

令和6年(2024年)10月 中学校給食用半製品・加工品の配合表（B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
10月1日	れんこんのはさみ揚げ	野菜（蓮根、玉ねぎ、椎茸）、パン粉、鶏肉、馬鈴薯澱粉、醤油、料理酒、バター粉、食塩、鰹エキス、生姜パウダー、pH調整剤（酢酸）、増粘剤（グァーガム）	小麦・大豆・鶏肉	
10月2、10、30日	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料		
10月3日	さけフライ	鮭、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・鮭	
10月3、11、22、29日	竹輪	魚肉（すけそう、イトヨリ、タチウオ）、馬鈴薯でん粉、タビオカでん粉、植物性たん白、植物油（大豆油）、砂糖、食塩、ぶどう糖、寒天、粉あめ、調味料（アミノ酸） ※本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。	大豆	
10月4日	つぶ入りマスタード	カラシの実、醸造酢、食塩、ワインビネガー、砂糖、香辛料、クエン酸		
10月4日	豆腐ナゲット	野菜（たまねぎ、枝豆、にんじん）、豆腐、衣（コーンフラワー、小麦粉、小麦でん粉、とうもろこしでん粉、食塩、粉末しょうゆ、香辛料）、粉末状大豆たん白、植物油脂（なたね油）、砂糖、香辛料、酵母エキス、しょうゆ、食塩、揚げ油（なたね油）、加工でん粉、ベーキングパウダー、豆腐用凝固剤、乳化剤、着色料（カロチノイド）	小麦・大豆	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
10月4日	フレンチドレッシング	食用植物油脂（大豆油、なたね油）、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、濃縮レモン果汁、増粘剤（キサンタン）、調味料（アミノ酸）、酸味料、香辛料抽出物、香料	大豆	
10月7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	
10月7日	ビーフコロッケ	野菜（ばれいしょ、たまねぎ）、牛肉、粒状植物性たん白、乾燥マッシュポテト、糖類（砂糖、果糖）、しょうゆ、牛脂、食塩、香辛料、衣（パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂（大豆油）、還元水あめ、ショートニング）、加工デンプン、調味料（アミノ酸）、着色料（ココア、カラメル）、香料	小麦・乳・牛肉・大豆	同一ラインで卵を含む食品を製造
10月8日	白身魚のフリッター	ホキ、小麦粉、とうもろこしでん粉、揚げ油（菜種、大豆）、米粉、膨張剤、塩コショウ、炭酸カルシウム、ビタミンB ₂ 、水	小麦・大豆	
10月9、25日	粉チーズ	ナチュラルチーズ、セルロース	乳	
10月9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	
10月9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）		
10月10日	梅肉	うめ、食塩、しそ		
10月11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	
10月11日	むき枝豆（大豆）	えだまめ（大豆）、食塩	大豆	
10月15日	いかフライ	いか、食塩、衣（パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩）、加工デンプン、増粘剤（加工デンプン、グァーガム）、調味料（アミノ酸）、乳化剤	小麦・いか・大豆	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
10月15日	ちりめんじゃこ	しらす、食塩 ※本製品に使用するしらすは、えび、かに、いかが混ざる漁法で採取しております。		
10月16日	トマト（缶）	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
10月17日	もみじ型かまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、人参、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油、加工澱粉		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
10月17日	さばみりんしょうゆづけ	さば、醤油、みりん、酒、砂糖	小麦・さば・大豆	
10月18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】		
10月18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	
10月18日	福神づけ	だいこん、うり、きゅうり、なす、れんこん、しょうが、なたまめ、しその葉、漬け原材料（砂糖、しょうゆ、醸造酢、食塩）、酸味料	大豆	

令和6年(2024年)10月 中学校給食用半製品・加工品の配合表（B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
10月21日	あおさ入り厚焼き卵	鶏卵、昆布だし、あおさ、とうもろこし澱粉、食塩、植物油脂（なたね油）	卵	
10月22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、小麦粉澱粉、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
10月24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	
10月25日	ホワイトルウ	小麦粉、植物油脂（パーム油）、砂糖、とうもろこしでんぶん、食塩、デキストリン、全粉乳、脱脂粉乳、玉ねぎ加工品、オニオンパウダー、チキンブイヨンパウダー、チーズパウダー、酵母エキス、野菜エキス、ボークエキス、しょう油加工品、香辛料、調味油（豚肉、鶏肉）、バターミルクパウダー、調味料（アミノ酸等）、香料、乳化剤、酸味料、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉	
10月25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	
10月28日	ささみチーズフライ	鶏ササミ肉、チーズ、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・乳・鶏肉	
10月28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
10月29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
10月30日	白身魚フライ	ホキ、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	
10月31日	かぼちゃプリン	かぼちゃペースト、砂糖、豆乳加工食品（植物油脂（パーム油）、豆乳クリーム、砂糖類、とうもろこしでん粉、食塩）、イヌリン（食物繊維）、食塩、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳化剤、香料、pH調整剤、セルロース、クエン酸鉄Na、塩化マグネシウム	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造

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。