

令和6年度12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
3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
4日	乱切りちくわ	魚肉 でん粉 植物油脂 食塩 大豆たん白 ぶどう糖 砂糖 加工デンプン アミノ酸 水	大豆
9日	千草焼	液全卵 たまねぎ にんじん ほうれん草 鶏肉 大豆油 なたね油 プロセスチーズ 砂糖 しょうゆ かつお節エキス調味料 食塩 発酵調味料 しいたけ 酵母エキス 加工でん粉 pH調整剤 乳化剤 クエン酸鉄Na 水	卵 乳 小麦 鶏肉 大豆
23日	ポンデドーナツ	植物油脂 砂糖 乳糖 ココアパウダー 小麦粉 ショートニング 粉末油脂 ぶどう糖 でん粉 全粉乳 食塩 食用油脂 鶏卵 加工デンプン 卵殻カルシウム ベーキングパウダー 乳化剤 ピロリン酸鉄 香料 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。