

令和7年(2025年)1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
1月9日	梅型かまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、人参、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
1月9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		
1月9日	さつまいもタルト	さつまいもペースト、豆乳、砂糖、ショートニング、米粉、くり、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油（なたね油）、加工デンプン、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤（キサンタンガム）、香料	大豆	
1月9、23、27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	
1月14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
1月14日	高野豆腐	大豆、豆腐用凝固剤、重曹	大豆	
1月15日	粉チーズ	ナチュラルチーズ、セルロース	乳	
1月15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	
1月16、29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		
1月16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
1月17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】		
1月17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	
1月17日	福神づけ	だいこん、うり、きゅうり、なす、れんこん、しょうが、なたまめ、しその葉、漬け原材料（砂糖、しょうゆ、醸造酢、食塩）、酸味料	大豆	
1月20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）		
1月20日	さわらの西京づけ	サワラ、白味噌、砂糖、みりん風調味料、酒	大豆	
1月20日	金時豆のあま煮	金時豆、砂糖、還元水あめ、食塩		
1月21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
1月22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	
1月23日	いも野菜のミンチカツ	野菜（たまねぎ、にんじん、えだまめ、とうもろこし、キャベツ）、食肉（鶏肉、豚肉）、つなぎ（パン粉、馬鈴薯でん粉）、粒状植物性たん白、砂糖、酵母エキス、しょうが、香辛料、衣（パン粉、米粉加工品、大豆油）、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
1月24日	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料		
1月24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	
1月24日	ブルーベリージャム	糖類（水あめ、砂糖）、ブルーベリー、濃縮レモン果汁、ゲル化剤（ベクチン）		
1月27日	たこ焼き	米粉、キャベツ、タコ、砂糖、食塩、和風だしの素、加工でんぶん、膨張剤、安定剤（キサンタンガム） ※本品で使用しているたこは、えび、かにを食べています。	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳・いかを含む食品を製造

令和7年(2025年)1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
1月28日	お好み焼き	キャベツ、ミックス粉（小麦粉、米粉、コーンスターチ、小麦澱粉、食塩、グラニュー糖、ぶどう糖、たん白加水分解物）、植物油脂（米油）、天かす、豚肉、かつおだし、増粘多糖類	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳・いか・さば・鶏肉・やまいもを含む食品を製造
1月28日	とろろ昆布（小袋）	昆布、醸造酢、砂糖		
1月29日	メープルシロップ	糖類（水飴、砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、メープルシロップ、香料、カラメル色素		
1月29日	フライドポテト	ばれいしょ、植物油脂（パーム油）		
1月29日	粉チーズ（小袋）	ナチュラルチーズ	乳	
1月30日	焼き豆腐	丸大豆、加工でん粉、豆腐用凝固剤	大豆	同一ラインで小麦・卵を含む食品を製造
1月30日	焼きふ	小麦粉、小麦たんぱく、酸化防止剤（ビタミンE）	小麦	
1月30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		
1月31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	

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。