

令和5年度 6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
8日	アレルギーフリー パンフレク	パーム油 なたね油混合油脂 でん粉 砂糖 食塩 デキストリン トマトパウダー オニオンパウダー キャベツエキスパウダー しいたけエキスパウダー 酵母エキスパウダー 焙煎米粉 野菜ペースト マッシュルームエキスパウダー 香辛料 ソースパウダー 増粘剤 カラメル色素 乳化剤 酸味料 香料	—
9日	青うめゼリー	ぶどう糖果糖液糖 グラニュー糖 果糖 ポリデキストロース うめ果汁 ゲル化剤 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸第一鉄ナトリウム 水	—
15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
16日	マーマレード	水あめ 砂糖 みかん オレンジ なつみかん 酸味料 ゲル化剤 pH調整剤 香料	オレンジ
	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
21日	大豆と豆腐の フライ	豆腐 魚肉すり身 大豆 玉ねぎ にんじん なたね油 乾しいたけ 粉末状大豆たん白 しょうゆ ごま 砂糖 米発酵調味料 食塩 カツオブシエキス ぶどう糖 水 【衣】パン粉 加工米粉 あおさ 水 なたね油 増粘剤	小麦 大豆 ごま
22日	とろける クリームシチュー	パーム油 なたね油 小麦粉 でん粉 ミルクパウダー 食塩 砂糖 白菜エキスパウダー キャベツエキスパウダー ポークエキスパウダー 大豆油 オニオンパウダー 調味料 乳化剤 香料 カロチン色素	小麦 乳 大豆 豚肉
26日	かぼちゃとさつまいも のコロッケ	かぼちゃ たまねぎ ほうれん草 にんじん マッシュポテト 豚肉 さつまいもペースト 砂糖 豆乳発酵食品 白ワイン 大豆油 酵母エキス 食塩 香辛料 【衣】パン粉 大豆油 粉末状植物性たん白 粉末油脂 加工でん粉 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄 乳化剤 増粘剤製剤 水	小麦 豚肉 大豆

令和5年度 6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

27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
28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

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。