

令和6年度1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
9日	いわし梅味噌煮	いわし 砂糖 みそ しそ抽出液 本みりん 梅肉 米粉 食塩 水	大豆
17日	冷凍さば切身	ごまさば コーンスターチ	さば
21日	中濃ソース	トマト りんご たまねぎ みかん 醸造酢 砂糖 食塩 香辛料 増粘剤 アミノ酸 酸味料 カラメル色素 香辛料抽出物 香料 水	りんご
24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
	米みそ	米 大豆 食塩 水	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。