

令和7年度 5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
2 日	かしわもち	上新粉 砂糖 小豆 麦芽糖 還元水あめ 食塩 酵素 配合水 柏葉（化粧用）	●くるみ ●乳●ごま ●大豆
16 日	冷凍あじ切身	あじ コーンスターチ	—
19 日	ミートハンバーグ	豚肉 鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たん白 豚脂 果糖ぶどう糖液糖 難消化性デキストリン でん粉 粉末状植物性たん白 ドロマイト ぶどう糖加工品 ポークエキス 発酵調味料 食塩 加工油脂 酵母エキス チキンブイヨン 加工でん粉 クエン酸鉄Na 水	大豆 鶏肉 豚肉
21 日	ぶどうゼリー	ぶどう果汁 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 難消化性デキストリン 増粘多糖類 酸味料 クエン酸鉄ナトリウム 香料 水	—
28 日	サラダチキン	鶏肉 ぶどう糖 米粉 植物油 食塩 pH調整剤・グリシン製剤 キシロース pH調整剤製剤 水	鶏肉 ●えび●かに ●小麦●卵 ●乳●落花生

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。