

令和5年度3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
1日	ひなあられ	もち米 オリーブ油 食塩	●卵 ●乳 ●小麦 ●えび ●落花生
4日	米粉と豆乳の ケーキ(チョコ)	豆乳加工品 グラニュー糖 米粉 植物性脂肪食品 ココアパウダー 食用加工油脂 調整豆乳粉末 ぶどう糖果糖液糖 食用乳化油脂 粗糖 チョコレートシロップ 水あめ 黒みりん ぶどう糖 食塩 香料 膨張剤 着色料 増粘剤 増粘多糖類 水	大豆
21日	プレーンロール	小麦粉 上白糖 ぶどう糖 ショートニング 卵 イースト 乳等を主要原料とする食品 食塩 乳化剤製剤 パン品質改良剤 水	小麦 卵 乳 大豆

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。