

令和6年(2024年)12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
12月2日	千草焼き	鶏卵、昆布だし、ほうれん草、玉葱、とうもろこし澱粉、人参、豆腐、砂糖、醤油、食塩、植物油脂（なたね油）	小麦・卵・大豆	
12月2日	金時豆のあま煮	金時豆、砂糖、還元水あめ、食塩		
12月3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、ボーコオイル、食塩、しょうゆ、ボーコエキ 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
12月3日	大豆フレーク	大豆	大豆	
12月4日	豆乳プリンタルト	豆乳、砂糖、米粉、ショートニング、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、コーンフラワー、植 物油（なたね油）、水溶性食物繊維、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、発酵調味料、加工デンプ ン、ゲル化剤（増粘多糖類）、着色料（カラメル、カロチノイド）、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン 酸第二鉄、香料、増粘剤（キサンタンガム）、メタリン酸Na、安定剤（キサンタンガム）	大豆	
12月5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	
12月5日	トマト（缶）	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
12月5、6、12日	竹輪	魚肉（すけそう、イトヨリ、タチウオ）、馬鈴薯でん粉、タピオカでん粉、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	
12月5日	杏仁豆腐	ぶどう糖果糖液糖、砂糖、豆乳、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸味料、乳酸Ca	大豆	
12月5、17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。		
12月6、18日	むき枝豆（大豆）	えだまめ（大豆）、食塩	大豆	
12月9日	ハヤシルウ	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、ブラウンルウ、トマトパウダー、とうもろこしでんぶん、粉末ソー ス、トマト調味料、着色料（カラメル、パブリカ色素）、加工デンプン、調味料（アミノ酸 等）、酸味料	小麦・大豆・豚肉	
12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	
12月9日	焼き豚	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料	豚肉	
12月10日	赤魚の塩こうじ漬け	赤魚、塩糀、砂糖、みりん風調味料		
12月11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	
12月12日	デミグラスソース	ブラウンルウ（小麦粉、ラード）、トマトペースト、ソテードオニオン、チキンエキス、にんじ ん、砂糖、酵母エキス、とうもろこしでん粉、食塩、香辛料	小麦・鶏肉	同一ラインでえび・か に・卵・乳・落花生を含 む食品を製造
12月12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
12月13日	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料		
12月16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
12月16日	チリパウダー	赤唐辛子、コーンパウダー、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック		
12月18日	おじゃがもちボール	じゃがいも、馬鈴薯でん粉、マッシュポテト、食塩、加工でん粉、グルコマンナン		
12月18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	
12月18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	

令和6年(2024年)12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	アレルギー	コンタミネーション
12月19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	
12月20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	
12月23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

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。