

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 紅麹色素	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。