

令和7年度12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
4 日	デイナーヒーフチャー フレーク	小麦粉 牛脂豚脂混合油脂 砂糖 食塩 ソテー・ド・オニオン トマトパウダー バナナフレーク フォン・ド・ボーソース チキンブイヨン 脱脂粉乳 香辛料 ソースパウダー ぶどう糖 カラメル色素 アミノ酸等 乳化剤 酸味料 香料	小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 りんご バナナ
23 日	チョコレートケーキ	植物油脂（パーム、ヤシ） バター 脱脂粉乳 加糖脱脂粉乳 水あめ 乳糖 乳たんぱく質 砂糖 卵 チョコレート 小麦粉 水あめ ココアパウダー 食用加工油脂 ソルビトール 乳化剤 香料 pH 調整剤 増粘多糖類	乳 小麦 卵 大豆
	米粉と豆乳のケーキ	豆乳加工品 グラニュー糖 米粉 ココアパウダー 調整豆乳粉末 食用加工油脂 食用植物油脂還元水あめ 食用油脂糖液乳化物 粗糖 黒みりん あんずジャム 食塩 香料 加工でん粉 増粘多糖類 乳化剤 膨張剤 着色料 酸味料 水	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。