

令和4年度 12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	アレルギー
1日	ディナー ビーフシチュー	パーム油脂、牛脂、大豆油、なたね油混合油脂、小麦粉、砂糖、食塩 ソテー・ド・オニオン、トマトパウダー、バナナ、フォン・ド・ボーソース、 チキンブイヨン、脱脂粉乳、香辛料、ソースパウダー、ぶどう糖 カラメル色素、調味料、乳化剤、酸味料、香料	小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 りんご バナナ
	有塩バター	生乳 食塩	乳
2日	お豆腐しゅうまい	たまねぎ、にんじん、えだまめ、とうもろこし、豆腐、魚肉すり身 なたね油、豆乳、粉末状大豆たん白、砂糖、食塩、酵母エキス 発酵調味料、乾燥ひじき、香辛料、加工デンプン、水 【皮】小麦粉、還元でん粉分解物、加工デンプン、水	小麦 大豆 ●えび ●かに
7日	クリーミー フレンチ ドレッシング	砂糖、醸造酢、デキストリン、食塩、酵母エキス、レモン果汁 オニオンパウダー、ホワイトペッパー、増粘剤、水	—
9日	クリーミー ゴマドレッシング	砂糖、醸造酢、デキストリン、しょうゆ、ごま、食塩、酵母エキス ホワイトペッパー、増粘剤、水	小麦 大豆 ごま
16日	枝豆と豆腐の ミンチカツ	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
19日	冷凍皮付きポテト	ばれいしょ、植物油脂、ぶどう糖	—
22日	クリスマスケーキ	植物油脂、乳製品、水あめ、乳糖、乳たんぱく質、卵 砂糖 小麦粉 いちごピューレ、食用加工油脂、レモン果汁、いちごペースト ソルビトール、乳化剤、香料、pH調整剤、トレハロース、着色料 酸味料、増粘多糖類、水	乳 卵 小麦 大豆
	米粉と豆乳の クリスマスケーキ	植物性脂肪食品、豆乳、グラニュー糖、米粉、食用加工油脂 いちごジャム、調整豆乳粉末、豆乳加工品、粗糖、なたね油 食用乳化油脂、ばれいしょでん粉、ぶどう糖果糖液糖、食物繊維、水あめ 果糖、加工でん粉、増粘多糖類、カルボキシメチルセルロース、膨張剤 香料、着色料、酸味料、水	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。