

令和6年(2024年)3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
3月1、5、7、12、18、21日	B酒	米発酵調味料、水あめ、クエン酸		
3月1日	B米粉ももタルト	砂糖、豆乳、米粉、ももピューレー、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(菜種油、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、膨張剤、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1日	B大豆フレーク	大豆	大豆	
3月4日	Bレモン果汁	レモン、醸造酢、香料		
3月4日	B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。		
3月5日	Bれんこんのはさみ揚げ	野菜(れんこん、たまねぎ)、鶏肉、つなぎ(パン粉、ばれいしょでん粉)、醸造調味料、しいたけ、しょうゆ、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、粉末状大豆たん白、植物油脂(なたね油)、食塩〕	小麦・大豆・鶏肉	同一ラインでえび・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造
3月6日	B白身魚フライ	ほき、衣(パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、食塩)	小麦・大豆	同一ラインでかに・卵・乳を含む食品を製造
3月6日	B焼き豚	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料	豚肉	
3月6日	B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		
3月6日	Bチョコレートクリーム	食用油脂(大豆油、パーム油、コーン油、パーム核油)、砂糖、大豆粉、ココアパウダー、ぶどう糖、脱脂粉乳、食塩、炭酸カルシウム、植物レシチン、香料	乳・大豆	同一ラインで小麦・落花生を含む食品を製造
3月7日	B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	
3月7日	B紅白大福	上新粉、こしあん、白あん、砂糖、もち粉、馬鈴薯でん粉、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8日	Bハヤシルウ	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、ブラウンルー、トマトパウダー、とうもろこしでんぷん、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	
3月8日	B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8日	B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		
3月11日	B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	
3月11日	B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11日	Bゆかりふりかけ(小袋)	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料		
3月12日	Bかぼちゃチーズフライ	かぼちゃ、チーズフード(ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、食塩)、パン粉、砂糖、牛乳、マーガリン、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、植物油脂(大豆油、菜種油)、米粉、粉末状大豆たん白、ぶどう糖、とうもろこしでん粉〕、安定剤(加工デンプン)、乳化剤、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄	小麦・乳・大豆	同一ラインでえび・かに・卵を含む食品を製造
3月13日	Bホワイトルー	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	
3月13日	B白身魚のバジルフライ	ホキ、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)、バジル、加工澱粉、増粘多糖類	小麦	
3月13日	Bいちごとりんごのジャム	糖類(水あめ、砂糖)、果実(いちご、りんご)、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、香料	りんご	
3月14日	B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、粉末状植物性たん白、しょうがペースト、食塩、にんにくペースト、香辛料、砂糖、加工デンプン、セルロース、貝Ca、ピロリン酸第二鉄、揚げ油(なたね油)	大豆・鶏肉・豚肉	
3月14日	Bいかなゲット	いか、小麦粉、たらすり身、小麦でん粉、植物油脂(大豆油)、砂糖、食塩、みりん風調味料、水	小麦・いか・大豆	
3月21日	B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	
3月21日	B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

令和6年(2024年)3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
3月21日	B 杏仁豆腐	ぶどう糖果糖液糖、調整豆乳(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	

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。