

令和4年度 4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
8日	いわしトマト煮	いわし トマトケチャップ 砂糖 本みりん たまねぎ トマトピューレ レモン果汁 米粉 食塩 ブラックペッパー 水	—
12日	はちみつ レモンゼリー	異性化液糖 砂糖 水あめ ぶどう糖 レモン果汁 デキストリン 寒天 増粘多糖類 ビタミンC 香料 酸味料 カロチノイド色素 水	—
19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】でん粉 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

上記以外の加工食品については、

保存版 令和4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。