令和6年度3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	クレープ (チョコ)	豆乳 加工油脂 麦芽糖 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 植物油 米粉 水あめ 砂糖 ココアパウダー 大豆粉 小麦不使用しょうゆ 加工デンプン トレハロース 増粘剤 乳化剤 香料 増粘多糖類 着色料 メタリン酸Na ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー	大豆
5日	冷凍あじ切身	あじ コーンスターチ	—
13日	オムレツ	液卵 植物油脂 卵黄 食塩 でん粉発酵調味料 食用卵殻粉 パーム油 トレハロース 加工でん粉 水	卵 大豆
	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
19日	野菜入りクルル	デュラム小麦のセモリナ にんじん粉末 トマトパウダー ほうれんそう粉末	小麦
21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

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。