

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料														特定原材料に準ずるもの														原材料名
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレノジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも	りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉	豚肉	牛肉	
4/13(月)	淡口しょうゆ	*															*													食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
4/13(月)	黒糖パン（乳あり）	○	○																											小麦粉、黒糖、油脂、脱脂粉乳、塩、イースト
4/13(月)	こしょう																													ブラックペッパー、ホワイトペッパー
4/13(月)	コンソメ（減塩）																													糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
4/13(月)	塩																													海水
4/13(月)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○				鶏肉
4/13(月)	菜種白絞油																													食用なたね油
4/13(月)	ホールコーン缶																													とうもろこし、食塩
4/13(月)	まぐろ（油漬）																													きはだまぐろ、菜種油、食塩
4/13(月)	マヨネーズ風ドレッシング（アレルゲンフリー）																													食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（砂糖、粉末水あめ）、食塩、たんぱく加水分解物加工品、酵母エキス/増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香辛料抽出物
4/13(月)	無洗米																													複数原料米
4/14(火)	糸こんにゃく（カット）																													こんにゃく芋精粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）
4/14(火)	片栗粉（小）																													馬鈴しょでん粉
4/14(火)	削りぶし（だし用）															*														うるめいわし節・さば節
4/14(火)	砂糖																													原料糖
4/14(火)	冷凍さわら（甘塩）30g 【小学校】																													さわら、食塩
4/14(火)	しょうゆ	*															*													脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール
4/14(火)	酢	*																												穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす
4/14(火)	菜種白絞油																													食用なたね油
4/14(火)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○				豚肉
4/14(火)	みりん（本みりん）																													糖類（水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、米、酒精、食塩、米こうじ/酸味料
4/15(水)	ウスターソース																													醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
4/15(水)	カレールウ（アレルゲンフリー）																													米粉（米）、食用油脂（ラード、パーム油）、糖類（砂糖、ぶどう糖）、カレー粉、食塩、オニオンパウダー、トマトペースト、ガーリックパウダー、酵母エキスパウダー/カラメル色素
4/15(水)	乾燥ひじき																													ひじき
4/15(水)	こしょう																													ブラックペッパー、ホワイトペッパー
4/15(水)	砂糖																													原料糖
4/15(水)	しょうゆ	*															*													脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール
4/15(水)	塩																													海水

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料											特定原材料に準ずるもの											原材料名					
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレノジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも	りんご	あわび		いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉	牛肉
4/15(水)	酢	*																											穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす
4/15(水)	大豆水煮																○												大豆、食塩
4/15(水)	トマトケチャップ（調理用）																												トマト、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
4/15(水)	菜種白絞油																												食用なたね油
4/15(水)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○		豚肉	
4/15(水)	ホールコーン缶																												とうもろこし、食塩
4/15(水)	まぐろ（油漬）																												きはだまぐろ、菜種油、食塩
4/15(水)	和がらし（粉末）																												からし/着色料（ウコン）、ビタミンC
4/16(木)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
4/16(木)	片栗粉（小）																												馬鈴しょでん粉
4/16(木)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
4/16(木)	ごま油（純正）												*																食用ごま油
4/16(木)	砂糖																												原料糖
4/16(木)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール
4/16(木)	塩																												海水
4/16(木)	酢	*																											穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす
4/16(木)	中華ブイヨン																								○	○			ブークエキス、チキンエキス、食塩、豚脂、豚肉、鶏肉、香味油、酵母エキス、鶏脂
4/16(木)	冷凍鶏から揚げ（小）	*															*									○			鶏肉、しょう油、砂糖、香辛料、食塩、衣（上新粉、でん粉）、揚げ油（なたね油）/pH調整剤
4/16(木)	菜種白絞油																												食用なたね油
4/16(木)	冷凍ベーコン（カット）																									○			豚バラ肉、食塩、砂糖/香辛料
4/16(木)	干しいたけ																												原木椎茸
4/16(木)	緑豆春雨																												緑豆でんぶん
4/17(金)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
4/17(金)	乾燥わかめ（カット）																												湯通し塩蔵わかめ
4/17(金)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
4/17(金)	ごま油（純正）												*																食用ごま油
4/17(金)	砂糖																												原料糖
4/17(金)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレノジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉	豚肉
4/17(金)	塩																												海水
4/17(金)	中華ブイヨン																										○	○	ポークエキス、チキンエキス、食塩、豚脂、豚肉、鶏肉、香味油、酵母エキス、鶏脂
4/17(金)	トック																												白米粉、食塩、加工でん粉、酒精
4/17(金)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																										○	鶏肉	
4/17(金)	菜種白絞油																												食用なたね油
4/17(金)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○	豚肉	
4/17(金)	ホールコーン缶																												とうもろこし、食塩
4/17(金)	みりん（本みりん）																												糖類（水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、米、酒精、食塩、米こうじ/酸味料
4/20(月)	いちごジャム																												糖類（砂糖、水あめ）、いちご、ゲル化剤（ベクチン）、酸味料
4/20(月)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
4/20(月)	オリーブ油																												食用オリーブ油
4/20(月)	コッペパン（乳あり）	○	○																										小麦粉、油脂、砂糖、脱脂粉乳、塩、イースト
4/20(月)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
4/20(月)	米粉マカロニ																												米粉
4/20(月)	コンソメ（減塩）																												糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
4/20(月)	塩																												海水
4/20(月)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																										○	鶏肉	
4/20(月)	菜種白絞油																												食用なたね油
4/20(月)	冷凍ミニウインナー																										○	豚肉、砂糖、食塩、香辛料	
4/21(火)	いりごま											○																	いりごま
4/21(火)	冷凍うすあげ（カット）																○												大豆、植物油脂/凝固剤
4/21(火)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
4/21(火)	乾燥わかめ（カット）																												湯通し塩蔵わかめ
4/21(火)	削りぶし（だし用）															*													うるめいわし節・さば節
4/21(火)	ごま油（純正）												*																食用ごま油
4/21(火)	冷凍鮭（甘塩・角切）														○														サケ・塩
4/21(火)	砂糖																												原料糖
4/21(火)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレインジ	カシューナッツ	ごま	さば	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉	豚肉
4/21(火)	塩																												海水
4/21(火)	白みそ																*												米・大豆・食塩
4/21(火)	酢	*																											穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす
4/21(火)	たけのこ水煮																												たけのこ
4/21(火)	だし昆布																												天然特厚頭（根昆布）
4/21(火)	つきこんにやく（カット）																												こんにやく・芋精粉、海藻粉/水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）
4/21(火)	冷凍豆腐（Fe）																○												丸大豆、澱粉/安定剤（加工澱粉）、凝固剤（塩化マグネシウム）、ピロリン酸第二鉄
4/21(火)	菜種白絞油																												食用なたね油
4/21(火)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉
4/21(火)	マヨネーズ風ドレッシング（アレルゲンフリー）																												食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（砂糖、粉末水あめ）、食塩、たんばく加水分解物加工品、酵母エキス/増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香辛料抽出物
4/21(火)	みりん（本みりん）																												糖類（水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、米、酒精、食塩、米こうじ/酸味料
4/22(水)	合わせみそ																*												大豆、米、大麦、食塩/酒精、調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草）、ビタミンB2
4/22(水)	冷凍うすあげ（カット）																○												大豆、植物油脂/凝固剤
4/22(水)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
4/22(水)	削りぶし（だし用）															*													うるめいわし節・さば節
4/22(水)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
4/22(水)	冷凍コロッケ（肉入り）60g 【小学校】	○															*									○			じゃがいも、パン粉、バターミックス、玉ねぎ、豚肉、砂糖、しょうゆ、乾燥マッシュポテト、食塩、こしょう
4/22(水)	塩																												海水
4/22(水)	冷凍豆腐（Fe）																○												丸大豆、澱粉/安定剤（加工澱粉）、凝固剤（塩化マグネシウム）、ピロリン酸第二鉄
4/22(水)	菜種白絞油																												食用なたね油
4/22(水)	冷凍ベーコン（カット）																									○			豚バラ肉、食塩、砂糖/香辛料
4/23(木)	冷凍ウインナー（あらびき）																									○			豚肉、食塩、砂糖、香辛料
4/23(木)	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）
4/23(木)	カレールウ（アレルゲンフリー）																												米粉（米）、食用油脂（ラード、パーム油）、糖類（砂糖、ぶどう糖）、カレー粉、食塩、オニオンパウダー、トマトペースト、ガーリックパウダー、酵母エキスパウダー/カラメル色素
4/23(木)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
4/23(木)	ごま油（純正）												*																食用ごま油
4/23(木)	砂糖																												原料糖
4/23(木)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレノジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉	豚肉
4/23(木)	塩																												海水
4/23(木)	酢	*																											穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす
4/23(木)	冷凍豆腐（Fe）																○												丸大豆、澱粉/安定剤（加工澱粉）、凝固剤（塩化マグネシウム）、ピロリン酸第二鉄
4/23(木)	菜種白絞油																												食用なたね油
4/23(木)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉
4/23(木)	料理酒																												米・米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、酸味料
4/24(金)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
4/24(金)	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）
4/24(金)	鶏卵		○																										鶏卵
4/24(金)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
4/24(金)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール
4/24(金)	塩																												海水
4/24(金)	中華ブイヨン																									○	○		ポークエキス、チキンエキス、食塩、豚脂、豚肉、鶏肉、香味油、酵母エキス、鶏脂
4/24(金)	菜種白絞油																												食用なたね油
4/24(金)	フルーツゼリー（ぶどう味）																												ぶどう還元果汁、ポリデキストロース（食物繊維）、砂糖、果糖/加工デンプン、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、V.C、香料、ピロリン酸鉄
4/24(金)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉
4/24(金)	冷凍ベーコン（カット）																									○			豚バラ肉、食塩、砂糖/香辛料
4/24(金)	ホールコーン缶																												とうもろこし、食塩
4/24(金)	料理酒																												米・米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、酸味料
4/27(月)	ウスターソース																												醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
4/27(月)	牛乳（調理用）			○																									生乳
4/27(月)	冷凍グリーンピース裏ごし																												グリーンピース
4/27(月)	コッペパン（乳あり）		○	○																									小麦粉、油脂、砂糖、脱脂粉乳、塩、イースト
4/27(月)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
4/27(月)	コンソメ（減塩）																												糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
4/27(月)	砂糖																												原料糖
4/27(月)	塩																												海水
4/27(月)	冷凍とうもろこし裏ごし																												とうもろこし

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料											特定原材料に準ずるもの											原材料名					
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレノジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも	りんご	あわび		いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉	豚肉
4/27(月)	トマトケチャップ（調理用）																												トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
4/27(月)	菜種白絞油																												食用なたね油
4/27(月)	冷凍ハンバーグ 60g 【小学校】																○									○	○	食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、香辛料、にんにくペースト、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト/加エテンブシ、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄	
4/27(月)	冷凍ベーコン（カット）																										○	豚バラ肉、食塩、砂糖/香辛料	
4/27(月)	ホワイトルウ	○		○													○										○	小麦粉、豚脂、脱脂粉乳、ポークエキス、食塩、オニオンパウダー、全脂粉乳、大豆蛋白粉、砂糖、ぶどう糖、バター無塩、チーズパウダー、野菜エキス、香辛料/調味料（アミノ酸等）	
4/28(火)	淡口しょうゆ	*															*											食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール	
4/28(火)	鶏卵		○																									鶏卵	
4/28(火)	削りぶし（だし用）															*												うるめいわし節・さば節	
4/28(火)	こしょう																											ブラックペッパー、ホワイトペッパー	
4/28(火)	砂糖																											原料糖	
4/28(火)	冷凍さば（甘塩・角切）															○												サバ、食塩	
4/28(火)	しょうゆ	*															*											脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール	
4/28(火)	塩																											海水	
4/28(火)	酢	*																										穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす	
4/28(火)	だし昆布																											天然特厚頭（根昆布）	
4/28(火)	豆板醤																											塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩/酒精、酸化防止剤(ビタミンC)	
4/28(火)	菜種白絞油																											食用なたね油	
4/28(火)	ふ		○																									小麦粉、小麦たん白	
4/28(火)	まぐろ（油漬）																											きはだまぐろ、菜種油、食塩	
4/28(火)	みりん（本みりん）																											糖類（水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、米、酒精、食塩、米こうじ/酸味料	
4/30(木)	合わせみそ																*											大豆、米、大麦、食塩/酒精、調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草）、ビタミンB2	
4/30(木)	冷凍うすあげ（カット）																○											大豆、植物油脂/凝固剤	
4/30(木)	冷凍かしわもち																											こしあん、上新粉、砂糖/酵素	
4/30(木)	乾燥わかめ（カット）																											湯通し塩蔵わかめ	
4/30(木)	削りぶし（だし用）															*												うるめいわし節・さば節	
4/30(木)	砂糖																											原料糖	
4/30(木)	しょうゆ	*															*											脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール	
4/30(木)	酢	*																										穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす	

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレノジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉	豚肉
4/30(木)	つきこんにやく（カット）																												こんにやく芋精粉、海藻粉/水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）
4/30(木)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			鶏肉
4/30(木)	菜種白絞油																												食用なたね油
4/30(木)	干しいたけ																												原木椎茸
4/30(木)	焼ちくわ																												魚肉（助宗たら、イトヨリダイ）、馬鈴薯澱粉、昆布だし、本みりん、食塩、砂糖
4/30(木)	料理酒																												米・米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、酸味料
5/1(金)	あたりごま												○																いりごま
5/1(金)	いりすり白ごま											○																	いりごま
5/1(金)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
5/1(金)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
5/1(金)	砂糖																												原料糖
5/1(金)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール
5/1(金)	塩																												海水
5/1(金)	酢	*																											穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす
5/1(金)	中華ブイヨン																								○	○			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）
5/1(金)	冷凍中華麺	○																											めん〔小麦粉、小麦たん白/かんすい、カロチノイド色素〕
5/1(金)	菜種白絞油																												食用なたね油
5/1(金)	ふりかけ	○										○				○													かつお削りぶし、いりごま、しょうゆ、砂糖、かつお節エキス、食塩、のり、たん白加水分解物/調味料（アミノ酸等）、クロレラエキス
5/1(金)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉
5/1(金)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩
5/1(金)	まぐろ（油漬）																												きはだまぐろ、食用こめ油、食塩
5/7(木)	冷凍ウインナー（カット）																									○			豚肉、でん粉、糖類（砂糖、ブドウ糖）、食塩、海藻粉末、香辛料、酵母エキス
5/7(木)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
5/7(木)	ウスターソース																												醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
5/7(木)	冷凍オムレツ（プレーン）		○																										鶏卵、砂糖、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、なたね油
5/7(木)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
5/7(木)	コンソメ（減塩）																												糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
5/7(木)	塩																												海水

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレンジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉	牛肉
5/7(木)	トマトケチャップ（調理用）																												トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
5/7(木)	トマトピューレ																												トマト
5/7(木)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			鶏肉
5/7(木)	菜種白絞油																												食用なたね油
5/8(金)	ウスターソース																												醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
5/8(金)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
5/8(金)	砂糖																												原料糖
5/8(金)	塩																												海水
5/8(金)	酢	*																											穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす
5/8(金)	スパゲティ	○																											デュラム小麦のセモリナ
5/8(金)	中華ブイヨン																									○	○		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）
5/8(金)	とんかつソース																												醸造酢、野菜・果実（トマト、ブルーベリー、にんじん、たまねぎ）、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、食塩、コーンスターチ、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料
5/8(金)	菜種白絞油																												食用なたね油
5/8(金)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○		豚肉
5/8(金)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩、pH調整剤
5/8(金)	まぐろ（油漬）																												きはだまぐろ、米油、食塩
5/8(金)	マヨネーズ風ドレッシング（大豆）																○												食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（砂糖、水あめ）、食塩、粉末状大豆たん白、酵母エキス、香辛料／増粘剤（加エテンブレン、増粘多糖類）、香辛料抽出物
5/8(金)	ミニコッペパン（乳あり）	○	○																										小麦粉、油脂、砂糖、脱脂粉乳、塩、イースト
5/11(月)	あたりごま												○																いりごま
5/11(月)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール
5/11(月)	グラニュー糖																												原料糖
5/11(月)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
5/11(月)	ごま油（純正）												*																食用ごま油
5/11(月)	砂糖																												原料糖
5/11(月)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
5/11(月)	塩																												海水
5/11(月)	白みそ																*												米・大豆・食塩
5/11(月)	中華ブイヨン																									○	○		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）

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名						
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレンジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉
5/11(月)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																										○	鶏肉
5/11(月)	菜種白絞油																											食用なたね油
5/11(月)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○	豚肉
5/11(月)	棒天																											いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、揚げ油（菜種油）／加工デンプン（タピオカ）
5/11(月)	ミニパン（乳あり）	○	○																									小麦粉、油脂、砂糖、脱脂粉乳、塩、イースト
5/11(月)	料理酒																											米・米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料／酒精、酸味料
5/11(月)	ワンタン皮	○																										小麦粉、麦たん白、野菜粉末（オニオン）、食塩
5/12(火)	赤みそ																*											大豆、米、食塩／酒精
5/12(火)	淡口しょうゆ	*															*											食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール
5/12(火)	片栗粉（小）																											馬鈴薯
5/12(火)	こしょう																											ブラックペッパー、ホワイトペッパー
5/12(火)	ごま油（純正）												*															食用ごま油
5/12(火)	砂糖																											原料糖
5/12(火)	しょうゆ	*															*											脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
5/12(火)	塩																											海水
5/12(火)	中華ブイヨン																									○	○	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）
5/12(火)	豆板醤																											塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩／酒精、酸化防止剤（ビタミンC）
5/12(火)	冷凍豆腐（Fe）																○											大豆、デキストリン、馬鈴薯澱粉/焼成カルシウム、豆腐用凝固剤、ピロリン酸第二鉄
5/12(火)	菜種白絞油																											食用なたね油
5/12(火)	冷凍豚肉もも2mm（短冊1×3cm）																										○	豚肉
5/12(火)	干しいたけ																											しいたけ（原木栽培）
5/12(火)	豆みそ																*											大豆、食塩／酒精
5/12(火)	冷凍ミートボール																									○	○	食肉（豚肉、鶏肉）、たまねぎ、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料
5/12(火)	料理酒																											米・米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料／酒精、酸味料
5/13(水)	合わせみそ																*											大豆、米、食塩／酒精
5/13(水)	冷凍うすあげ（カット）																○											大豆/植物油/凝固剤（塩化マグネシウム）
5/13(水)	淡口しょうゆ	*															*											食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール
5/13(水)	乾燥ひじき																											ひじき

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレノジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉	豚肉
5/13(水)	削りぶし（だし用）														*														さばのふし、いわしの煮干
5/13(水)	冷凍鮭（甘塩）40g 【小学校】														○														秋鮭、食塩
5/13(水)	砂糖																												原料糖
5/13(水)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
5/13(水)	酢	*																											穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす
5/13(水)	大豆水煮																○												大豆
5/13(水)	菜種白絞油																												食用なたね油
5/13(水)	平天																												いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、揚げ油（菜種油）／加工デンプン（タピオカ）
5/13(水)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○		豚肉	
5/13(水)	みりん（本みりん）																												糖類（水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、米、酒精、食塩、米こうじ/酸味料
5/14(木)	いりすり白ごま												○																いりごま
5/14(木)	冷凍うどん		○																										めん〔小麦粉、食塩〕
5/14(木)	かつお（油漬）																*												かつお、大豆油、野菜エキス、食塩/調味料（アミノ酸）
5/14(木)	カレールウ（アルゲソラー）																												米粉（米）、食用油脂（ラード、パーム油）、糖類（砂糖、ぶどう糖）、カレー粉、食塩、オニオンパウダー、トマトペースト、ガーリックパウダー、酵母エキスパウダー/カラメル色素
5/14(木)	乾燥わかめ（カット）																												湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）
5/14(木)	削りぶし（だし用）														*														さばのふし、いわしの煮干
5/14(木)	ごま油（純正）													*															食用ごま油
5/14(木)	砂糖																												原料糖
5/14(木)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
5/14(木)	塩																												海水
5/14(木)	酢	*																											穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす
5/14(木)	花かつお																												かつお節（荒巻節）
5/14(木)	冷凍牛肉 2mm 3×3cm																									○		牛肉	
5/15(金)	冷凍厚揚げ（ミニ）																○												丸大豆、デキストリン、でん粉、ぶどう糖、揚げ油（植物油）／豆腐用凝固剤
5/15(金)	合わせみそ																*												米、大豆、食塩、大麦
5/15(金)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール
5/15(金)	片栗粉（小）																												馬鈴薯
5/15(金)	かまぼこ																												いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩／加工デンプン（タピオカ）

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレノジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉	豚肉
5/15(金)	乾燥わかめ（カット）																												湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）
5/15(金)	鶏卵		○																										鶏卵
5/15(金)	削りぶし（だし用）														*														さばのぶし
5/15(金)	砂糖																												原料糖
5/15(金)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
5/15(金)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			鶏肉
5/15(金)	とんかつソース																												醸造酢、野菜・果実（トマト、プルーン、にんじん、たまねぎ）、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、食塩、コーンスターチ、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料
5/15(金)	マヨネーズ風ドレッシング（大豆）																○												食用植物油、醸造酢、砂糖類（砂糖、水あめ）、食塩、粉末状大豆たん白、酵母エキス、香辛料/増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香辛料抽出物
5/15(金)	みりん（本みりん）																												糖類（水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、米、酒精、食塩、米こうじ/酸味料
5/18(月)	ウスターソース																												醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
5/18(月)	牛乳（調理用）			○																									生乳
5/18(月)	こしょう																												ブラックペッパー、ホワイトペッパー
5/18(月)	小麦粉	○																											小麦
5/18(月)	砂糖																												原料糖
5/18(月)	塩																												海水
5/18(月)	大豆水煮																○												大豆
5/18(月)	チョコチップ			○													○												砂糖、植物油、乳糖、ココアパウダー、全粉乳、カカオマス/乳化剤（大豆由来）、香料
5/18(月)	トマトケチャップ（調理用）																												トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
5/18(月)	トマトピューレ																												トマト
5/18(月)	菜種白絞油																												食用なたね油
5/18(月)	ハヤシルウ（7ℓ缶入り）																												米粉（米）、食用油脂（ラード、パーム油）、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、トマトペースト、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、香辛料、酵母エキスパウダー/カラメル色素
5/18(月)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉
5/18(月)	ベーキングパウダー																												炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、フマル酸、リン酸二水素カルシウム、ステアリン酸カルシウム、コーンスターチ
5/18(月)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩、pH調整剤
5/18(月)	抹茶																												茶
5/18(月)	ミニコッペパン（乳あり）		○	○																									小麦粉、油脂、砂糖、脱脂粉乳、塩、イースト
5/19(火)	合わせみそ																*												米、大豆、食塩、大麦
5/19(火)	冷凍うすあげ（カット）																○												大豆、植物油/豆腐用凝固剤

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレノジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉	豚肉
5/19(火)	ウスターソース																												醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
5/19(火)	お好み焼き粉	○																			○								小麦粉、砂糖、食塩、馬鈴薯でん粉、風味調味料、山羊粉末/膨張剤、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）
5/19(火)	削りぶし（だし用）														*														さばのふし、いわしの煮干
5/19(火)	粉かつお																												かつお節（荒巻節）
5/19(火)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
5/19(火)	酢	*																											穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす
5/19(火)	つきこんにやく（カット）																												こんにやく粉・海藻粉/水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）
5/19(火)	天かす	○																											小麦粉、植物油、食塩／調味料（アミノ酸）
5/19(火)	とんかつソース																												醸造酢、野菜・果実（トマト、ブルーベリー、にんじん、たまねぎ）、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、食塩、コーンスターチ、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料
5/19(火)	菜種白絞油																												食用なたね油
5/19(火)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉
5/19(火)	冷凍ベーコン（カット）																									○			豚ばら肉、食塩、砂糖/香辛料抽出物
5/19(火)	焼ちくわ																												いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩／加工デンプン（タビオカ）
5/20(水)	冷凍厚揚げ（ミニ）																				○								丸大豆、デキストリン、でん粉、ぶどう糖、揚げ油（植物油脂）／豆腐用凝固剤
5/20(水)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール
5/20(水)	うずら卵		○																										うずら卵、食塩
5/20(水)	削りぶし（だし用）														*														さばのふし
5/20(水)	こんにやく																												こんにやく粉・海藻粉/水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）
5/20(水)	砂糖																												原料糖
5/20(水)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
5/20(水)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			鶏肉
5/20(水)	菜種白絞油																												食用なたね油
5/20(水)	冷凍豚肉もも2mm（短冊1×3cm）																									○			豚肉
5/20(水)	みりん（本みりん）																												糖類（水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、米、酒精、食塩、米こうじ/酸味料
5/20(水)	焼ちくわ																												いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩／加工デンプン（タビオカ）
5/21(木)	淡口しょうゆ	*															*												食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール
5/21(木)	冷凍うどん		○																										めん〔小麦粉、食塩〕
5/21(木)	乾燥わかめ（カット）																												湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くろみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレノジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉	豚肉
5/21(木)	削りぶし（だし用）														*														さばのふし
5/21(木)	小麦粉	○																											小麦
5/21(木)	塩																												海水
5/21(木)	酢	*																											穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす
5/21(木)	だし昆布																												天然厚葉昆布
5/21(木)	冷凍ちりめんじゃこ																												いわし稚魚、食塩
5/21(木)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																									○			鶏肉
5/21(木)	菜種白絞油																												食用なたね油
5/21(木)	ベーキングパウダー																												炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、フマル酸、リン酸二水素カルシウム、ステアリン酸カルシウム、コーンスターチ
5/21(木)	ホールコーン缶																												スイートコーン、食塩、pH調整剤
5/21(木)	みりん（本みりん）																												糖類（水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、米、酒精、食塩、米こうじ/酸味料
5/22(金)	赤みそ																*												大豆、米、食塩/酒精
5/22(金)	いり白ごま											○																	いりごま
5/22(金)	淡口しょうゆ	*														*													食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
5/22(金)	乾燥ひじき																												ひじき
5/22(金)	削りぶし（だし用）														*														さばのふし
5/22(金)	砂糖																												原料糖
5/22(金)	冷凍さば（甘塩・角切）														○														サバ・塩
5/22(金)	しょうゆ	*														*													脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール
5/22(金)	塩																												海水
5/22(金)	だし昆布																												天然厚葉昆布
5/22(金)	冷凍団子																												上新粉、でんぷん
5/22(金)	菜種白絞油																												食用なたね油
5/22(金)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																									○			豚肉
5/22(金)	干しいたけ																												しいたけ（原木栽培）
5/22(金)	みりん（本みりん）																												糖類（水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、米、酒精、食塩、米こうじ/酸味料
5/22(金)	料理酒																												米・米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、酸味料
5/25(月)	冷凍ウインナー（カット）																									○			豚肉、食塩、砂糖、香辛料

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名								
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレノジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉	豚肉	牛肉
5/25(月)	ウスターソース																												醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料	
5/25(月)	こしょう																													ブラックペッパー、ホワイトペッパー
5/25(月)	コンソメ（減塩）																													糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油、香辛料
5/25(月)	砂糖																													原料糖
5/25(月)	しょうゆ	*															*													脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
5/25(月)	塩																													海水
5/25(月)	酢	*																												穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす
5/25(月)	スパゲティ	○																												デュラム小麦のセモリナ
5/25(月)	トマトケチャップ（調理用）																													トマト、砂糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
5/25(月)	トマトピューレ																													トマト
5/25(月)	菜種白絞油																													食用なたね油
5/25(月)	ナツメグ																													ナツメグ
5/25(月)	冷凍豚肉もも（挽肉）																										○		豚肉	
5/25(月)	マヨネーズ風ドレッシング（アレルギーフリー）																													食用植物油、醸造酢、砂糖類（砂糖、粉末水あめ）、食塩、たんばく加水分解物加工品、酵母エキス／増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香辛料抽出物
5/25(月)	ミニコッペパン（乳あり）	○	○																											小麦粉、油脂、砂糖、脱脂粉乳、塩、イースト
5/26(火)	赤みそ																*													米、大豆、食塩／酒糟
5/26(火)	冷凍うすあげ（カット）																○													大豆／植物油／凝固剤（塩化マグネシウム）
5/26(火)	削りぶし（だし用）															*														さばのふし、いわしの煮干
5/26(火)	こしょう																													ブラックペッパー、ホワイトペッパー
5/26(火)	砂糖																													原料糖
5/26(火)	しょうゆ	*															*													脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
5/26(火)	白みそ																*													米・大豆・食塩
5/26(火)	冷凍豆腐（Fe）																○													大豆、デキストリン、馬鈴薯澱粉／豆腐用凝固剤、ピロリン酸第二鉄
5/26(火)	冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）																										○			鶏肉
5/26(火)	菜種白絞油																													食用なたね油
5/26(火)	冷凍豚肉（ロース）3mm 3×3																										○			豚肉
5/26(火)	みりん（本みりん）																													糖類（水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、米、酒糟、食塩、米こうじ／酸味料
5/26(火)	料理酒																													米・米こうじの醸造調味料、たんばく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料／酒糟、酸味料

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名						
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレンジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉
5/27(水)	淡口しょうゆ	*															*											食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール
5/27(水)	片栗粉（小）																										馬鈴しょでん粉(馬鈴しょ)	
5/27(水)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																								○		豚肉	
5/27(水)	クリームコーン缶																										とうもろこし、食塩/増粘剤（加工でん粉）	
5/27(水)	こしょう																										ブラックペッパー、ホワイトペッパー	
5/27(水)	ごま油（純正）												*														食用ごま油	
5/27(水)	ささみフレーク																								○		鶏ささみ肉、食塩、野菜エキス、玉ねぎ、寒天、マイタケエキス	
5/27(水)	冷凍シューマイ		○																							○	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、番辛料、皮（小麦粉、還元水あめ）	
5/27(水)	塩																										海水	
5/27(水)	中華ブイヨン																								○	○	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）	
5/27(水)	菜種白絞油																										食用なたね油	
5/27(水)	ホールコーン缶																										スイートコーン、食塩	
5/27(水)	干しいたけ																										しいたけ(原木栽培)	
5/27(水)	緑豆春雨																										緑豆でんぶん	
5/28(木)	一味唐辛子																										赤唐辛子	
5/28(木)	冷凍いわし（開き）30g 【小学校】																										いわし	
5/28(木)	削りぶし（だし用）														*												さばのふし、いわしの煮干	
5/28(木)	砂糖																										原料糖	
5/28(木)	しょうゆ	*															*										脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆/アルコール	
5/28(木)	酢	*																									穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす	
5/28(木)	菜種白絞油																										食用なたね油	
5/28(木)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																								○		豚肉	
5/28(木)	みりん（本みりん）																										糖類（水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、米、酒精、食塩、米こうじ/酸味料	
5/28(木)	料理酒																										米・米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、酸味料	
5/29(金)	淡口しょうゆ	*															*										食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆/アルコール	
5/29(金)	コッペパン（乳あり）	○	○																								小麦粉、油脂、砂糖、脱脂粉乳、塩、イースト	
5/29(金)	こしょう																										ブラックペッパー、ホワイトペッパー	
5/29(金)	コンソメ（減塩）																										糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、番辛料	

使用食材一覧表（西区）

2026年4月～2026年5月

日付	食品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの										原材料名							
		小麦	卵	乳	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	いか	オレノジ	カシューナッツ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	バナナ	もも	やまいも		りんご	あわび	いくら	キウイフルーツ	マカダミアナッツ	鶏肉	豚肉
5/29(金)	砂糖																												原料糖
5/29(金)	しょうゆ	*															*												脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール
5/29(金)	塩																												海水
5/29(金)	冷凍ソテードオニオン																*												たまねぎ、大豆油
5/29(金)	粒入りマスタード	*															*					○				*			醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテードオニオン、ホークエキスパウダー、香辛料、にんにく／調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物
5/29(金)	菜種白絞油																												食用なたね油
5/29(金)	冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）																										○		豚肉
5/29(金)	冷凍ベーコン（カット）																										○		豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス
5/29(金)	マヨネーズ風ドレッシング（アレルゲンフリー）																												食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（砂糖、粉末水あめ）、食塩、たんぱく加水分解物加工品、酵母エキス／増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香辛料抽出物
5/29(金)	ヨーグルト			○													○												脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天/乳酸ca、香料、ピロリン酸鉄
5/29(金)	【代替品ゼリー提供対象者用】フルーツゼリー（グレープ）																												異性化液糖、グレープ濃縮果汁/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、ブドウ果皮色素
5/29(金)	料理酒																												米・米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料／酒精、酸味料

○：アレルギ-食品を含む \*：しょうゆ由来の小麦等の症状誘発の原因となりにくい食品を含む