

# 令和8年2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
2 日	うす味野菜チヂミ	にんじん 米粉 たまねぎ 豆腐 にら 乾燥マッシュポテト おから ショートニング でん粉 水溶性食物繊維 ぶどう糖 チキンオイル 小麦不使用しょうゆ 砂糖 植物油 食塩 酵母エキス 液状混合調味料 にんにくペースト 香辛料 水 加工デンプン セルロース 凝固剤 ピロリン酸第二鉄	大豆 鶏肉 ごま
3 日	豆乳プリン	粉あめ 豆乳 グラニュー糖 ぶどう糖果糖液糖 ポリデキストロース 食用加工油脂 カラメルソース 食塩 増粘多糖類 香料 着色料 ピロリン酸第二鉄 水	大豆
10 日	米みそ	米 大豆 食塩 水	大豆
13 日	チョコプリン	グラニュー糖 粉あめ ポリデキストロース ココアパウダー 果糖 カカオマス 食塩 加工でん粉 増粘多糖類 香料 ピロリン酸第二鉄 水	—
24 日	五目包子	【皮】小麦粉 こんにゃく粉 大豆粉末 食塩 砂糖 小麦でん粉 粉末状小麦たん白 水 【野菜】キャベツ 玉ねぎ しいたけ にんにく しょうが 豚肉 豆腐ペースト 馬鈴薯澱粉 パン粉 オイスターソース ごま油 酵母エキス 砂糖 食塩 こしょう	小麦 大豆 豚肉 ごま ●卵●乳●えび ●かに●いか ●牛肉●鶏肉 ●ゼラチン
26 日	肉まん	【皮】小麦粉 砂糖 調整ラード イースト 菜種油 トウモロコシ油 馬鈴薯油 食塩 【具】豚肉 たけのこ ねぎ しいたけ パン粉 しょうゆ 豚脂 粒状植物性たん白 ごま油 清酒 砂糖 粉末しょうゆ 発酵調味料 みりん 老酒 食塩 香辛料 アミノ酸等 膨張剤 乳化剤 着色料 酸味料 香料 調整水	小麦 乳 豚肉 大豆 ごま
	焼おにぎり	米 しょうゆ こんぶエキス みりん 食塩 香味油 かつおエキス 植物油 砂糖 ぶどう糖 粉末しょうゆ たん白加水分解物 果糖ぶどう糖液糖 アミノ酸等 加工でん粉 カラメル色素	小麦 大豆 鶏肉 豚肉
27 日	すいとん	小麦粉 食塩 加工でん粉 水	小麦 ●そば●卵

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。