

令和7年度11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
10 日	味付のり	乾のり 調味液	小麦 えび 大豆 ●かに●鶏肉
	のり佃煮	海苔 醤油 水あめ 砂糖 米醸造調味料 醸造酢 たん白加水分解物 鰹節エキス 食塩 増粘多糖類 カラメル色素 仕込水	小麦 大豆 ●えび●かに
13 日	照焼チキン パティ	鶏肉 たまねぎ 【つなぎ】パン粉 粉末状植物性たん白 豚脂 粒状植物性たん白 砂糖 魚醤 発酵調味料 食塩 香辛料 ピロリン酸鉄 水 【タレ】砂糖 みりん しょうゆ チキンエキス ワイン 醸造酢 たまねぎエキス おろししょうが 増粘剤 カラメル色素 酒精 水 なたね油 パーム油	小麦 大豆 鶏肉 豚肉
14 日	だいこん漬	塩押しだいこん 仕込水 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 発酵調味料 食塩 醸造酢 たん白加水分解物 梅酢	—
17 日	マロニー	じゃがいも澱粉 コーンスターチ 増粘剤 増粘多糖類	—
18 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

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。