

令和6年(2024年)7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
7月1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	
7月1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
7月1日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
7月1、9日	和風ドレッシング	食用植物油脂（なたね油）、糖類（砂糖、水あめ）、玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、かつお節エキス、オニオンフレーク、にんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、赤ピーマン、きのこエキス、しょうが、こしょう、増粘剤（キサンタンガム）、香料、香辛料抽出物		
7月2日	塩こうじ	米こうじ、食塩、酒精		
7月3、5日	トマト（缶）	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
7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		
7月4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	
7月5日	星型かまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、南瓜、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
7月5日	星型ハンバーグ	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	
7月5日	チーズ（角切り）	ナチュラルチーズ、乳化剤	乳	
7月8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	
7月8日	粉チーズ	ナチュラルチーズ、セルロース	乳	
7月9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】		
7月9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	
7月10日	豆乳	大豆	大豆	
7月11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
7月11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	
7月12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、ポークオイル、グラニュー糖、植物油脂（ごま油）、ポ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、乾燥バン酵母、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
7月12日	むき枝豆（大豆）	えだまめ、食塩	大豆	
7月16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	
7月18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	
7月18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。		

令和6年(2024年)8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
8月27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】		
8月27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	
8月27日	焼き豚	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料	豚肉	
8月27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		
8月28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、ボークオイル、食塩、しょうゆ、ボークエキス、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
8月28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	
8月29日	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料		
8月29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		
8月29日	大豆フレーク	大豆	大豆	
8月30日	ボークぎょうざ	野菜（キャベツ、たまねぎ、にら）、豚肉、豚脂、でん粉加工食品、香味油〔豚脂、植物油脂（なたね油）、ねぎ、たまねぎ、香辛料、添加物〕、しょうゆ、酵母エキス、食塩、砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮（小麦粉、小麦たん白、食塩）、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸鉄	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
8月30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	
8月30日	梅肉	うめ、食塩、しそ		

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。