

令和6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
5日	七夕ゼリー	果糖 グラニュー糖 ポリデキストロース ぶどう糖果糖液糖 ぶどう果汁 ゲル化剤 酸味料 ビタミンC 香料 着色料 クエン酸第一鉄Na 水	—
16日	サラダチキン	鶏肉 ぶどう糖 米粉 植物油 食塩 pH調整剤・グリシン製剤 キシロース pH調整剤製剤 水	鶏肉 ●えび●かに ●小麦●卵 ●乳●落花生
18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
	ミルクココア	砂糖 ぶどう糖 ココア 食塩 植物レシチン 炭酸Ca 香料 ビタミンC ビタミンB ₁ ビタミンB ₂	大豆

上記以外の加工食品については、

保存版 令和6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。