

# 令和3年度 3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             | 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<br>食塩 酵母エキス しょうゆ調味料 増粘剤 加工でん粉<br>【タレ】果糖ぶどう糖液糖 こいくちしょうゆ 酵母エキス<br>しょうゆ調味料                       | 小麦 鶏肉<br>大豆<br>●卵 ●乳                        |
| 1日<br>3日<br>4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<br>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<br>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<br>鶏肉 豚肉                              |
| 2日             | 白身磯の香<br>天ぷら          | ホキ<br>【衣】小麦粉 でん粉 コーンフラワー あおさ 食塩なたね油<br>パーム油 ソルビトール 膨張剤 乳化剤 水  | 小麦<br>●えび●かに                                |
| 3日             | 煮込み用<br>スクール<br>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<br>食塩 ビーフブイヨン調味料 黒こしょう  | 小麦 牛肉<br>豚肉 鶏肉<br>大豆                        |
|                | 三色ゼリー                 | ぶどう糖果糖液糖 粉あめ グラニュー糖 果糖 食用加工油脂<br>いちご果汁 メロン果汁 ピーチ果汁 増粘多糖類 酸味料 香料<br>着色料 クエン酸第一鉄Na 水  | もも  |
| 4日             | きなこクリーム               | 植物油脂 加工油脂 砂糖 乳糖 ぶどう糖 粉末水あめ きなこ<br>乳等を主要原料とする食品 食塩 乳化剤   | 乳 大豆<br>ごま<br>●落花生<br>●小麦<br>●りんご<br>●アーモンド |
|                | 彩り野菜の<br>ミンチカツ        | たまねぎ にんじん えだまめ とうもろこし キャベツ 鶏肉 豚肉<br>パン粉 でん粉 粒状植物性たん白 しょうゆ 砂糖 食塩 しょうが<br>黒こしょう<br>【衣】パン粉 米粉加工品 大豆油 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄<br>加工でん粉 水 | 小麦 大豆<br>鶏肉 豚肉                              |

## 令和3年度 3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   |
|-----------|---------------|--|---|
| 7日        | りんごピューレ       | りんご 酸化防止剤  | りんご   |
|           | 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<br>【衣】パン粉 大豆たん白 食塩 香辛料 ぶどう糖 加工でん粉<br>調味料 増粘多糖類                          | 小麦 豚肉<br>大豆<br>●乳 ●卵<br>●鶏肉<br>●牛肉<br>●りんご<br>●ゼラチン |
|           | 紅白大福          | 【つぶあん】砂糖 小豆 仕込水<br>【生地】もち米 砂糖 食塩 澱粉 酵素 着色料 加工デンプン<br>仕込水   | 大豆  |
| 7日<br>17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   | —   |
| 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<br>酸化防止剤 酸味料 増粘剤 ビタミンB1<br>(一部に小麦・ごま・ゼラチン・大豆を含む)                  | 小麦 ごま<br>ゼラチン<br>大豆                                 |
| 16日       | ギョーザ          | キャベツ たまねぎ にら にんにく しょうが 豚肉 豚脂<br>粒状大豆たん白 しょうゆ でん粉 ごま油 食塩 砂糖<br>たん白自己消化物 酵母エキス こしょう 水<br>【皮】小麦粉 食塩 | 小麦 豚肉<br>大豆 ごま                                      |
| 18日       | ししゃも<br>フリッター | カラフトシシヤモ しょうゆ<br>【衣】小麦粉 沖あみ でん粉 砂糖 米粉 食塩 アオサ 大豆油<br>ベーキングパウダー 水                                  | 小麦 大豆<br>●えび●かに                                     |
| 22日       | さんま<br>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。

※18日使用の「ししゃもフリッター」は入荷の都合により、使用原材料が変更となっています。