

使用食品一覧表(2024年11月1日～2024年11月30日)
筒井台中学校

品名コード	品名	原材料	No.																												業者コード	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレング	ナッツ	カシュー	クルミ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミア	
100601	押麦	大麦																														1601
102805	パン(中学)	小麦粉(小麦粉)、食塩、イースト、砂糖、ショートニング、パーム油、こめ油、(季節により使用しない場合がある))	▲	▲	●		▲	▲		▲				▲	▲		▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲		1000
102806	小型パン(中学)	小麦粉(小麦粉)、食塩、イースト、砂糖、ショートニング、パーム油、こめ油(季節により使用しない場合がある))	▲	▲	●		▲	▲		▲				▲	▲		▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲		1000
103002	米粉入りパン(中学)	小麦粉(小麦粉)、米粉パンミックス粉、米粉、グルテン)、食塩、イースト、砂糖、ショートニング、パーム油、こめ油、(季節により使用しない場合があ	▲	▲	●		▲	▲		▲				▲	▲		▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲		1000
103951	冷凍うどん	小麦粉(中力粉)、食塩、水	▲		●																										1605	
105002	タンメン	小麦粉、麦蛋白(小麦を含む)、野菜粉末(オニオン)、食塩			●																										1604	
106323	兵庫県産パスタ	デュラム小麦のセモリナ			●																										1601	
111401	米粉	米粉																													1601	
200334	角こんにやく(1.5カット)	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、海草粉(ひじき)、水分、																													1101	
203401	片栗粉	加工でん粉(馬鈴薯由来)																													1605	
300301	砂糖	さとうきび、てん菜																													1601	
302201	はちみつ(1kg)(500g)	はちみつ			▲														▲				▲								1604	
403231	木綿豆腐	大豆、凝固剤消泡・消泡剤(硫酸カルシウム・炭酸カルシウム)																					●								1102	
403251	冷凍豆腐(15mm)	豆乳(大豆)、でん粉(とうもろこし)、デキストリン(とうもろこし、ばれいしょ、甘藷)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、水																					●								1605	
403952	冷凍生揚げ(30mm)	豆乳(大豆)、デキストリン(とうもろこし、ばれいしょ、甘藷)、でん粉(とうもろこし)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂(なたね))、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水																					●								1605	
404031	油揚げ	大豆、凝固剤・消泡剤(硫酸カルシウム・炭酸カルシウム)、植物油脂(大豆)																					●								1102	
404051	冷凍油揚げ(きざみ)	丸大豆、植物油脂(なたね油、大豆油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(レシチン、炭酸マグネシウム)																					●								1604	
404152	冷凍がんもどき(4g)	粉末状大豆たん白(大豆)、植物油脂(なたね)、にんじん、上新粉、大豆食物繊維、食塩、砂糖、揚げ油(植物油脂(なたね))、クエン酸、水	▲	▲	▲			▲	▲														●								1605	
501801	白胡麻(いりごま)	いりごま	▲	▲	▲														●		▲	▲	▲	▲		▲		▲			1600	
601051	冷凍さやいんげん	いんげん																					▲								1605	
605451	冷凍カリフラワー	カリフラワー																													1605	

●・・・この食品の原材料として使用している。
▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン(機械・器具など)で別製品を作る際に原材料として使用している。

使用食品一覧表(2024年11月1日～2024年11月30日)
筒井台中学校

No.			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		
品名コード	品名	原材料	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレング	ナッツ	カシュー	クルミ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ	業者コード
613451	冷凍おろしだいこん	大根																														1606
613801	きざみたくあん	塩押しだいこん(大根、海水)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、米、海水)、食塩(海水)、たん白加水分解物(馬鈴薯)、梅酢(梅、海水、さとうきび、とうもろこし、タピオカ)、醸造酢(さとうきび)、水			▲																											1601
615001	たけのこ水煮(レトルト)	たけのこ																														1604
617753	冷凍ホールコーン	とうもろこし																														1605
626351	冷ブロッコリー	ブロッコリー																														1604
715601	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料																														1604
800151	冷凍えのきたけ(カット)	えのき茸																														1604
801301	干しいたけ(軸なし)	乾しいたけ																														1203
801652	冷凍しめじ(カット)	ブナシメジ																														1604
803303	国産マッシュルーム水煮	マッシュルーム、食塩、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤(クエン酸)、水(表示無)		▲										▲									▲				▲		▲			1602
903101	ひじき	乾燥ひじき																														1600
1004501	煮干し	かたくちいわし、食塩●本製品で使用している小魚は、えび、かにを食べています。	▲					▲	▲																							1605
1004503	たべる小魚(いもけんぴ入)(5g)	さつま芋加工品、(さつま芋、(さつま芋)、砂糖、(さとうきび)、植物油脂(米糠)、かたくちいわし煮干し、(かたくちいわし、(かたくちいわし)、食塩(海水)、水飴(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、砂糖(さとうきび、甜菜)		▲	▲			▲	▲	▲																						1601
1009201	削節(いわし)	いわしのふし																				▲										1601
1025201	まぐろ油漬(菜種油)	きはだまぐろ、菜種油、野菜エキス、たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩、水		▲	▲			▲											▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲						1604
1117632	ポークハム(乳抜・短冊)	豚もも肉、小麦でん粉、小麦)、食塩、海水)、砂糖、さとうきび、甜菜)、香辛料抽出物	▲	▲	●													▲	▲			▲	▲	▲		●		▲				1601
1118351	カットベーコン	豚ばら肉、粉あめ、食塩、香辛料	▲	▲	▲													▲				▲	▲	▲		●		▲				1314
1123231	鶏レバー(レトルト)	鶏レバー、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖)、しょうが、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(マスタード、タイム)、水	▲	▲	●			▲	▲									▲	▲		▲	▲	●	●	▲	▲	▲		▲	▲		1601

●・・・この食品の原材料として使用している。
▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン(機械・器具など)で別製品を作る際に原材料として使用している。
2/6

使用食品一覧表(2024年11月1日～2024年11月30日)
筒井台中学校

品名コード	品名	原材料	No.																												業者コード				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28					
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレング	ナッツ	カシュー	クルミ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミア				
1130151	荒挽チキンウインナー40g	鶏肉、豚脂、でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉)、発酵調味料(発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤、米発酵液(米、米麴)、食塩)、<糖類>、粉あめ(でん粉(コーンスターチ、甘藷澱粉))、砂糖、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカ澱粉))、デキストリン(甘藷)、香辛料(パプリカ、ペパー、オールスパイス、ローズマリー)、水	▲	▲	▲												▲	▲					▲	●		●	▲	▲					1304		
1130251	荒挽ミニカクテルウインナー	鶏肉、豚脂、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、発酵調味料(サトウキビ、pH調整剤、米発酵液(米、米麴)、食塩)、粉あめ(でん粉(コーンスターチ、甘藷澱粉))、砂糖、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカ澱粉、甘藷))、香辛料(パプリカ、ペパー、オールスパイス、ローズマリー)、水	▲	▲	▲												▲	▲					▲	●		●	▲	▲					1304		
1200451	冷凍液卵	鶏卵	●		▲			▲														▲	▲	▲									1604		
1300231	牛乳	生乳<西区以外>		●																													1401		
1300232	牛乳(調理用)	生乳<西区以外>		●																														1401	
1400201	ごま油	ごま、パーライト(加工助剤に使用しており、最終製品には残存しません)																	●				▲											1406	
1400801	なたね油(揚げ用)	食用なたね油																					▲											1301	
1400802	なたね油(ボトル)(いため用)	食用なたね油(菜種)																					▲												1406
1401732	バター(150g)	生乳、食塩		●																														1605	
1508705	アップルゼリー(常温)(60g)	異性化液糖(とうもろこし)、りんご濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類、キサンタンガム、乳酸カルシウム(とうもろこし、水酸化カルシウム)、ジェランガム(とうもろこし、大豆)、カラギナン、コンニャクイモ抽出物、食品素材(デキストリン、タピオカ、さつまいも、とうもろこし)、酸味料、クエン酸(とうもろこし)、クエン酸Na(とうもろこし)、香料(アップルフレーバー)、消泡剤((加工助剤)グリセリン脂肪酸エステル(ヤシ、パーム)、ミックスコフェロール(大豆、とうもろこし)、酸化防止剤(ビタミンC(とうもろこし))		▲											▲													▲		●					1604
1508711	アセロラゼリー(ミニ)(22g)	異性化液糖(とうもろこし)、アセロラ濃縮果汁、還元水あめ(とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、タピオカ)、ゲル化剤(増粘多糖類)、カロブベーンガム、キサンタンガム、ジェランガム(とうもろこし、大豆)、乳酸カルシウム(とうもろこし)、酸味料、クエン酸(とうもろこし)、クエン酸Na(とうもろこし)、ムラサキ色素、トウガラシ色素、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料(アセロラフレーバー、(さとうきび(エタノール))、クチナシ色素、消泡剤(加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル(菜種)、抽出トコフェロール(大豆))、水	▲	▲											▲								▲	▲	▲			▲	▲						1604

●・・・この食品の原材料として使用している。
▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン(機械・器具など)で別製品を作る際に原材料として使用している。

使用食品一覧表(2024年11月1日～2024年11月30日)
筒井台中学校

			No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28				
品名コード	品名	原材料		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ	業者コード		
1508714	ピーチゼリー(ミニ)(21g)	異性化液糖(とうもろこし)、白桃ピューレ、白桃果肉、ピーチ濃縮果汁、還元水あめ(とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、死オカ)、砂糖(甜菜)、ゲル化剤(増粘多糖類(ジェランガム(醗酵原料(培地にとうもろこしを含む))、キサンタンガム(とうもろこし)、カラギナン(紅藻類)、リン酸一水素カルシウム(リン酸、石灰)、リン酸二水素カリウム(リン鉱石)、リン酸二水素カリウム(塩化カリウム)、食品素材(ぶどう糖(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、こんにゃく粉)、pH調整剤(クエン酸ナトリウム(とうもろこし)、乳酸カルシウム(乳酸・天然鉱物を原料とするカルシウム源)、ピロリン酸四ナトリウム(リン酸・水酸化ナトリウム)、ポリリン酸ナトリウム(リン酸・水酸化ナトリウム)、貝殻焼成カルシウム(帆立貝殻)、食品素材(デキストリン、タピオカ)、酸味料(クエン酸(とうもろこし)、クエン酸Na(とうもろこし)、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料(ピーチフレーバー)、酸化防止剤(ビタミンC(L-アスコルビン酸ナトリウム(とうもろこし、タピオカ)、酸化防止剤(酵素処理ルチン)(エンジュ抽出物、デキストリン(死オカ)、消泡剤(加工助剤)(グリセリン脂肪酸エステル(ヤシ、パーム)、ミックストコフェロール(大豆、とうもろこし)、水	▲	▲												▲								▲	▲	▲									1604
1602301	料理酒	醸造調味料(米)、米麴、馬鈴薯、食塩、水、糖類(とうもろこし、馬鈴薯)、アルコール、食塩、水																																	1601
1602501	みりん	もち米、米こうじ、米、醸造アルコール、さとうきび、糖類、とうもろこし、キャッサバ(タピオカ)、じゃがいも、さつまいも、水																																	1605
1661001	料理ワイン	白ワイン、水あめ、アルコール、食塩、酸味料(DL-リンゴ酸)、酸化防止剤(亜硫酸塩)、水		▲	▲	▲				▲					▲		▲						▲	▲		▲		▲	▲	▲	▲				1602
1700103	ウスターソース	醸造酢(アルコール)、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(ブドウ糖、植物油)、香辛料(各種スパイス、でん粉、デキストリン、コーンパウダー)、水			▲														▲	▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲					1606	
1700401	トウバンジャン	塩蔵唐辛子、とうがらし、食塩、そら豆加工品、そら豆、米こうじ、乾燥唐辛子、酒精、酸化防止剤(ビタミンC(L-アスコルビン酸))																																1605	
1700501	コチジャン	米みそ(大豆、米、食塩、そらまめ)、水あめ(とうもろこし)、麦芽エキス(大麦)、米こうじ調味料(米、米こうじ、ぶどう糖)、乾燥唐辛子、砂糖(さとうきび、てんさい)、食塩、酵母エキスパウダー			▲														▲				●											1605	
1700702	濃口醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール(エタノール(さとうきび))、水			●																		●											1601	
1700801	淡口醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール(エタノール(さとうきび))、水			●																		●											1601	
1701201	塩	海水																																1601	
1701601	酢	穀類(米、コーン)、アルコール(サトウキビ)、酒かす(米、米麴、アルコール)、食塩、水			▲										▲									▲						▲				1605	
1702452	チキンブイヨン(濃縮)	鶏骨抽出スープ、たまねぎエキス、にんじんエキス、食塩、酵母エキス、水	▲	▲	▲			▲	▲				▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲		▲				1600		
1702601	ポークブイヨン	豚骨抽出エキス、酵母エキス、にんじんエキス、たまねぎエキス、ねぎエキス、香辛料(にんにく、こしょう)	▲	▲	▲			▲	▲				▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●		▲				1304		

●・・・この食品の原材料として使用している。
▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン(機械・器具など)で別製品を作る際に原材料として使用している。

使用食品一覧表(2024年11月1日～2024年11月30日)
筒井台中学校

			No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		
品名コード	品名	原材料		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレング	ナッツ	カシュー	クルミ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミア	業者コード
1703102	オイスターソース	かきエキス、かき煮汁、デキストリン、水あめ、食塩、砂糖、さとうきび、てんさい、醸造酢、麦芽、アルコール、酵母エキスパウダー、酵母エキス、デキストリン、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、キサンタンガム)			▲	▲		▲	▲									▲	▲			▲	▲	▲		▲			▲	▲			1604
1703401	トマトピューレ	トマト	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲		1604
1703601	トマトケチャップ	トマト、糖類、砂糖・ぶどう糖果糖液糖(てん菜、とうもろこし、ばれいしょ等)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩、たまねぎ、香辛料			▲	▲												▲					▲			▲				▲			1605
1703603	ケチャップソース(10g)	野菜・果実(トマト、たまねぎ、りんご、にんじん、セロリ)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢(トウモロコシ等)、食塩、香辛料(ホワイトペッパー、マスタード)、水			▲	▲		▲							▲								▲		▲					●			1604
1704102	ごまドレッシング(8g)	食用植物油、糖類(砂糖、水あめ)、しょうゆ、ごま、醸造酢、食塩、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(乳化))、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、水				●													●				●										1605
1704501	合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精																					●										1502
1704601	赤みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)																					●										1502
1705103	カレールー(粉末)	小麦粉(薄力)、食用油脂(豚脂・精製豚脂)、パーム油、食塩、砂糖(てん菜)、カレー粉(香辛料、コーンスターチ)、酵母エキス(デキストリン)、ポークエキス(デキストリン、食塩)、香辛野菜(オニオンパウダー、ガーリックパウダー)、カラメル色素	▲	▲	●			▲	▲				▲					▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	●		▲	▲		1602
1705201	デミグラスソース(チキン)	ブラウンルー(小麦粉、ラード(精製))、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、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、水	▲	▲	●		▲	▲	▲		▲				▲		▲	▲				▲	▲	●	▲	▲			▲	▲			1603
1705202	ホワイトソース	生クリーム、小麦粉、でん粉(とうもろこし)、全粉乳、ホワイトルー(小麦粉、なたね油)、チキンエキス、牛乳、ナチュラルチーズ、バター、食塩、砂糖、香辛料(ローレル)、水	▲	●	●		▲	▲	▲		▲				▲		▲	▲				▲	▲	●	▲	▲			▲	▲			1603
1706301	胡椒	ホワイトペッパー																															1604
1707501	ガーリック	ガーリック	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲		▲		▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲		1601
1707601	おろしにんにく	にんにく、食塩、環状オリゴ糖(シクロデキストリン)、酸味料(グルコン酸)、酸味料(乳酸)、増粘剤(キサンタン(キサンタンガム、水))																															1605
1800757	ポテトコロッケ(60g)	じゃがいも(馬鈴薯)、たまねぎ、砂糖(さとうきび、甜菜)、大豆油(大豆)、乾燥マッシュポテト(馬鈴薯)、食塩、炭酸カルシウム(炭酸カルシウム)、香辛料、ピロリン酸第二鉄(ピロリン酸第二鉄)、(衣)、パン粉、米粉、小麦粉、水	▲	▲	●			▲	▲			▲		▲				▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲	▲				1600
1801251	しゅうまい(ポーク)(18g)	豚肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、しょうがペースト、調味料、砂糖、食塩、酵母エキス、ポークエキス、香辛料<皮>小麦粉、還元水あめ、水	▲	▲	●			▲	▲			▲						▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●		▲	▲			1605	
1801381	チキンハンバーグ(60g)	鶏肉、玉葱、パン粉、鶏レバー、豚脂、でん粉、粒状大豆たん白、塩、砂糖、白コショウ、ナツメグ、水	▲	▲	●													▲	▲				●	●	●		▲					1601	

●・・・この食品の原材料として使用している。
▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン(機械・器具など)で別製品を作る際に原材料として使用している。

使用食品一覧表(2024年11月1日～2024年11月30日)
筒井台中学校

No.			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		
品名コード	品名	原材料	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレング	ナッツ	カシュー	クルミ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミア	業者コード
1801562	レバーミートボール(15g)	鶏肉<野菜>玉ねぎ、にんじん、鶏肝、<つなぎ>、でん粉(タピオカ、馬鈴薯、とうもろこし)、粉末状大豆たん白(大豆たん白、大豆レシチン)、粒状大豆たん白(脱脂大豆)、砂糖、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカ澱粉))、香辛料(ペパー)、水	▲	▲	▲												▲	▲					●	●		▲	▲		▲			1304
1801661	豚ヒレカツ(パン粉)(50g)	豚ヒレ、Kバター、澱粉加工品(とうもろこし他)、砂糖、食塩(海水)、植物性タンパク(小麦(小麦粉))、コショウ、酵母エキス(酵母)、加工澱粉(リン酸架橋澱粉)、増粘多糖類(グアーガム、キサンタンガム)、食塩(海水)、コショウ、水分、パン粉、小麦粉(小麦)、ブドウ糖(澱粉)、ショートニング(菜種)、イースト(酵母)、並塩(海水)、イーストフード(とうもろこし他)、水	▲	▲	●													▲					▲	▲		●				▲		1604
1900401	ふりかけ(のり乾)(2g)	調味顆粒(砂糖、ぶどう糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、抹茶、酵母エキス)、海苔、味付鰹削り節(鰹削り節)、砂糖、食塩、酵母エキス、しいたけエキス、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤(ビタミンE)、<食物アレルギーをお持ちの方へ>、●本商品の製造ラインでは、さけを含む商品を生産しています。、●本商品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。						▲	▲											▲												1601
1910303	みかんジャム(15g)	還元麦芽糖水あめ(キャッサバ芋)、みかん、糖類(砂糖、甜菜)、ぶどう糖果糖液糖(トウモロコシ、甘藷、馬鈴薯)、ゲル化剤(ペクチン、ゲル化剤)、酸味料(クエン酸・酸味付与)、香料(香料・着香)		▲	▲		▲								▲								▲		▲					▲		1604
1910432	スライスチーズ(20g)	ナチュラルチーズ、乳化剤(リン酸塩(Na)、クエン酸Na、重曹、水)		●																												1403

●・・・この食品の原材料として使用している。
▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン(機械・器具など)で別製品を作る際に原材料として使用している。
6/6