

## 令和6年度8,9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
8月29日 9月20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
9月5日	チョコプリン	グラニュー糖 粉あめ ポリデキストロース ココアパウダー カカオマス 果糖 食塩 増粘剤 ゲル化剤 香料 ピロリン酸第二鉄 水	—
9月10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

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。