

令和4年度 11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	かんきつ ドレッシング	醸造酢 食用植物油脂 砂糖 水あめ 食塩 たまねぎ 発酵調味料 たん白加水分解物 みかん果皮 酵母エキスパウダー みかん果汁 魚醤 赤ピーマン こんぶエキス 梅肉 ゆず皮 増粘多糖類 香料 水	—
8日	いわし甘露煮	いわし 砂糖 しょうゆ 蜂蜜 本みりん でん粉 食塩 水	小麦 大豆
16日	はちみつ& マーガリン	【はちみつ】はちみつ 【マーガリン】食用植物油脂 食用精製加工油脂 食塩 乳化剤 バターミルクパウダー 香料 酸化防止剤 カロチノイド色素 水	乳 大豆
21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
	スナック アーモンド	アーモンド コーン油 なたね油 食塩	アーモンド
22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 でん粉 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
28日	さんまみぞれ煮	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
30日	ししゃもフライ	カラフトシシャモ パン粉 小麦粉 大豆たん白 コーンフラワー でん粉 食塩 水	小麦 大豆

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。