

令和5年度11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
8日	トッピングエッグ	液卵 植物油脂 卵黄 食塩 乾燥卵 乳たん白 でん粉発酵調味料 加工でん粉 増粘多糖類 ピロリン酸ナトリウム 乳化剤 pH調整剤 調味料 水	卵 乳 大豆
10日	冷凍白玉餅	もち米粉 加工でん粉 水	—
	さつまいもチップス	さつまいも 砂糖 植物油脂	—
15日	さんまかぼすレモン煮	さんま 砂糖 しょうゆ かぼす果汁 レモン 還元水あめ 本みりん でん粉 レモン果汁 食塩 水	小麦 大豆
30日	照焼チキンパティ	鶏肉 玉ねぎ 【つなぎ】パン粉 粉末状植物性たん白 豚脂 粒状植物性たん白 砂糖 魚醤 発酵調味料 食塩 香辛料 ピロリン酸鉄 水 【タレ】砂糖 みりん しょうゆ チキンエキス ワイン 醸造酢 玉ねぎエキス おろししょうが 増粘剤 カラメル色素 酒精 水 なたね油 パーム油	小麦 大豆 鶏肉 豚肉

上記以外の加工食品については、

保存版 令和5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。