

令和4年度 1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
11日	冷凍白玉団子	もち米粉 加工でん粉 水	—
18日	ソフトエクレア	【皮】全卵 ファットスプレッド 小麦粉 食塩 加糖脱脂練乳 準チョコレート ショートニング 脱脂粉乳 ゼラチン 加糖卵黄 砂糖 洋酒 食塩 乳化剤 増粘多糖類 香料 膨張剤 ビタミンB ₂ カラメル カロチン 水	小麦 卵 乳 大豆 ゼラチン
20日	一食卵不使用 マヨネーズ風調味料	食用植物油脂 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤 調味料 香辛料抽出物 水	大豆
	お魚アーモンド	ローストアーモンド かたくちいわし 水飴 砂糖 食塩	アーモンド ●えび ●かに
30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。