

令和8年3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	ホットケーキ	小麦粉 液全卵 砂糖 植物油脂 ベーキングパウダー 脱脂粉乳 pH調整剤 乳化剤 食塩 増粘剤	小麦 卵 乳 大豆
	ブラック& ホワイト	砂糖 植物油脂 ココア 全粉乳 カカオマス 乳化剤 香料 脱脂粉乳 乳糖 ココアバター	乳 大豆
	パンケーキ	小麦粉 砂糖 食用植物油脂 ぶどう糖 ベーキングパウダー 増粘多糖類 香料 着色料	小麦 ●卵●乳
	チョコレート クリーム	水あめ 砂糖 小麦粉 ショートニング ココアパウダー カカオマス カラメル色素 乳化剤 香料	小麦 大豆
3日	ちらしずし	砂糖 にんじん たけのこ 醸造酢 れんこん 食塩 しょうゆ かんぴょう 干しいたけ 醸造調味料 みりん 鰹風味調味料 昆布エキス チキンエキス 煮干エキス アミノ酸	小麦 大豆 鶏肉
	冷凍錦糸卵	液卵 乾燥卵 還元水あめ なたね油 大豆油 食塩 加工でん粉 pH調整剤 増粘剤 核酸 カロチノイド色素	卵 大豆
	キャベツ入 平つくね	キャベツ 鶏肉 豚脂 【つなぎ】でん粉 えんどう豆たん白 砂糖 発酵調味料 ドロマイト 食塩 鰹節 しょうが 酵母エキス ガーリック 鉄含有酵母	鶏肉 豚肉 ●小麦●卵
12日	チキンカツ	鶏むね肉 【衣】パン粉 小麦粉 食塩 香辛料 粉末醤油 加工でん粉 増粘剤 アミノ酸 pH調整剤	小麦 大豆 鶏肉 ●卵●乳
13日	クロワッサン	小麦粉 マーガリン 砂糖 全卵 イースト 食塩 小麦グルテン モルトエキス 小麦麦芽 アセロラパウダー 乳化剤 香料	小麦 乳 卵 大豆 ●鶏肉
	型抜きチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹 クエン酸鉄Na	乳
19日	わかめご飯の素	わかめ 砂糖 かつお節調味料 食塩	—
	赤しそ	赤しそ 食塩 梅酢	—

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。