

令和3年度 11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	さばのみそ煮	さば みそ 砂糖 みりん 水あめ でん粉 水	さば 大豆
2日	ミルクパン	小麦粉 牛乳 砂糖 全卵 マーガリン ショートニング イースト 食塩 ライ麦粉 調整水	卵 乳 小麦 大豆 ●豚肉
5日	根菜入りつくね	ごぼう にんじん たまねぎ さといも れんこん 鶏肉 豚脂 粒状大豆たん白 【つなぎ】タピオカ 馬鈴薯 粉末状大豆たん白 しょうゆ 砂糖 食塩 香辛料 なたね油 パーム油	鶏肉 豚肉 大豆 ●小麦 ●卵 ●乳
	サーモンフライ	カラフトマス パン粉 小麦粉 食塩 水	小麦 さけ 大豆
8日	ローストンカツ	豚肉 大豆たん白 食塩 でん粉 たん白加水分解物 【衣】パン粉 大豆たん白 食塩 香辛料 ぶどう糖 加工でん粉 調味料 増粘多糖類 水	小麦 豚肉 大豆 ●乳 ●卵 ●鶏肉 ●りんご ●牛肉 ●ゼラチン
9日	ミックス ビーンズ	ガルバンゾー マローファットピース レッドキドニー 食塩 水	—
	チリパウダー	パプリカ 食塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ ガーリック	—
10日	いわしかぼす レモン煮	いわし 砂糖 しょうゆ かぼす果汁 レモン 還元水あめ 本みりん でん粉 レモン果汁 食塩 水	小麦 大豆 オレンジ
11日	ミックス ベジタブル	にんじん とうもろこし グリンピース	—

12日	大学いも用たれ	砂糖 水あめ しょうゆ 食塩 酒精 増粘剤 甘味料 酸味料 水	小麦 大豆
18日	照り焼きパティ	鶏肉 ソテーオニオン たまねぎ パン粉 粉末状植物性たん白 【たれ】発酵調味料 しょうゆ 砂糖 りんご 水あめ 食塩 粒状植物性たん白 果糖ぶどう糖液糖 香辛料 食塩 加工でん粉 増粘剤 【ソース】発酵調味料 しょうゆ 水あめ 砂糖 りんご 食塩 加工でん粉 パーム油	小麦 鶏肉 大豆 りんご ●卵 ●乳
	コーンクリーム スープ	スイートコーン 小麦粉 デキストリン クリーミングパウダー 砂糖 でん粉 食塩 乳糖 食用加工油脂 チーズ 酵母エキス 香辛料 酵母エキス調味料 アミノ酸等 増粘剤 香料	小麦 乳 大豆 牛肉
18、24 日	コンソメ	食塩 デキストリン ぶどう糖 麦芽糖 食用植物油脂 粉末しょうゆ 砂糖 野菜パウダー チキンエキスパウダー チキンパウダー 香辛料 ポークエキスパウダー 酵母エキス 調味料 カラメル色素 酸味料	小麦 大豆 鶏肉 豚肉
22日	鮭のメンチカツ	鮭 たらすり身 玉ねぎ 食塩 植物油脂 清酒 砂糖 酵母エキス 増粘剤 【衣】パン粉 でん粉 小麦粉	小麦 さけ 大豆 ●卵 ●乳 ●えび●かに
24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
26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
29日	りんごピューレ	りんご 酸化防止剤	りんご

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。