

令和7年(2025年)3月 中学校給食用半製品・加工品の配合表（C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
3月3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
3月3日	米粉ももタルト	砂糖、豆乳、米粉、ももビューレー、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ショートニング、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油（なたね油、米油）、水あめ、大豆粉、こんにゃく加工品、加工デンプン、炭酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、乳化剤、膨脹剤、ビタミンC、ピロリン酸第二鉄、増粘剤（キサンタンガム）、酸化防止剤（ビタミンC）、紅麴色素、香料	大豆・もも	
3月3日	大豆フレーク	大豆	大豆	
3月4日	あじみりんしょうゆづけ	アジ、醤油、砂糖、みりん風調味料	小麦・大豆	
3月4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。		
3月6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	
3月7日	紅白大福	上新粉、こしあん、白あん、砂糖、もち粉、馬鈴薯でんぶん、酵素、着色料（ビートレッド）		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
3月10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、パプリカ色素）、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、酸味料	小麦・大豆・豚肉	
3月10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	
3月11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	
3月11日	すりおろしりんごゼリー	異性化液糖、りんご果肉、りんご濃縮果汁、還元水あめ、砂糖、酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、pH調整剤、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料、酸化防止剤（ビタミンC、酵素処理ルチン）	りんご	
3月12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、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	
3月12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	
3月13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、紅麴、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
3月13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	
3月17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	
3月19日	鶏と野菜のフリット	鶏肉、野菜（玉ねぎ、キャベツ、ほうれん草、人参）、揚げ油（なたね油）、鶏皮、天ぷら粉、砂糖、チキンエキス、水あめ、食塩、酵母、酵母エキス、トレハロース、膨張剤	小麦・鶏肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
3月21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

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。