

令和4年度 10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
4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
5日	枝豆と豆腐のシチカツ	たまねぎ えだまめ 鶏肉 パン粉 でん粉 豆腐 しょうゆ 粒状植物性たん白 砂糖 食塩 香辛料 【衣】パン粉 米粉加工品 大豆油 加工でん粉 水	小麦 大豆 鶏肉
21日	あじフライ	あじ パン粉 小麦粉 たまねぎ なたね油 食塩 水	小麦
27日	キャベツのメンチカツ	豚肉 キャベツ たまねぎ パン粉 食塩 砂糖 チキンコンソメ 白こしょう 【衣】パン粉 小麦 タピオカ とうもろこし 大豆粉 増粘剤 水	小麦 豚肉 鶏肉 大豆 ●卵 ●乳
28日	一食ごま塩	ごま 食塩 コーンスターチ	ごま
31日	鶏肉と根菜の平つくね	たまねぎ れんこん ごぼう 里芋 鶏肉 パン粉 タピオカ 馬鈴薯 粉末状大豆たん白 豚脂 砂糖 こいくちしょうゆ 食塩 ごま油 発酵調味料 香辛料 【ソース】果糖ぶどう糖液糖 こいくちしょうゆ 酵母エキス 発酵調味料 カツオブシエキス しょうゆ調味料 増粘剤 水	小麦 鶏肉 豚肉 大豆 ごま ●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。