

令和7年度7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

	食 品 名	使用原材料	アレルゲン
3 日	野菜ソイ餃子	キャベツ にら しょうが にんにく こんにゃく精粉 海藻粉末 粒状植物性たん白 植物油脂 しょうゆ パン粉 小麦粉加工品 砂糖 食用植物油脂 食塩 酵母エキス 香辛料 【皮】小麦粉 植物油脂 麦芽糖 食塩 大豆粉 加工デンプン 増粘剤 酒精 pH 調整剤 ピロリン酸鉄 水酸化 Ca 唐辛子抽出物 水	小麦 大豆 ●えび ●卵 ●かに ●乳
7 日	七夕ゼリー (パイン)	パインアップル果汁 砂糖 異性化液糖 水あめ 粉末水あめ ゲル化剤 pH 調整剤 酸化防止剤 酸味料 着色料 香料 調合水	—
10 日	ベイクドエッグ	液卵 じゃがいも たまねぎ ピーマン 植物油脂 卵黄 食塩 ショルダーベーコン ほうれんそう 香辛料 動物油脂 トレハロース 加工でん粉 リン酸塩 調味料 pH 調整剤 増粘剤 くん液 酸化防止剤 カロチノイド色素 発色剤	卵 大豆 豚肉

上記以外の加工食品については、

保存版 令和7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。