

## 令和7年(2025年)2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
2月3日	いわしフライ	いわし、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
2月3日	福豆	大豆	大豆	同一ラインで小麦・落花生・アーモンド・いか・カシューナッツ・くるみ・大豆・バナナを含む食品を製造
2月4日	五目厚焼き卵	鶏卵、だし汁〔醤油、糖類、風味原料 (かつおエキス、濃縮煮干だし)、食塩〕、人参、グリーンピース、コーン、筍、とうもろこし澱粉、椎茸、砂糖、醤油、食塩、植物油脂 (なたね油)	小麦・卵・大豆	
2月5日	豆乳	大豆	大豆	
2月5日	チキンカツ	鶏ムネ肉、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・鶏肉	
2月6日	ひじき入りぎょうざ	野菜 (キャベツ、たまねぎ、にら)、鶏肉、豚脂、ひじき、とうもろこしでん粉、しょうゆ、植物油脂 (ごま油)、粒状植物性たん白、砂糖、魚介エキス、食塩、香辛料、酵母エキス、皮〔小麦粉、植物油脂 (なたね油)、還元でん粉糖化物、食塩、大豆粉〕、ソルビトール、乳化剤、ピロリン酸第二鉄	小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉	
2月6日	チリパウダー	パプリカ、食塩、クミン、赤唐辛子、オレガノ、ガーリック		
2月6、21日	焼き豚	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料	豚肉	
2月7日	ソテードオニオン	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】		
2月7、28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	
2月7日	かぼちゃチーズフライ	かぼちゃ、チーズフード (ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、食塩)、パン粉、砂糖、牛乳、マーガリン、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、植物油脂 (大豆油、なたね油)、米粉、粉末状大豆たん白、ぶどう糖、とうもろこしでん粉〕、安定剤 (加工デンプン)、乳化剤、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄	小麦・乳・大豆	同一ラインでえび・かに・卵を含む食品を製造
2月7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	
2月10日	バジルペースト	バジル、オリーブ油		同一ラインで乳を含む食品を製造
2月12日	チヂミ	野菜 (キャベツ、にら)、ミックス粉 (小麦粉、米粉、コーンスターチ、食塩、ブドウ糖、グラニュー糖、小麦澱粉、たん白加水分解物)、植物油脂 (米油)、天かす〔小麦粉、植物油脂 (米油)、食塩、風味調味料、酵母エキス〕、いか、かつおだし、増粘多糖類	小麦・いか・大豆	同一ラインで卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・やまいもを含む食品を製造
2月12日	白菜キムチ	白菜、漬け原材料〔かつお節エキス、糖類 (砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、こんぶエキス、パプリカ、唐辛子、ニンニク、もち米でん粉、食塩〕		
2月12、14日	むき枝豆 (大豆)	えだまめ (大豆)、食塩	大豆	
2月13日	わかめごはんの素	塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス ※本品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています。		
2月13日	ポークコロッケ	野菜 (ばれいしょ、たまねぎ)、豚肉、砂糖、乾燥マッシュポテト、植物油脂 (とうもろこし油)、豚脂、粉末しょうゆ、食塩、酵母エキス、香辛料、衣〔パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂 (とうもろこし油)、還元水あめ、とうもろこしでん粉〕、炭酸Ca、調味料 (無機塩)、ピロリン酸鉄	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
2月14日	ニョッキ	乾燥マッシュポテト、小麦粉、食塩、加工デンプン	小麦	同一ラインでいかを含む食品を製造
2月14日	ハートハンバーグ	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	
2月14日	ガトーショコラ	豆乳、砂糖、米粉、植物油 (米油)、ココアパウダー、水溶性食物繊維、カカオマス、加工デンプン、膨脹剤、ピロリン酸第二鉄	大豆	
2月18日	お魚フライ	すけそうだらすり身、野菜 (キャベツ、玉ねぎ、にんじん)、馬鈴薯でん粉、発酵調味料、醸造調味料、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白、とうもろこしでん粉、植物油脂 (なたね油)、食塩〕、貝Ca、ピロリン酸第二鉄、クエン酸	小麦・大豆	同一ラインでえび・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造
2月18日	がんもどき	粉末状大豆たん白、植物油脂 (なたね油)、にんじん、上新粉、大豆食物繊維、食塩、砂糖、揚げ油 (なたね油)、クエン酸	大豆	同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳を含む食品を製造

## 令和7年(2025年)2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
2月19日	液体ココア	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ココアパウダー、ぶどう糖、食塩、香料、植物レシチン	大豆	
2月20日	キャベツミンチカツ	キャベツ、食肉（豚肉、鶏肉）、パン粉、砂糖、ポークオイル、食塩、しょうゆ、ポークエキス、植物油脂（なたね油、パーム油）、香辛料、衣〔パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂（大豆油、なたね油、パーム油）〕、とうもろこしでん粉、大豆粉〕、加工デンプン、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
2月21日	コーンしゅうまい	野菜（とうもろこし、たまねぎ）、つなぎ（馬鈴薯でん粉、粉末状植物性たん白、パン粉）、魚肉すり身（すけそうだら）、豚脂、豆腐、砂糖、食塩、みりん、焼酎、酵母エキスパウダー、皮（小麦粉、粉末状植物性たん白、水あめ混合異性化液糖）、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤、豆腐用凝固剤	小麦・大豆・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・ごまを含む食品を製造
2月25日	オムレツ	液卵、油脂加工品〔植物油脂（大豆油）、卵黄、食塩〕、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	
2月26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	
2月26日	粉チーズ	ナチュラルチーズ	乳	
2月27日	さばのよしる干し	サバ、醤油、砂糖、みりん風調味料、魚醤油	小麦・さば・大豆	

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ゲンが混入（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。