塩 クチナシ色素 植物油(なたね油)
白みそ	大豆 米 食塩 酒精
ミックスみそ	大豆 米 食塩 酒精
赤みそ	大豆 食塩 砂糖 調味料(アミノ酸等) 酒精
八丁みそ	大豆 食塩 酒精
濃口しょうゆ 1.8ℓ	脱脂加工大豆 食塩 小麦 ぶどう糖果糖液糖 大豆 アルコール 調味料(アミノ酸等)
薄口しょうゆ 1.8ℓ	食塩 脱脂加工大豆 小麦 大豆 アルコール
ウスターソース1.8ℓ	糖類(ぶどう糖果糖液糖 砂糖) 醸造酢 野菜(トマト たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく) 食塩 たん白加水分解物 香辛料 (水)
トマトケチャップ 5kg	トマト 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料
トマトケチャップ 3kg	トマト 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料
トマトピューレ 3kg	トマト
ごまドレッシング	食用植物油脂 糖類(砂糖 水あめ) たん白加水分解物 醸造酢 いりごま ねりごま 食塩 酵母エキス 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 香料 (水)
野菜ドレッシング	食用植物油脂 糖類(砂糖 水あめ) 玉ねぎ たん白加水分解物 醸造酢 還元水あめ 発酵調味料 かつお節エキス オニオンフレーク にんにく 酵母エキスパウダー 魚醤 酵母エキス 赤ピーマン きのかいエキス しょうが こしょう 増粘剤(キサンタンガム) 香料 香辛料抽出物 (水)
イタリアンドレッシング	食用植物油脂 砂糖 醸造酢 食塩 発酵調味料 玉ねぎ 香味食用油 酵母エキスパウダー 香辛料 トマト 酸味料 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム) (水)
鶏豚湯	ポークエキス たん白加水分解物 豚脂 食塩 香味油 鶏脂 調味料(アミノ酸)
白豚湯	豚脂 ポークエキス 食塩 ゼラチン 動物たん白加水分解物 でん粉 マッシュルームエキス 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタン) 着色料(カラメル) 酸化防止剤(V.E)
中華だし	デキストリン 食塩 コーンスターチ 砂糖 酵母エキスパウダー ガーリックパウダー はくさいエキスパウダー ジンジャーパウダー 発酵酵母エキスパウダー 香味食用油 香辛料
コンソメ	ソフト塩 グラニュー糖 チキンパウダー ぶどう糖 チキンエキス ラード オニオンパウダー 植物油(菜種) 野菜パウダー ミックススパイス キャロットパウダー セロリパウダー
野菜ブイヨン	食塩 デキストリン 砂糖 たん白加水分解物 酵母エキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー オニオンパウダー ガーリックパウダー 香味食用油 乳酸発酵酵母エキスパウダー 香辛料

食 品 名	原 材 料 名
和風だし	食塩 砂糖 デキストリン 宗田鯉節粉 ぶどう糖 酵母エキス 煮干粉 ムロ節粉 椎茸パウダー
だしパック(カツオ)	かつおのふし
カレールウ甘口(乳なし)	小麦粉 ラード豚油 ポークエキス 粉末水飴 ぶどう糖 純カレーNI 純カレーSB 植物油パーム 食塩 フルーツチャツネ 砂糖 オニオンパウダー ガーリックパウダー オールスパイス 砂糖カラメル
カレールウ辛口(乳なし)	小麦粉 ラード豚油 純カレーNI ポークエキス 純カレーSB オニオンパウダー 植物油パーム フルーツチャツネ ぶどう糖 食塩 砂糖 オールスパイス ガーリックパウダー 砂糖カラメル
ハヤシルウ	小麦粉 豚脂 砂糖 食塩 ブラウンルウ トマトパウダー でんぷん 粉末ソース トマト調味料 着色料(カラメル パプリカ色素) 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 酸味料
酒	米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 酸味料
白ワイン	発酵調味料(加塩ワイン) アルコール 食塩 水 クエン酸
赤ワイン	発酵調味料(加塩ワイン) アルコール 食塩 水 クエン酸
本みりん	もち米 米麴 醸造アルコール 糖類 水
トウバンジャン	唐辛子 食塩 塩漬唐辛子 発酵調味料 みそ パプリカ そら豆粉 調味料(アミノ酸等) 酒精 pH 調整剤
一味唐辛子	唐辛子
純カレー粉	ターメリック コリアンダー チンピ フェネグリック クミン ナツメグ シナモン 唐辛子 ブラックペッパー ジンジャー クローブ デキストリン でん粉
ローレルパウダー	ローレル
オイスターソース	かきエキス 砂糖 食塩 醸造酢 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工デンプン キサンタン)
黒こしょう 100g	ブラックペッパー デキストリン でん粉
白こしょう	ホワイトペッパー デキストリン でん粉
こしょう 100g	デキストリン でん粉 ブラックペッパー 青唐辛子
食塩	海水
マロニー	じゃがいもでんぷん コーンスターチ 増粘剤(CMC 増粘多糖類)
つきこんにやく黒	こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム
糸こんにやく(白)	こんにやく精粉 水酸化カルシウム
短冊こんにやく(25)	こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム
板こんにやく	こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム
おろしにんにく	にんにく pH 調整剤
おろししょうが	しょうが 酸化防止剤(V.C) pH 調整剤
ゆかり粉	塩蔵赤しそ(赤しそ 食塩 梅酢) 食塩 砂糖 調味料(アミノ酸等) 酸味料
かおり粉	塩蔵青じそ 食塩 砂糖 麦芽糖 酵母エキス 加工でん粉 香料
カットわかめ	湯通し塩蔵わかめ ※本品の原料はえび・かにの混ざる漁法で採取しております。
千切り大根漬	塩押しだいこん 糖類(ぶどう糖果糖液糖 砂糖) 発酵調味料 食塩 醸造酢 たん白加水分解物 梅酢 仕込水

食 品 名	原 材 料 名
牛乳添加物(コーヒー)	砂糖 インスタントコーヒー 食塩 乳酸菌 炭酸 Ca 着色料(カラメル) V. C クエン酸鉄 Na V. A 香料 V. B ₁ V. B ₂
牛乳添加物(ココア)	砂糖 ぶどう糖 ココア 食塩 炭酸 Ca 植物レシチン(大豆由来) 香料 V. C V. B ₁ V. B ₂

※ 緊急対応用備蓄食材→急な献立変更等に使用します。
(アレルギー特定原材料等28品目を含みません。)

食 品 名	原 材 料 名
災害・緊急時用備蓄カレー	たまねぎ じゃがいも ソテーオニオン にんじん 砂糖 植物油 トマトペースト セロリー 食塩 砂糖加工品 香辛料 酵母エキス しょうが にんにく かぼちゃ カレー粉 水 増粘剤(加工デンプン)

※災害・緊急時用備蓄カレーについては、使用後新しい商品に入れ替えたタイミングで、商品の原材料が変わることがあります。
毎月の「詳細な献立別アレルギー表示一覧表」の最終ページおよび使用物資に最新の情報を掲載しますのでそちらをご確認ください。