

# 令和4年度 8.9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
8/31	いちご&マーガリン	【いちごジャム】水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤 酸味料 水 【マーガリン】食用植物油脂 食用精製加工油脂 食塩 バターミルクパウダー 乳化剤 香料 酸化防止剤 カロチノイド色素 水	乳 大豆
9/8	トッピングエッグ	液卵 植物油脂 卵黄 乾燥卵 乳たん白 でん粉発酵調味料 食塩 加工でん粉 増粘多糖類 ピロリン酸Na 乳化剤 pH調整剤 調味料 水	卵 乳 大豆
9日	さんまのみぞれ煮	さんま 大根 砂糖 しょうゆ でん粉 本みりん 食塩 水	小麦 大豆
	お月見団子	上新粉 砂糖 還元澱粉糖化物 醤油 ドロマイト 食用こめ油 でん粉分解物 醸造調味料 寒天 ソルビトール 加工でん粉 酵素 ピロリン酸鉄 水	小麦 大豆 ●卵 ●乳 ●落花生 ●くるみ ●ごま
12日	カレーポテト コロッケ	じゃがいも たまねぎ とうもろこし キャベツ 豚肉 にんじん マッシュポテト 砂糖 大豆油 カレー粉 酵母エキス 食塩 香辛料 【衣】パン粉 小麦粉 砂糖 でん粉 なたね油 米粉 加工でん粉 膨張剤 ピロリン酸第二鉄 水	小麦 豚肉 大豆
22日	とろける クリームシチュー	パーム油 なたね油 小麦粉 でん粉 ミルクパウダー 食塩 砂糖 白菜エキスパウダー キャベツエキスパウダー ポークエキスパウダー 大豆油 オニオンパウダー 調味料 乳化剤 香料 カロチン色素	小麦 乳 大豆 豚肉
26日	白菜キムチ	はくさい たまねぎ にんじん 【漬け原材料】砂糖 食塩 りんご にんにく しょうゆ 昆布エキス カツオエキス 生姜 唐辛子 調味料 香辛料抽出物 酸味料 トウガラシ色素 ホップ抽出物 ショ糖脂肪酸エステル	小麦 大豆 りんご さば

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。