

令和6年(2024年)9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
9月2日	防災カレー	野菜（玉ねぎ、じゃがいも、にんじん）、パーム油、砂糖、デキストリン、カレーパウダー、トマトペースト、食塩、ガーリックペースト、ローストココナッツペースト、酵母エキス、かつおぶしエキス、香辛料、増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンC）、香料、香辛料抽出物		
9月2日	かんパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、黒ごま、イースト	小麦・ごま	
9月3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
9月3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。		
9月4日	豆乳	大豆	大豆	
9月4日	トマト（缶）	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
9月5日	高野豆腐	大豆、豆腐用凝固剤、重曹	大豆	
9月6、26日	むき枝豆（大豆）	えだまめ、食塩	大豆	
9月6日	塩こうじ	米こうじ、食塩、酒精		
9月6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
9月6、18日	焼き豚	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料	豚肉	
9月6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		
9月9日	カップグラタン（トマト）	ショートニング、揚げなす、乾燥マッシュポテト、トマトペースト、おから、米粉、たまねぎ、じゃがいも、トマト・ピューレーづけ、りんごジュース、にんじん、粉末水あめ、水溶性食物繊維、粒状植物性たん白、小麦不使用しょうゆ、砂糖、にんにくペースト、食塩、酵母エキス、香辛料、加工デンプン、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、炭酸Ca、着色料（パブリカ粉末、カラメル）、ピロリン酸第二鉄	大豆・りんご	
9月10日	かまぼこ	いとうり無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、加工デンプン（タビオカ）		
9月10日	パオズ	皮（小麦粉、砂糖、調整ラード、イースト、食塩）、野菜（たまねぎ、キャベツ）、豚肉、豚脂肪、麦みそ、砂糖、しょうゆ、調整ラード、馬鈴薯澱粉、チキンブイオン、食塩、香味油〔植物油脂（大豆油、なたね油）、白ねぎ、たまねぎ〕、おろししょうが、膨張剤	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
9月11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、チキンブイオンパウダー、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	
9月11日	かぼちゃひき肉フライ	野菜（かぼちゃ、たまねぎ）、豚肉、砂糖、しょうゆ、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ（とうもろこしでん粉、パン粉）、発酵調味料、小麦グルテン酵素分解物、ウスターソース、香辛料、衣〔パン粉、とうもろこしでん粉、大豆粉、小麦粉、植物油脂（なたね油、パーム油）〕、デキストリン〕、加工デンプン、調味料（アミノ酸）、着色料（カラメル、紅麹、ラック）	小麦・大豆・豚肉・りんご	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
9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		
9月12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
9月12、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	

令和6年(2024年)9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
9月13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	
9月13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	
9月13日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
9月17日	お月見かまぼこ	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
9月17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	
9月17日	お月見団子	米粉、白あん、砂糖、加工でん粉、乳化剤、酵素	乳・大豆	
9月18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
9月19日	さんまフライ	サンマ、パン粉、バターミックス	小麦・大豆	
9月24日	杏仁豆腐	ぶどう糖果糖液糖、調製豆乳（大豆、水あめ、食塩）、還元水飴、砂糖、寒天、澱粉分解物、食用油脂（パーム油）、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、乳酸カルシウム、香料、トレハロース	大豆	
9月25日	かつおフライ	かつお、たまねぎ、おろししょうが、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、かつおエキス、衣〔パン粉、小麦粉、植物油脂（とうもろこし油、なたね油）〕、加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、香料	小麦・大豆	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
9月26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	

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。