

令和6年度 5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
2日	柏餅	上新粉 砂糖 小豆 麦芽糖 還元水あめ 食塩 酵素 配合水 柏葉 (化粧用)	●くるみ ●乳●ごま ●大豆
7日	みかん缶	みかん 砂糖 酸味料 酵素 水	—
9日	照焼チキンパティ	鶏肉 たまねぎ 【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 たまねぎエキス 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
16、29日	青じそドレッシング	水あめ 砂糖 醸造酢 たん白加水分解物 還元水あめ 発酵調味料 食塩 レモン果汁 酵母エキスパウダー かつお節エキス 酵母エキス 魚醤 青じそ 香料 酸味料 増粘剤 香辛料抽出物 水	—
17日	太刀魚フライ	太刀魚 【衣】パン粉 小麦粉 食塩 増粘剤 水	小麦 大豆
20日	発芽玄米入り 平つくね	鶏肉 パン粉 粉末状大豆たん白 でん粉 たまねぎ 豚脂 発芽玄米 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 【ソース】果糖ぶどう糖液糖 こいくちしょうゆ 酵母エキス 発酵調味料 カツオブシエキス しょうゆ調味料 増粘剤 水	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ●卵 ●乳
21日	冷凍白玉餅	もち米粉 加工でん粉 水	—
	ぶどうゼリー	ぶどう果汁 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 難消化性デキストリン 増粘多糖類 酸味料 クエン酸鉄ナトリウム 香料 水	—
23日	鶏と豚の ミートボール	鶏肉 豚肉 たまねぎ パン粉 粉末状植物性たん白 でん粉 酵母エキス 香辛料 食塩 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄	小麦 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。