

令和6年(2024年)2月 中学校給食用半製品・加工品の配合表 (A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
2月1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、食塩、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、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
2月1日	かつおふりかけ(小袋)	鰹削り節、砂糖、みりん、食塩、青のり、黒のり、酵母エキス、たん白加水分解物、加工でん粉、酸化防止剤(ビタミンE) ※本品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。		
2月2日	いわしフライ	イワシ、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	
2月2、26日	とんかつソース	野菜(トマト、にんじん、たまねぎ、ねぎ、マッシュルーム、ジャロット、にんにく)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩、とうもろこしでん粉、もち米でん粉、香辛料		
2月6日	チヂミ	野菜(キャベツ、にら)、ミックス粉(小麦粉、米粉、とうもろこし澱粉、食塩、ぶどう糖、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、いか、たこ、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
2月7日	ホワイトルウ	小麦粉、植物油脂(パーム油)、砂糖、とうもろこしでん粉、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、鶏骨)、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	
2月7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
2月7日	りんごジャム	糖類(水あめ、砂糖)、りんご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料	りんご	
2月8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、粉末状植物性たん白、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)、ピロリン酸第二鉄、加工デンプン、増粘多糖類	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
2月9日	コーンしゅうまい	野菜(とうもろこし、たまねぎ)、つなぎ(馬鈴薯でん粉、粉末状植物性たん白、パン粉)、魚肉すり身(すけそうだら)、豚脂、豆腐、砂糖、食塩、みりん、焼酎、酵母エキスパウダー、皮(小麦粉、粉末状植物性たん白、水あめ混合異性化液糖)、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤、豆腐用凝固剤	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
2月9、15、22日	焼き豚	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料	豚肉	
2月13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	
2月13日	つぶ入りマスタード	醸造酢、からし、植物油脂(なたね油、大豆油)、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物	小麦・大豆・豚肉・りんご	
2月14日	ハートハンバーグ	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、粉末状植物性たん白、酵母エキス、トマトペースト、ぶどう糖、食塩、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、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄	大豆・鶏肉・豚肉	
2月14日	チョコプリン	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物性油脂クリーミング食品〔澱粉分解物、食用油脂(パーム油)〕、砂糖、水溶性食物繊維、ココアパウダー、カカオマス、米粉、炭酸Ca、乳化剤、安定剤(アラビアガム)、リン酸K、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、ピロリン酸第二鉄		
2月14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います。		
2月15日	菜めしの素	塩蔵広島菜、砂糖、食塩、水酸化カルシウム		
2月15日	かまぼこ	いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、加工デンプン(タピオカ)		
2月15日	さばみりんしょうゆづけ	サバ、醤油、砂糖、みりん風調味料	小麦・さば・大豆	
2月15日	梅肉	うめ、食塩、しそ		
2月15日	金時豆のあま煮	金時豆、砂糖、還元水あめ、食塩		
2月16日	液体ココア	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ココアパウダー、ぶどう糖、食塩、香料、植物レシチン	大豆	
2月16日	ぶどうゼリー	異性化液糖、巨峰濃縮果汁、砂糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ブドウ果皮色素		
2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
2月19日	野菜ふりかけ(小袋)	塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉)、砂糖、鰹削り節、塩蔵赤しそ、食塩、かぼちゃフレーク、にんじんフレーク、みりん、酵母エキス、鰹削り節粉末、食用植物油脂(オリーブ油)、昆布エキス、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)		
2月20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	

令和6年(2024年)2月 中学校給食用半製品・加工品の配合表（A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
2月21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	
2月22日	赤だしみそ	米みそ（大豆、米、食塩）、豆みそ（大豆、食塩）、カラメル色素	大豆	
2月22日	ポークぎょうぎ	豚肉、キャベツ、小麦粉、玉ねぎ、鶏肉、パン粉、粒状小麦たんぱく、砂糖、馬鈴薯でんぷん、炭酸カルシウム、しょうが、しょう油、食塩、コショウ、クエン酸第一鉄ナトリウム、イーストフード、ビタミンC、ベニコウジ色素、炭酸カルシウム、クエン酸ナトリウム、硫酸第一鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・ごまを含む食品を製造
2月22日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
2月26日	ソテードオニオン	たまねぎ、大豆油		
2月26日	チャツネ	フルーツ（リンゴ、レモン、レーズン）、糖類（水飴、砂糖）、香辛料、食塩、酸味料、カラメル色素、香料	大豆・りんご	
2月26日	米粉	米		同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
2月26日	自身魚のフリッター	すけそうだら、衣（小麦粉、米粉、とうもろこしでん粉、食塩）、揚げ油（パーム油）、加工でん粉	小麦	
2月26日	福神づけ	だいこん、なす、きゅうり、れんこん、しょうが、なたまめ、しその葉、漬け原材料（異性化液糖、しょうゆ、食塩、酵母エキス、とうがらし）、酸味料	小麦・大豆	
2月29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	
2月29日	がんもどき	粉末状大豆たん白、植物油脂（なたね油）、にんじん、上新粉、大豆食物繊維、食塩、砂糖、揚げ油（なたね油）、クエン酸	大豆	同一ラインでえび・かに・小麦・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月に配布している「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」をご覧ください。