

令和5年度 5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
2日	かしわもち	砂糖 小豆 水飴 食塩 寒天 仕込水 上新粉 麦芽糖 酵素 なたね油 柏葉 (化粧用)	大豆
11日	米粉入り春巻	豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂 豚脂 しょうゆ はるさめ でん粉 しょうがペースト 小麦粉 ポークブイヨン ショートニング ポークエキス 発酵調味料 酵母エキス 砂糖 乾燥しいたけ たん白加水分解物 香辛料 【皮】小麦粉 植物油脂 米粉 粉あめ ショートニング 食塩 ソルビトール クエン酸鉄ナトリウム 乳化剤 増粘剤 水	小麦 豚肉 大豆
12日	クリームゴマ ドレッシング	砂糖 醸造酢 デキストリン しょうゆ ごま (すりごま、ねりごま) 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
25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
26日	サザンアイント ドレッシング	食用植物油脂 醸造酢 水あめ 砂糖 トマトケチャップ ピクルス 食塩 にんじんエキス プルーン 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤 香辛料抽出物 水	—
30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

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。