

# 令和6年(2024年)2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
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、ビロリン酸鉄	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、13、15、22日	豆腐	丸大豆、とうもろこし澱粉、安定剤(加工澱粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆	
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・そば・鶏肉・豚肉・やまいもを含む食品を製造
2月6、8、16、19、20、27、29日	酒	米発酵調味料、水あめ、クエン酸		
2月7日	ホワイトルウ	小麦粉、植物油脂(パーム油)、砂糖、とうもろこしでんぷん、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、ポークエキス、しょう油加工品、香辛料、調味油(豚脂、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、とうもろこしでん粉、発酵調味料、小麦グルテン酵素分解物、ウスターソース、パン粉、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)、還元水あめ、粉末状植物性たん白〕、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、乳化剤、着色料(カラメル、紅麴、ラック)	小麦・大豆・豚肉	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	りんご、糖類(水あめ、砂糖)、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、酸化防止剤(V.C)	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)、ビロリン酸第二鉄、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、ビロリン酸鉄、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	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		
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、ビロリン酸第二鉄	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、植物性油脂クリーム食品〔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、ビロリン酸第二鉄		
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(タビオカ)		
2月15日	さばみりんしょうゆづけ	まさば、醤油、酒、みりん、砂糖	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、ばれいしょでん粉)、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、ビロリン酸鉄	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)		

## 令和6年(2024年)2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
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	
2月20、27日	竹輪	魚肉（すけそうたら、いとより、たちうお）、馬鈴薯でん粉、タピオカでん粉、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	
2月21日	さけフライ	さけ、衣（パン粉、小麦粉、食塩）	小麦・鮭・大豆	
2月22日	ポークぎょうざ	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、菜種油、ねぎ、たまねぎ、しょうが、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
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	白身魚のフリッター	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、うり、きゅうり、なす、れんこん、しょうが、なた豆、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	
2月28日	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料		
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。