

令和4年度 7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	星形コロッケ	ばれいしょ たまねぎ 豚肉 イヌリン 砂糖 しょうゆ 食塩 植物性油脂 発酵調味料 醸造調味料 こしょう 【衣】小麦粉 粉末状植物性たん白 でん粉 植物性油脂 食塩 貝Ca ピロリン酸第二鉄 水	小麦 大豆 豚肉 ●乳 ●卵 ●えび ●いか ●牛肉 ●鶏肉 ●さけ ●ごま ●ゼラチン
	七夕ゼリー	パインアップル果汁 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 水あめ 粉末水あめ 増粘多糖類 クエン酸ナトリウム ビタミンC 酸味料 着色料 香料 調合水	—
15日	鶏と豚の ミートボール	鶏肉 豚肉 たまねぎ パン粉 粉末状植物性たん白 でん粉 酵母エキス ナツメグ 黒こしょう 食塩 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄	小麦 鶏肉 豚肉
19日	野菜入り ファイバーゼリー	果糖ぶどう糖液糖 食物繊維 りんご果汁 にんじんペースト かぼちゃペースト オレンジ果汁 デキストリン ゲル化剤 酸化防止剤 乳酸Ca 酸味料 香料 水	りんご オレンジ

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。