

令和7年度8,9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
8月29日	中華風つくね	鶏肉 豚脂 たまねぎ にら コーンスターチ パン粉 砂糖 ごま油 大豆油 しょうゆ 食塩 オイスターソース 香辛料 おろしにんにく アミノ酸 水	小麦 鶏肉 豚肉 ごま 大豆
9月8日	煮込み用 スクールハンバーグ	牛肉 豚肉 たまねぎ パン粉 鶏肉 でん粉 粉末状植物性たん白 食塩 ビーフブイヨン調味料 黒こしょう	小麦 牛肉 豚肉 鶏肉 大豆
22日	ぶり照焼	ぶり しょうゆ 砂糖 本みりん でん粉 生姜 食塩 水	小麦 大豆

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。