

令和5年(2023年)12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
12月1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
12月4日	キャベツミンチカツ	キャベツ、食肉（豚肉、鶏肉）、パン粉、砂糖、ポークオイル、食塩、しょうゆ、ポークエキス、植物油脂（なたね油、パーム油）、香辛料、衣〔パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂（大豆油、なたね油、パーム油）、とうもろこしでん粉、大豆粉〕、加工デンプン、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
12月4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）		
12月4日	みかんゼリー	異性化液糖、みかん濃縮果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、ベニバナ黄色素		
12月5日	デミグラスソース	ブラウンルー（小麦粉、ラード）、トマトペースト、ソテードオニオン、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、とうもろこしでん粉、食塩、香辛料	小麦・鶏肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・落花生を含む食品を製造
12月5、13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		
12月5日	きびなごカリカリフライ	きびなご、還元水飴、たん白加水分解物、砂糖、しょうが、食塩、発酵調味料、衣〔じゃがいも、コーンスターチ、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）、玄米粉、植物油脂（なたね油）、食塩、酵母エキス、香辛料〕、揚げ油（なたね油、パーム油）		
12月6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、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	
12月6日	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	
12月6日	みかん（缶）	みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸		
12月6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。		
12月7日	むき枝豆（大豆）	えだまめ、食塩	大豆	
12月8日	ガトーショコラ	豆乳、砂糖、米粉、植物油（米油）、ココアパウダー、水溶性食物繊維、カカオマス、加工デンプン、膨張剤、ピロリン酸第二鉄	大豆	
12月12日	チキンカツ	鶏ムネ肉、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・鶏肉	
12月12日	梅肉	うめ、食塩、しそ		
12月13日	粉チーズ	ナチュラルチーズ	乳	
12月13日	生クリーム	生乳	乳	
12月13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、グァーガム）、塩、水	小麦	
12月13日	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
12月15日	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、バブ리카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	
12月15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
12月18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	
12月18日	チリパウダー	バブ리카、食塩、クミン、赤唐辛子、オレガノ、ガーリック		
12月19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	
12月20日	塩ざけ	秋鮭、食塩	鮭	
12月21日	ひじき入りぎょうざ	野菜（キャベツ、たまねぎ、にら）、鶏肉、豚脂、ひじき、とうもろこしでん粉、しょうゆ、植物油脂（ごま油）、粒状植物性たん白、砂糖、魚介エキス、食塩、香辛料、酵母エキス、皮〔小麦粉、植物油脂（なたね油）、還元でん粉糖化物、食塩、大豆粉〕、ソルビトール、乳化剤、ピロリン酸第二鉄	小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉	

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。