

令和3年度 10月 学校給食使用加工食品原材料一覧

*2つ以上の原材料が使用されているものを加工食品とし記載しています。

*冷凍野菜・冷凍果物、乾物等はコンタミネーションがあるもののみ記載しています。

●コンタミネーション

日付	食品名	使用原材料	アレルゲン
1日	豆乳ムース	大豆 粉末水あめ 水あめ 異性化液糖 砂糖 ヤシ油 食塩 増粘多糖類 乳化剤 香料 水	大豆
6日	煮込用スクールハンバーグ	牛肉 豚肉 たまねぎ パン粉 鶏肉 でん粉 粉末状植物性たん白 食塩 ビーフブイヨン調味料 黒こしょう	小麦 牛肉 豚肉 鶏肉 大豆
8日	天ぷら粉	小麦粉 コーンスターチ 膨張剤 ビタミンB2	小麦 ●卵 ●乳 ●大豆
13日	シシヤモフライ	カラフトシシヤモ パン粉 小麦粉 大豆たん白 コーンフラワー でん粉 食塩 水	小麦 大豆
14日	塩タレ	水あめ しょうゆ 食塩 植物油脂 にんにく 香辛料 調味料 酸化防止剤 酸味料 増粘剤 ビタミンB1 (一部に小麦・ごま・ゼラチン・大豆を含む)	小麦 ごま ゼラチン 大豆
15日	がんもどき	大豆 にんじん ごぼう ひじき 菜種油 砂糖 食塩 加工デンプン 豆腐用凝固剤	大豆 ●ごま ●やまいも
18日	ぎょうざ(訂正版)	キャベツ たまねぎ にら にんにく しょうが 豚肉 豚脂 粒状大豆たん白 しょうゆ でん粉 ごま油 食塩 砂糖 たん白自己消化物 酵母エキス こしょう 水 【皮】小麦粉 食塩 水	小麦 豚肉 大豆 ごま
19日	一食ごま塩	ごま 食塩	ごま
28日	照り焼きチキン	鶏肉 ぶどう糖 こいくちしょうゆ 発酵調味料 粉末状大豆たん白 食塩 酵母エキス しょうゆ調味料 増粘剤 加工でん粉 【タレ】果糖ぶどう糖液糖 こいくちしょうゆ 酵母エキス しょうゆ調味料 水	小麦 鶏肉 大豆 ●卵 ●乳
29日	さんま ゆず味噌煮	さんま みそ 砂糖 本みりん ゆずペースト 米粉 食塩 水	大豆

上記以外の加工食品については、

保存版 令和3年度 中学校給食使用加工食品原材料一覧(常用)をご覧ください。