

令和6年度10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
4日	ふんわり野菜揚げ	たまねぎ にんじん えだまめ とうもろこし 豆腐 魚肉すり身 大豆油 水溶性食物繊維 豆乳 砂糖 粉末状大豆たん白 食塩 酵母エキス 発酵調味料 香辛料 【衣】小麦粉 でん粉 加工デンプン 膨張剤 クエン酸鉄 水	小麦 大豆
9日	オムレツ	液卵 植物油脂 卵黄 食塩 トマトケチャップ たまねぎ トマトピューレ 鶏肉 でん粉発酵調味料 食用卵殻粉 トレハロース 加工でん粉 水	卵 大豆 鶏肉
	レンコン入り平つくね	鶏肉 たまねぎ れんこん 調整ラード パン粉なたね油 粒状大豆たん白 でん粉 米発酵調味料 砂糖 食塩 おろししょうが チキンエキス 水 【テリヤキソース】しょうゆ 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 酵母エキス 魚介エキス 増粘剤 カラメル色素	小麦 鶏肉 大豆
30日	ふんわり炒りたまご	鶏卵 植物油脂 乾燥卵白 かつお節エキス でん粉発酵調味料 こんぶだし 食塩 しょうゆ トレハロース 増粘多糖類 カロチノイド色素 水	卵 小麦 大豆
31日	蒸し栗	栗 砂糖 酸化防止剤 着色料	—
	一食ごま塩	ごま 食塩 コーンスターチ	ごま
	ホキ天玉揚げ	ホキ 天玉 小麦粉 でん粉 食塩 大豆たん白 青さ 香辛料 増粘多糖類 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。