

令和5年(2023年)10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
10月2日	れんこんのはさみ揚げ	れんこん、鶏肉、豚肉、玉ねぎ、食塩、胡椒、衣（パン粉、食塩、香辛料、とうもろこしでん粉、植物繊維、酵母エキス）、加工でん粉、増粘剤（加工でん粉）	小麦・鶏肉・豚肉	
10月3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、植物油脂（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
10月4日	さわらのみりんしょうゆづけ	サワラ、醤油、砂糖、みりん風調味料	小麦・大豆	
10月4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	
10月5日	ビーフコロッケ	野菜（ばれいしょ、たまねぎ）、牛肉、粒状植物性たん白、乾燥マッシュポテト、糖類（砂糖、果糖）、しょうゆ、牛脂、食塩、香辛料、衣〔パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂（大豆油）、還元水あめ、ショートニング〕、加工デンプン、調味料（アミノ酸）、着色料（ココア、カラメル）、香料	小麦・乳・牛肉・大豆	同一ラインで卵を含む食品を製造
10月6、17日	むぎ枝豆（大豆）	えだまめ、食塩	大豆	
10月6日	魚介ナゲット	エソすり身、玉ねぎ、馬鈴薯でん粉、米粉パン粉（米粉、甜菜糖、こめ油、生イースト、食塩）、食塩、香辛料、酵母エキス、揚げ油（なたね油、パーム油）、乳酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄		
10月6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		
10月10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
10月11日	白身魚フライ	ホキ、パン粉、バターミックス粉（小麦粉、コーンスターチ、グアーガム）、塩、水	小麦	
10月11、18、24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、シャロット、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		
10月11日	りんごジャム	糖類（水あめ、砂糖）、りんご、ゲル化剤（ベクテン）、酸味料	りんご	
10月13日	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、なたね油）、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
10月13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。		
10月13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
10月17日	白菜キムチ	白菜、漬け原材料（鰹節エキス、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく）		
10月18日	かつおフライ	かつお、たまねぎ、おろししょうが、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、かつおエキス、衣〔パン粉、小麦粉、植物油脂（とうもろこし油、なたね油）〕、加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、香料	小麦・大豆	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
10月18日	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		
10月19日	生クリーム	生乳	乳	
10月19日	粉チーズ	ナチュラルチーズ	乳	
10月19日	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		

令和5年(2023年)10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
10月20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、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	
10月20日	ポークコロケ	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
10月24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
10月24日	すりおろし洋なしゼリー	異性化液糖、洋梨果肉、洋梨濃縮果汁、還元水あめ、砂糖、ゲル化剤 (増粘多糖類)、酸味料、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)、ベニバナ黄色素		
10月24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	
10月25日	なすとトマトのグラタン	ショートニング、揚げなす、乾燥マッシュポテト、トマトペースト、おから、米粉、たまねぎ、じゃがいも、トマト・ビューレーづけ、りんごジュース、にんじん、粉末水あめ、水溶性食物繊維、粒状植物性たん白、小麦不使用しょうゆ、砂糖、にんにくペースト、食塩、酵母エキス、香辛料、加工デンプン、増粘剤 (加工デンプン、増粘多糖類)、炭酸Ca、着色料 (パプリカ粉末、カラメル)、ピロリン酸第二鉄	大豆・りんご	
10月26日	ささみチーズフライ	鶏ササミ肉、チーズ、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・乳・鶏肉	
10月26日	ひじきふりかけ (小袋)	芽ひじき、塩蔵赤しそ (赤しそ、食塩、梅酢)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、ぶどう糖、昆布、鰹節エキス、魚醤、酵母エキス、酸味料 ※本品で使用しているひじき、昆布はえび、かにの生息域で採取しています。		
10月27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 (すけとうだら)、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
10月27日	みかん (缶)	みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、		
10月30日	豆腐ナゲット	野菜 (たまねぎ、にんじん)、豆腐、魚肉すり身 (イトヨリダイ、キントキダイ)、植物油 (大豆油)、豆乳、粉末状植物性たん白、砂糖、食塩、酵母エキス、発酵調味料、香辛料、デキストリン、衣 (小麦粉、とうもろこしでん粉、食塩)、揚げ油 (大豆油)、加工でん粉、pH調整剤、グリシン、ベーキングパウダー ※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。	小麦・大豆	
10月31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	
10月31日	かぼちゃプリン	かぼちゃペースト、砂糖、豆乳加工食品 (植物油脂 (パーム油)、豆乳クリーム、砂糖類、とうもろこしでん粉、食塩)、インスリン (食物繊維)、食塩、ゲル化剤 (増粘多糖類)、乳化剤、香料、pH調整剤、セルロース、クエン酸鉄Na、塩化マグネシウム	大豆	同一ラインで小麦・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。