

## 令和5年度7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
7日	七夕ゼリー	パインアップル果汁 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 水あめ 粉末水あめ 増粘多糖類 クエン酸ナトリウム ビタミンC 酸味料 着色料 香料 調合水	—
12日	あわせるゼリー	ぶどう糖果糖液糖 砂糖 粉あめ ピーチ濃縮果汁 りんご濃縮果汁 増粘多糖類 クエン酸 ビタミンC 香料 クエン酸鉄Na 着色料 水	もも りんご
	ナタデココ	ナタデココ 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 香料 クエン酸 水	—
13日	白身天ぷら	ホキ 【衣】小麦粉 でん粉 食塩なたね油 パーム油 膨張剤 乳化剤 水	小麦
18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

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。