

令和6年(2024年)4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
4月10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	
4月10、23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	
4月10日	ミニたい焼き	皮〔小麦粉、砂糖、ぶどう糖、食塩、食用植物油脂(なたね油、コーン油、パーム油)〕、小倉餡(小豆、砂糖、還元水飴、食塩)、ベーキングパウダー、増粘剤(グァーガム)、着色料(ビタミンB ₂)	小麦	
4月10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。		
4月11日	豆乳	大豆	大豆	
4月11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	
4月12日	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料		
4月12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	
4月15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
4月15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	
4月16日	豆腐ハンバーグ	鶏肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、豚脂、粉末状大豆たん白、粒状大豆たん白、植物油脂(なたね油)、砂糖、しょうゆ、食塩、デキストリン、香辛料、加工でん粉、貝カルシウム、豆腐用凝固剤	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
4月17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	
4月18日	さわらみりんしょうゆづけ	さわら、醤油、みりん、酒、砂糖	小麦・大豆	
4月19日	むぎ枝豆(大豆)	えだまめ、食塩	大豆	
4月19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
4月23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
4月23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		
4月24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、ポークエキス、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	
4月24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
4月24日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
4月25日	桜型かまぼこ	魚肉(スケソウダラ)、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、トマト色素		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
4月26日	ビーフロッケ	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

令和6年(2024年)4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
4月30日	ポークしゅうまい	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、ポークエキス、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

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・加工品の配合表の見方」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。