

# 令和7年(2025年)1月 中学校給食用半製品・加工品の配合表 (A献立)

使用日	食品名	原材料名	アレルゲン	コンタミネーション
1月9日	梅型かまぼこ	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、人参、還元水飴、なたね油、加工澱粉、トマト色素		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
1月9日	煮込みもち	もち米粉、米粉、とうもろこしでん粉、こんにやく粉、トレハロース		
1月9日	さつまいもタルト	さつまいもペースト、豆乳、砂糖、ショートニング、米粉、くり、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油(なたね油)、加工デンプン、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤(キサンタンガム)、香料	大豆	
1月14日	あじフライ	めあじ、衣(小麦粉、パン粉、食塩)、乳化剤、増粘多糖類	小麦	同一ラインで卵・乳・いか・鮭・さば・大豆を含む食品を製造
1月14日	高野豆腐	大豆、豆腐用凝固剤、重曹	大豆	
1月15日	粉チーズ	ナチュラルチーズ	乳	
1月15日	ハンバーグ	食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、水溶性食物繊維、酵母エキス、食塩、トマトペースト、ぶどう糖、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄	大豆・鶏肉・豚肉	
1月16、29日	つぶ入りマスタード	醸造酢、からし、植物油脂(なたね油)、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物	小麦・大豆・豚肉・りんご	
1月16日	春巻き	野菜(キャベツ、たまねぎ、にんじん、根深ねぎ)、豚肉、難消化性デキストリン、はるさめ、しょうゆ、ポークオイル、グラニュー糖、植物油脂(ごま油)、ポークミートペースト、ひじき、おろししょうが、食塩、オイスターソース、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、皮〔小麦粉、植物油脂(大豆油、なたね油、パーム油、やし油)、みりん、還元水あめ、食塩、馬鈴薯でん粉〕、加工デンプン、ピロリン酸鉄、増粘多糖類、乳化剤、調味料(アミノ酸等)	小麦・ごま・大豆・豚肉・ゼラチン	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
1月17日	ソテーオニオン	たまねぎ、大豆油 ※【大豆アレルゲンは検出限界以下のため表示の対象外】		
1月17日	おろしりんご	りんご、香料、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
1月17日	チキンナゲット	鶏肉、つなぎ(コーンスターチ、パン粉)、豚脂、粉末状大豆たん白、しょうゆ、食塩、チキンスープ、香辛料、たん白加水分解物、おろしにんにく、デキストリン、酵母エキス、衣(パン粉、小麦粉、コーングリッツ、コーンスターチ、食塩、しょうゆ、香辛料)、揚げ油(なたね油、パーム油)、加工デンプン、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
1月17日	福神づけ	だいこん、なす、きゅうり、れんこん、しょうが、なたまめ、しその葉、漬け原材料(異性化液糖、しょうゆ、食塩、酵母エキス、とうがらし)、酸味料	小麦・大豆	
1月20日	かまぼこ	いとうり無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、加工デンプン(タピオカ)		
1月20日	さわらの西京づけ	サワラ、白味噌、砂糖、みりん風調味料、酒	大豆	
1月20日	金時豆のあま煮	金時豆、砂糖、還元水あめ、食塩		
1月21日	いかフライ	イカ、衣(パン粉、澱粉加工品、砂糖、食塩、植物性タンパク、コショウ、酵母エキス)、加工澱粉、増粘多糖類	小麦・いか	
1月22日	ほうれん草オムレツ	液卵、油脂加工品〔植物油脂(大豆油)、卵黄、食塩〕、ほうれんそう、でん粉発酵調味料、食用卵殻粉、植物油脂(パーム油)、トレハロース、加工でん粉	卵・大豆	
1月23日	いろいろ野菜のミンチカツ	野菜(たまねぎ、にんじん、えだまめ、とうもろこし、キャベツ)、食肉(鶏肉、豚肉)、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、粒状植物性たん白、砂糖、酵母エキス、しょうが、香辛料、衣(パン粉、米粉加工品、大豆油)、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
1月24日	肉団子(フライ済み)	食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、水溶性食物繊維、食塩、しょうがペースト、砂糖、にんにくペースト、香辛料、加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、揚げ油(なたね油)	大豆・鶏肉・豚肉	
1月24日	ブルーベリージャム	糖類(水あめ、砂糖)、ブルーベリー、濃縮レモン果汁、ゲル化剤(ペクチン)		
1月27日	たこ焼き	米粉、キャベツ、タコ、砂糖、食塩、和風だしの素、加工でんぷん、膨張剤、安定剤(キサンタンガム) ※本品で使用しているたこは、えび、かにを食べています。	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳・いかを含む食品を製造
1月28日	お好み焼き	キャベツ、ミックス粉(小麦粉、米粉、コーンスターチ、小麦澱粉、食塩、グラニュー糖、ぶどう糖、たん白加水分解物)、植物油脂(米油)、天かす、豚肉、かつおだし、増粘多糖類	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳・いか・さば・鶏肉・やまいもを含む食品を製造
1月28日	とろろ昆布(小袋)	昆布、醸造酢、砂糖		

## 令和7年(2025年)1月 中学校給食用半製品・加工品の配合表（A献立）

使用日	食品名	原材料名	アレルギー	コンタミネーション
1月29日	メープルシロップ	糖類（水飴、砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、メープルシロップ、香料、カラメル色素		
1月29日	フライドポテト	馬鈴しょ、植物油脂（パーム油）		
1月29日	粉チーズ（小袋）	ナチュラルチーズ	乳	
1月30日	焼き豆腐	丸大豆、加工でん粉、豆腐用凝固剤	大豆	同一ラインで小麦・卵を含む食品を製造
1月30日	焼きふ	小麦粉、小麦たん白	小麦	
1月30日	塩さば	さば、食塩	さば	
1月30日	和風ドレッシング	食用植物油脂（なたね油）、糖類（砂糖、水あめ）、玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、かつお節エキス、オニオンフレーク、にんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、赤ピーマン、きのこエキス、しょうが、こしょう、増粘剤（キサンタンガム）、香料、香辛料抽出物		
1月31日	れんこんのはさみ揚げ	れんこん、鶏肉、豚肉、玉ねぎ、食塩、胡椒、衣（パン粉、食塩、香辛料、とうもろこしでん粉、植物繊維、酵母エキス）、加工でん粉、増粘剤（加工でん粉）	小麦・鶏肉・豚肉	

中学校給食調理場内では調理工程における他食品のアレルギーが混入（コンタミネーション）する可能性があります。

詳細は4月に配信している「中学校給食予定献立表および半製品・加工品配合表の見方」をご覧ください。

ご不明な点がございましたら、学校給食課（6843-9101）までご連絡ください。