

令和5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
10日	冷凍白玉餅	もち米粉 加工でん粉 水	—
18日	焼もみのり	乾のり	●小麦●えび ●大豆●鶏肉 ●かに
26日	ロイヤルカツ	鶏肉 牛肉 豚肉 ソテードオニオン パン粉 粉末状植物性たん白 粒状植物性たん白 砂糖 しょうゆ 肉エキス調味料 食塩 黒こしょう ナツメグ 【衣】パン粉 大豆油 粉末状植物性たん白 加工デンプン 乳化剤 水	小麦 鶏肉 牛肉 豚肉 大豆
31日	チャンポンスープの素	ポークエキス 調味動物油脂 しょうゆ 食塩 たん白加水分解物 チキンエキス 酵母エキス メンマパウダー 調味料 香辛料抽出物 酸味料 乳化剤 水	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。