

# 令和7年度1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
9 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
	冷凍たこ	まだこ 食塩 酸化防止剤	—
13 日	照り焼きチキン	鶏肉 ぶどう糖 こいくちしょうゆ 発酵調味料 粉末状大豆たん白 食塩 酵母エキス しょうゆ調味料 増粘剤 加工でん粉 【タレ】果糖ぶどう糖液糖 こいくちしょうゆ 酵母エキス しょうゆ調味料 水	小麦 鶏肉 大豆 ●卵
14 日	すいとん	小麦粉 食塩 加工でん粉 水	小麦 ●そば●卵
20 日	トマトオムレツ	液全卵 植物油脂 たまねぎ にんじん 豚肉 砂糖 トマトペースト トマトピューレづけ トマトケチャップ 粒状大豆たん白 食塩 ワイン しょうゆ 粉末状大豆たん白 おろしにんにく 黒コショウ コンソメパウダー 加工でん粉 増粘多糖類 pH 調整剤 クエン酸 Na ココア カロチン 水	小麦 卵 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン
21 日	ヒレカツ	豚ヒレ肉 【衣】パン粉 大豆たん白 加工デンプン 増粘多糖類 水	小麦 豚肉 大豆 ●乳●卵 ●鶏肉●牛肉 ●りんご ●ゼラチン
	りんごのタルト	りんご 豆乳 米粉 砂糖 ショートニング ぶどう糖果糖液糖 コーンフラワー 植物油 水溶性食物繊維 水あめ 大豆粉 炭酸 Ca こんにゃく加工品 加工デンプン 増粘多糖類 酸味料 乳化剤 膨張剤 ビタミンC ピロリン酸第二鉄 乳酸 Ca 増粘剤 香料 酸化防止剤 紅麴色素	大豆 りんご

# 令和7年度1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
23 日	鮭塩焼き	鮭 食塩	さけ
	焼のり	乾のり	●小麦●えび ●大豆●鶏肉 ●かに
29 日	ロングウインナー	豚肉 豚脂肪 水あめ 砂糖 食塩 香辛料 アミノ酸 リン酸塩 ソルビン酸 酸化防止剤 pH調整剤 亜硝酸Na	豚肉
	ヨーグルト	生乳 砂糖 乳製品 ゼラチン 寒天 乳等を主要原料とする食品 乳清ミネラル クエン酸Ca 香料 乳化剤 増粘多糖類 ビタミンD	乳 ゼラチン

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。