

令和6年(2024年)11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
11月1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
11月5日	煮込みもち	もち米粉、米粉、とうもろこしでん粉、こんにゃく粉、トレハロース		
11月5日	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料		
11月5日	梅肉	うめ、食塩、しそ		
11月6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	
11月7日	五目厚焼き卵	鶏卵、かつおだし、野菜（にんじん、たけのこ）、鶏肉、砂糖、馬鈴薯でん粉、とうもろこしでん粉、もずく、しょうゆ、みりん、食酢、しいたけ、食塩、植物油（なたね油）、酵母エキス	小麦・卵・大豆・鶏肉・りんご	
11月8日	菜めしの素	塩蔵広島菜、砂糖、食塩、水酸化カルシウム		
11月8日	かまぼこ	いとり無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、加工デンプン（タビオカ）		
11月8日	きびなごカリカリフライ	きびなご、還元水飴、たん白加水分解物、砂糖、しょうが、食塩、発酵調味料、衣〔じゃがいも、コーンスターチ、馬鈴薯でん粉、米粉パン粉（米粉、甜菜糖、こめ油、生イースト、食塩）、玄米粉、植物油脂（なたね油）、食塩、酵母エキス、香辛料〕、揚げ油（なたね油、パーム油）		
11月8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。		
11月11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	
11月11日	ボークしゅうまい	豚肉、たまねぎ、つなぎ（パン粉、とうもろこしでん粉、馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉）、砂糖、食塩、酵母エキス、しょうがペースト、ボークエキス、香辛料、皮（小麦粉、還元水あめ）	小麦・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
11月11日	ナタデココ	ナタデココ、砂糖、難消化性デキストリン（水溶性食物繊維）、ぶどう濃縮果汁、酸味料、香料		
11月12、18日	むき枝豆（大豆）	えだまめ（大豆）、食塩	大豆	
11月13日	ボークコロッケ	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
11月13、21、26日	焼き豚	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料	豚肉	
11月13、25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	
11月14日	いかナゲット	いか、小麦粉、タラすり身、小麦でん粉、植物油脂（大豆油）、砂糖、食塩、みりん風調味料、水	小麦・いか・大豆	
11月15日	あじフライ	あじ、衣（パン粉、小麦粉、食塩）、増粘多糖類	小麦	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
11月18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、ボークオイル、グラニュー糖、植物油脂（ごま油）、ボ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
11月19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】		
11月19日	とんかつ	豚ヒレ肉、食塩、ぶどう糖、衣〔パン粉、とうもろこしでん粉、大豆粉、植物油脂（紅花油）〕、加工デンプン、増粘剤（グァーガム）、pH調整剤、乳化剤	小麦・大豆・豚肉	

令和6年(2024年)11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
11月20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	
11月21日	ミンチカツ	食肉（豚肉、鶏肉）、たまねぎ、つなぎ（パン粉、馬鈴薯でん粉）、粒状大豆たん白、砂糖、しょうゆ、食塩、黒こしょう、衣〔パン粉、大豆粉、植物油脂（ベニバナ油）〕、加工デンプン、増粘多糖類、ピロリン酸鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
11月22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	
11月22日	みたらし団子	みたらしのたれ（砂糖、醤油、糖蜜、食塩）、米粉、麦芽糖、植物油脂（ココヤシ油、パームヤシ油）、寒天、加工でん粉、増粘剤（加工でん粉、キサンタン）、カラメル色素、酸味料、酵素	小麦・大豆	
11月26日	卵ロール	鶏卵、昆布だし、とうもろこし澱粉、砂糖、食塩、植物油脂（なたね油）	卵	
11月27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	
11月27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	
11月27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	
11月28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	
11月29日	赤魚の塩こうじ漬け	赤魚、塩糍、砂糖、みりん風調味料		
11月29日	バジルペースト	植物油脂（なたね油、オリーブオイル）、バジル、ナチュラルチーズ、にんにく、食塩、砂糖	乳	

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。