

令和5年(2023年)12月 小学校給食用半製品・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
12月1日	おさかなそばろ	かんばち、しょうゆ、砂糖、しょうが、水あめ、食塩	小麦・大豆	
12月1、4日	ゆば	大豆	大豆	
12月1日	とうにゅう	大豆	大豆	
12月1日	れんこんのはさみあげ	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4日	つくねだんご(ノンフライ)	鶏肉、玉ねぎ、パン粉、タピオカでん粉、粒状大豆たん白、砂糖、塩、白胡椒	小麦・大豆・鶏肉	
12月4日	いかてんぷら	いか、衣（小麦粉、とうもろこし澱粉、食塩）、揚げ油（なたね油）、ベーキングパウダー	小麦・いか	
12月6日	さばのよしるぼし	サバ、醤油、砂糖、みりん風調味料、魚醤油	小麦・さば・大豆	
12月7日	おじゃがもちボール(かぼちゃ)	野菜（かぼちゃ、じゃがいも）、馬鈴薯でん粉、マッシュポテト、砂糖、食塩、加工でん粉、グルコマンナン		
12月7日	むきえだまめ(大豆)	えだまめ、食塩	大豆	
12月7日	さかなすりみカツ	すけそうだらすり身、野菜（キャベツ、玉ねぎ、にんじん）、馬鈴薯でん粉、発酵調味料、醸造調味料、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白、とうもろこしでん粉、植物油（なたね油）、食塩〕、貝Ca、ピロリン酸第二鉄、クエン酸	小麦・大豆	同一ラインでえび・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造
12月8日	とりだしのもと	鶏肉粉末、でん粉分解物、砂糖、酵母エキス粉末、昆布エキス粉末、馬鈴薯でん粉	鶏肉	
12月11日	あじのフライ	めあじ、衣（小麦粉、パン粉、食塩）、乳化剤、増粘多糖類	小麦	同一ラインで卵・乳・いか・ごま・鮭・大豆を含む食品を製造
12月12日	とろけるしょくぶつせいチーズ	食用植物油（パーム油）、ひよこ豆粉、食塩、発酵調味液、酵母エキス、ベジタブルペースト、デキストリン、加工でん粉、セルロース、pH調整剤、安定剤（増粘多糖類）、香料、着色料（カロテン）		同一ラインで乳・大豆を含む食品を製造
12月12日	トマト(レトルト)	トマト、トマトピューレー		
12月12日	カップグラタン(野菜)	ショートニング、乾燥マッシュポテト、豆乳、米粉、おから、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、スイートコーン、粉末水あめ、ほうれんそう、植物油（米油）、水溶性食物繊維、ソテーオニオン、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、酵母エキス、香辛料、加工デンプン、炭酸Ca、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、ピロリン酸第二鉄、乳化剤、安定剤（キサンタンガム）	大豆	
12月12日	イタリアンドレッシング	食用植物油（なたね油）、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油（米油、パジル）、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）		
12月13日	わかめごはんのもと	塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス ※本品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています。		
12月13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おります。		
12月14日	エルボマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
12月14日	たまごロール	鶏卵、だし汁（昆布抽出液、蛋白加水分解物、食塩、砂糖、酵母エキス、還元水飴）、とうもろこし澱粉、砂糖、食塩、植物油（なたね油）	卵	
12月15日	やさいふりかけ	煎り米（米）、塩蔵青菜（広島菜、京菜、大根菜）、うるちひえパフ、砂糖、とうもろこしでん粉、乾燥マッシュポテト、とうもろこしフレーク、キヌアパフ、食塩、トマトフレーク、還元水飴、モロヘイヤ粉末、かぼちゃ粉末、昆布エキス、酵母エキス、鯉削り節粉末、酸化防止剤（ビタミンC）、カロチン色素		
12月15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18日	やきふ	小麦粉、小麦たんぱく、酸化防止剤（ビタミンE）	小麦	
12月18日	やさいシュウマイ	野菜（たまねぎ、しょうが）、豚肉、馬鈴薯でん粉、粒状大豆たん白、砂糖、食塩、ごま油、ほたてエキス、魚介エキス調味料、こしょう、皮（小麦粉）	小麦・ごま・大豆・豚肉	

令和5年(2023年)12月 小学校給食用半製品・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
12月19日	クイッティオ	米、ばれいしょでん粉		
12月19日	スクمام	カタクチイワシ、食塩		
12月20日	おたのしみケーキ	豆乳、米粉、糖類(砂糖、水あめ)、植物油脂(大豆油、なたね油、パーム油)、還元水あめ、ショートニング、いちご、大豆粉、デキストリン、いちご加工品(デキストリン、いちご、砂糖)、加工デンプン、粗製海水塩化マグネシウム、乳化剤、炭酸Ca、膨脹剤、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、香料、酸味料、安定剤(グアーガム)、乳酸Ca、ピロリン酸鉄、着色料(紅麴、クチナシ)	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
12月21日	だいずごろものミンチカツ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、豚すり身(豚肉、水)、粉末状植物性たん白、食塩、砂糖、ぶどう糖、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料、衣(粒状植物性たん白、植物油(なたね油)、食塩)、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄、増粘多糖類、揚げ油(なたね油)	大豆・鶏肉・豚肉	

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「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。