

# 伊丹市学校給食用物資配合表

～保護者配布・学校保管用～

## 食材・加工食品・調味料などの配合表の送付及び活用について

※ 納入業者から提出された配合表に基づいて作成しています。

### ※1 検索方法

あいうえお順にならんでいます。

※2 原材料100%のものについては記載していません。

ただし、献立表の材料名だけでは判断しにくいものについては載せています。

魚には、魚卵が入っている可能性があります。

漁法・加工法により、えび・かに等が混ざる可能性があります。

※3 アレルゲン（特定原材料および特定原材料に準ずる食品）28品目について

●印： 原材料にアレルゲンが含まれる場合。

▲印： 同一製造ライン（機械・器具等）でアレルゲンを含んだ別製品を製造し、状況によりアレルゲンが入ってしまうことが想定される場合。

キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合またはおそれのある場合。

※4 該当なしについて

■印： 業者から提出された配合表で「アレルゲン無し」と示されている場合。

### \* 問い合わせ先

小学校給食第1センター TEL 782-0400

小学校給食第2センター TEL 779-6355



令和6年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルギーの有無(※3)																				該当無し(※4)								
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くるみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	牛肉		豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド
いとこんにやく	水、こんにやく精粉、水酸化カルシウム																													■
いもち	馬鈴薯、馬鈴薯澱粉、食塩、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	▲	▲	▲			▲		▲		▲				▲				▲		▲	▲				▲	▲			
いわしのうめ	いわし、醤油(小麦、大豆)、砂糖、ねり梅、発酵調味料 〔液状ブドウ糖、アルコール、米、食塩、米こうじ(種麹、馬鈴薯でんぷん)、水〕、食塩、かつおエキス、昆布エキス、アルコール、生姜、増粘剤、水			●					●		▲				▲	▲											▲			
いわしのしょうが	いわし、白だしたれ(小麦、大豆)、生姜、醤油(小麦、大豆)、砂糖、澱粉(馬鈴薯)、水	▲		●			▲		●		▲					▲											▲			
ウーシャンフェン	スターアニス、シナモン、花椒、クローブ、ちんぴ																													■
澁口しょうゆ	脱脂加工大豆、大豆、小麦、小麦たんぱく、米、食塩、ぶどう糖、アルコール〔粗留アルコール(さとうきび、とうもろこし、米)、糖蜜(さとうきび)〕			●					●																					
ウスターソース	醸造酢(アルコール)、砂糖類(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(コーングルテン、食塩)、酵母エキス、香辛料〔黒胡椒、メース、クローブ、タイム、セージ、ローレル、オールスパイス、でん粉(キャッサバ)、デキストリン(キャッサバ)、コーンパウダー〕、水			▲					▲		▲				▲			▲	▲	▲	▲	▲					▲			
うずらたまご	うずら卵、食塩	●		▲					▲																					
うどん	小麦粉、食塩、水			●											▲															
えび	えび						●																							
オイスターソース	かきエキス {かきエキス [かき煮汁、マルトデキストリン(とうもろこし)、水あめ]、かきエキス [かき煮汁、かき、かき酵素分解物、食塩、デキストリン(キャッサバ)、砂糖、コーンスターチ]}、砂糖、食塩、醸造酢、酵母エキスパウダー [酵母エキス、デキストリン(キャッサバ、さつまいも)]、増粘剤(加工デンプン)、キサンタン(キサンタンガム)		▲	▲			▲		▲										▲		▲	▲	▲	▲			▲			
大判のり	乾海苔						▲	▲																						
おから	おから(大豆)								●																					

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp1を参照してください。





令和6年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルギーの有無(※3)																	該当無し(※4)										
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くるみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃		りんご	バナナ	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ
ごま油	食用ごま油(ごま)							▲																			●		
ごま塩(小袋)	ごま(黒ごま)、食塩、コーンスターチ(とうもろこし)																										●		
こまつな	小松菜							▲																					
小麦粉	小麦粉			●																									
こめこのチキンカツ	鶏肉(ささみ)、衣[ポテトフレーク(じゃがいも)、米粉フレーク、食塩、香辛料(黒こしょう)、澱粉(とうもろこし)、植物繊維、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン(キャッサバ))、水、砂糖、植物油(なたね油、パーム油)、食塩、粉末状大豆たん白(大豆たん白、大豆レシチン)、香辛料(ペパー)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン(甘藷)、加工澱粉(キャッサバ)、増粘剤[加工澱粉(キャッサバ)])}、水	▲	▲	▲				●														▲	●			▲	▲		
こんにゃく	水、こんにゃく精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム																												■
さ																													
さくっとこんぶ	昆布、砂糖、醤油(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、昆布エキス[コンブエキス、麦芽糖水飴、食塩、砂糖、酵母エキス]、かつお節エキス(カツオブシエキス、糖蜜、食塩)、醸造酢、米果酢(玄米)、酵母エキス[酵母エキス、デキストリン(甘藷)]			●				●																					
酒	米、米こうじ、醸造用アルコール、糖類(水あめ)、酸味料																												■
酒かす	米、米麴、種麴																												■
ささみ	鶏肉(ささみ)	▲	▲	▲				▲														▲	●			▲	▲		
さつまいもスティック	さつまいも、砂糖、植物油(米油)																												■
さばのしおやき	まさば、塩													▲	●														
サラダ油	食用なたね油																												■
サラダこんにゃく	蒟蒻粉(蒟蒻芋)、加工澱粉(タピオカ、馬鈴薯)、水酸化カルシウム(蒟蒻用凝固剤)、水																												■

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp1を参照してください。



令和6年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルギーの有無(※3)																			該当無し(※4)								
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くまみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ		牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ
ソーダフロートゼリー	糖類(ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、水あめ)、豆乳加工食品〔植物油脂(パーム)、豆乳クリーム、砂糖類〕、寒天(紅藻海藻)、ゼラチン(豚皮)、乳酸菌乾燥粉末(キャッサバ)、水、酸味料、加工澱粉(とうもろこし)、ゲル化剤、重曹、ビタミンC、乳化剤〔植物レシチン(大豆)、シヨ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル〕、クチナシ色素(クチナシ青色素)、pH調整剤、香料(ソーダフレーバー、コンデンスミルクベース)、セルロース、塩化マグネシウム	▲	▲	▲					●														●						
そらまめチップス	空豆、植物油脂(菜種)、食塩	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲		▲	▲										▲			▲	▲	▲	
<b>た</b>																													
だいず(ドライ)	大豆	▲	▲	▲		▲		●										▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲		
たくあんづけ	塩押だいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液(大豆)、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類			▲				●						▲					▲							▲			
たけのこ	たけのこ、水、クエン酸																												■
チキンハム	鶏肉、でん粉(えんどう豆、タピオカ、馬鈴薯、もち米)、発酵調味料〔発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤〕、食塩、砂糖、香辛料(コリアンダー、グリーンペッパー、オニオンパウダー、メース、ペパー)、水	▲	▲	▲				▲										▲	▲	▲	▲	▲	●			▲			
チキンフランク	鶏肉、粉末水飴(澱粉〔コーンスターチ(とうもろこし)、無水亜硫酸、甘藷澱粉(さつまいも)〕)、砂糖、澱粉(タピオカ、馬鈴薯)、発酵調味料〔発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤〕、食塩、香辛料(ペパー、オニオンパウダー、パプリカ、トマトパウダー、ガーリック、メース、コリアンダー、セージ)、水	▲	▲	▲				▲										▲	▲	▲	▲	▲	●			▲			
チキンボール	鶏肉、澱粉(タピオカ、馬鈴薯)、えんどう豆蛋白、玉ねぎ、砂糖、発酵調味料〔発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤〕、海藻ミネラル〔海藻粉末(紅藻)〕、食塩、香辛料(オニオンパウダー、ペパー、ガーリック)、酵母エキス〔酵母抽出物、食塩、デキストリン(タピオカ澱粉)〕、鉄含有酵母、水	▲	▲	▲				▲										▲	▲	▲	▲	▲	●			▲			
ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、澱粉(馬鈴薯、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム、塩化カリウム	▲					▲	▲	▲																				
ちくわ(1/2)	いとよりだい、発酵調味料〔米、米麹、アルコール(さとうきび)〕、糖類(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、清酒粕、食塩、水、砂糖、食塩、加工テンパン(タピオカ)	▲																											

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1 を参照してください。

令和6年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルギーの有無(※3)																			該当無し(※4)									
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くるみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ		牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド
チョコクリーム	食用油脂〔大豆油、コーン油、パーム油、パーム核油、植物レシチン(大豆)〕、砂糖、大豆粉、ココアパウダー(カカオ豆)、ぶどう糖、脱脂粉乳(生乳)、食塩、炭酸カルシウム(石灰石)、植物レシチン(大豆)、香料〔バニラフレーバー、チョコレートフレーバー(乳、大豆)〕		●	▲		▲				●																	▲		▲	
ちらしずしの具	砂糖、にんじん、醸造酢、たけのこ、れんこん、食塩、しょうゆ(大豆、小麦、米、食塩、果糖ぶどう糖液糖)、かんぴょう、干ししいたけ、鰹節エキス〔鰹節エキス、食塩、麦芽糖水飴、デキストリン(タピオカ)、砂糖〕、昆布エキス(昆布エキス、還元水飴、食塩、酵母エキス)、醸造調味料(米醸造液、ぶどう糖、アルコール、食塩)、みりん(糖類、醸造アルコール、もち米、米、米麹)			●					●																					
チリパウダー	赤唐辛子、コーンパウダー、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック																													■
つきこんにゃく	水、こんにゃく精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム																													■
ツナ	きはだまぐろ、米油、野菜エキス、水																													■
てまきのり	乾のり			▲			▲	▲	▲						▲															
デミグラスソース	ブラウンルー(小麦粉、ラード)、トマトペースト、ソテードオニオン(たまねぎ、大豆油)、チキンエキス(鶏骨、食塩)、にんじん、砂糖、酵母エキス、でん粉(とうもろこし)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	▲	▲	●		▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	●	▲		▲	▲	▲	
天ぶら油	食用なたね油																													■
でんぷん	馬鈴薯でんぷん																													■
とうにゅう	豆乳ベース(大豆)、水							●																						
トウバンジャン	塩蔵唐辛子(唐辛子、食塩)、そら豆加工品(そら豆、食塩、米こうじ)、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)																													■
とうふ	豆乳(大豆)、でん粉(コーン)、デキストリン(コーン、馬鈴薯、甘藷)、豆腐用凝固剤、水							●																						

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1 を参照してください。

令和6年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルギーの有無(※3)																	該当無し(※4)										
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くるみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃		りんご	バナナ	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ
トック	うるち米粉(うるち米)、馬鈴薯澱粉、塩、グリシン、PH調整剤、水																												■
トック(ほし型)	うるち米粉(うるち米)、馬鈴薯澱粉、塩、グリシン、PH調整剤、水																												■
トマト	トマト、トマトピューレー																												■
トマトケチャップ	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	トマトペースト、水																												■
とりがらすープ	鶏骨、水																						●						
とりのたつたあげ	鶏肉、馬鈴薯澱粉、こいくちしょうゆ(小麦、大豆)、粉末状大豆たんぱく、発酵調味料(米)、食塩、酵母エキス、香辛料(ペパー)、水	▲	▲	●				●															▲	●		▲	▲		
とりのてりやき	鶏肉、タレ【果糖ぶどう糖液糖、こいくちしょうゆ(小麦、大豆)、酵母エキス、しょうゆ調味料【醤油(小麦、大豆)、ぶどう糖】、水】、ぶどう糖、こいくちしょうゆ(小麦、大豆)、発酵調味料(米、とうもろこし、馬鈴薯)、粉末状大豆たんぱく、食塩、酵母エキス、しょうゆ調味料【醤油(小麦、大豆)、ぶどう糖】、増粘剤【加工でん粉(トウモロコシ)】、加工でん粉(もち米)	▲	▲	●				●										▲	▲		▲	▲	●			▲			
ドレッシング(かんきつ)	醸造酢、食用植物油(菜種)、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、玉ねぎ、発酵調味料(アルコール、米醸造液、食塩)、たんぱく加水分解物(コーングルテン、食塩)、みかん果皮、酵母エキスパウダー【酵母エキス、デキストリン(サツマイモ、キャッサバ、トウモロコシ)】、みかん果汁、魚醤、赤ピーマン、こんぶエキス、梅肉、ゆず皮、増粘多糖類、香料【合成香料、天然香料(タンジェリン、ベルガモット、グレープフルーツ、ゆず、ガルバナム)、エタノール】、水																												■
ドレッシング(和風)	砂糖、果糖ぶどう糖液糖、なたね油、醸造酢、たまねぎ、食塩、酵母エキス、でん粉(ワキシーコーンスターチ)、カツオエキス(カツオエキス、鰹粉、食塩、水)、赤ピーマン、香辛料(ホワイトペッパー)、水																												■
とんかつソース	野菜(トマト、たまねぎ、にんじん)、砂糖類、醸造酢、たんぱく加水分解物(コーングルテン、食塩)、食塩、でん粉(とうもろこし)、香辛料【黒胡椒、メース、グローブ、タイム、セージ、ローレル、オールスパイス、でん粉(キャッサバ)、デキストリン(キャッサバ)、コーンパウダー】			▲				▲		▲					▲			▲	▲		▲	▲	▲				▲		

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp1を参照してください。

令和6年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルギーの有無(※3)																			該当無し(※4)									
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くまみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ		牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド
な																														
のりのつくだに	醤油【脱脂加工大豆、こうじむぎ(小麦)、食塩、水】、水飴、砂糖、のり、でん粉(タピオカ、とうもろこし)、酵母エキス【酵母エキス、デキストリン(キャッサバ)】、食塩、水			●			▲	▲	●					▲								▲			▲		▲			
は																														
はくさいキムチ	白菜、鯉節エキス【鯉節抽出液、蛋白加水分解物(とうもろこし)、食塩、かつおエキス、キサンタン】、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス【昆布抽出液、蛋白加水分解物(とうもろこし)、野菜エキス、食塩、アルコール、デキストリン(とうもろこし、じゃがいも)、砂糖、酵母エキス(とうもろこし、じゃがいも)、キサンタン】、パプリカ、一味唐辛子、にんにく			▲					▲																			▲		
はつがげんまいいり ひらつくね	鶏肉、つなぎ【パン粉(小麦)、粉末状大豆蛋白(大豆)、澱粉(タピオカ、馬鈴薯)】、玉ねぎ、豚脂(豚肉)、発芽玄米、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料(ペパー、ガーリック)、ソース【果糖ブドウ糖液糖、濃口醤油(小麦、大豆)、酵母エキス、発酵調味料(米)、鯉節エキス(小麦、大豆)、しょうゆ調味料【醤油(小麦、大豆)、ぶどう糖】、増粘剤【加工デンプン(とうもろこし)】、水	▲	▲	●					●									▲	▲		▲	●	●				▲			
花かつお(大袋)	かつおのふし														▲															
はるさめ	甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉																													■
バター	生乳、食塩		●																											
ハンバーグ	鶏肉、玉ねぎ、つなぎ【でん粉(タピオカ、馬鈴薯、とうもろこし)、ポテトフレーク】、砂糖、食塩、香辛料(ペパー)	▲	▲	▲					▲										▲	▲		▲	▲	●			▲			
バーガーパン	小麦粉、水、砂糖、ショートニング、パン酵母、食塩、パン生地改良材【イーストフード(小麦)、ビタミンC】	▲	▲	●					▲											▲	▲	▲	▲	▲	▲				▲	
ひよこまめ(ドライ)	ひよこ豆	▲	▲	▲		▲			▲										▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲	▲		
ひらてん	いとよりだい、発酵調味料【米、米麴、アルコール(さとうきび)、糖類(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、清酒粕、食塩、水】、砂糖、食塩、植物性油脂(菜種)、加工デンプン(タピオカ)	▲																												
ビーフン	米																													■

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1を参照してください。





令和6年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルギーの有無(※3)																			該当無し(※4)									
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くま	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ		牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド
メロンゼリー	糖類(ぶどう糖、砂糖、水あめ、果糖)、メロン果汁、水、ゲル化剤、酸味料、香料(メロンフレーバー)、クチナシ色素(クチナシ黄色素、クチナシ青色素)、クエン酸鉄ナトリウム	▲	▲	▲																										
もものタルト	砂糖、豆乳(大豆)、米粉(うるち米)、ももピューレー(白もも、砂糖混合ブドウ糖果糖液糖)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ショートニング(パーム油、パーム核油、なたね油、大豆油、とうもろこし油)、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油(菜種油、米油)、水あめ、大豆粉、こんにゃく加工品[デキストリン(トウモロコシ、馬鈴薯、サツマイモ、キャッサバ)、こんにゃく加工品、寒天]、水、加工澱粉(トウモロコシ、キャッサバ)、炭酸カルシウム、ゲル化剤、酸味料、乳化剤(サトウキビ、甜菜、パーム、ヤシ、菜種、キャッサバ、サツマイモ、ヒマワリ、トウモロコシ、馬鈴薯)、膨張剤、ビタミンC、ピロリン酸第二鉄、増粘剤、酸化防止剤(ビタミンC)、紅麹色素、香料[ピーチリカバリーフレーバー(もも)、ピーチフレーバー]							●									●	▲	▲											
や																														
やき豆腐	豆乳、でん粉(とうもろこし)、加工でん粉(とうもろこし、米)、ゼラチン(豚皮)、豆腐用凝固剤、水							●															●							
ら																														
れんこんのはさみあげ	鶏肉、れんこん、たまねぎ、醸造調味料(米醸造酢、ぶどう糖、アルコール、食塩、水)、顆粒状大豆蛋白、しいたけ、食塩、つなぎ(パン粉[小麦粉、ショートニング(ヤシ油、米油)、砂糖、イースト(小麦)、食塩、ビタミンC]、馬鈴薯澱粉)、衣(パン粉[小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、ビタミンC]、小麦粉、とうもろこし澱粉、粉末状大豆蛋白、植物油脂(菜種)、食塩、水)	▲	▲	●		▲		●		▲				▲							▲	▲	●	▲				▲		
レンズまめ(ドライ)	レンズ豆	▲	▲	▲		▲		▲										▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲	▲			
わ																														
わかめごはんの具	わかめ、還元水あめ、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー[酵母エキス(酵母、サトウキビ、キャッサバ)、デキストリン(キャッサバ)]																													■

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1 を参照してください。

令和6年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順) 特別支援学校 使用分

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルギーの有無(※3)																				該当無し(※4)								
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くるみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	牛肉		豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド
濃口しょうゆ (1.8L)	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			●				●																						
嚙下食用 きざみだけのこ	たけのこ、増粘剤(加工でんぷん)																													■
嚙下食用 きざみごぼう	ごぼう、増粘剤(加工でんぷん)、香料(大豆・小麦)			●				●																						
介護食用ウルトラ寒天	寒天(紅藻海藻)、粉あめ(キャッサバ)																													■
介護食用ゼラチン寒天	ゼラチン(牛、豚)、寒天(紅藻海藻)、粉あめ																							●						
牛乳・流動食用 とろみ剤 (つるりんご)	デキストリン、キサンタンガム、カラギナン、クエン酸三ナトリウム																													■
ゼリー食用 テクスチャー改良材 (ソフティアG)	デキストリン、増粘多糖類																													■
とろみ食用 テクスチャー改良材 (ソフティアS)	デキストリン、増粘多糖類、PH調整剤																													■
全粥ミキサー べたつき解消剤 (スベラカーゼLite)	デキストリン(とうもろこし、甘藷、馬鈴薯)、ゲル化剤、酵素																													■
濃口しょうゆ (1.8L)	小麦、脱脂加工大豆、食塩、大豆、米、アルコール(粗留アルコール、糖蜜)			●				●																						
豆乳(1L)	豆乳ベース(大豆)、水							●								▲			▲	▲										

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1を参照してください。