

令和6年(2024年)1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
1月10、12日	うめがたかまぼこ	魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、人参、加工澱粉、トマト色素		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
1月10日	ゆば	大豆	大豆	
1月10日	くろまめコロッケ	野菜(馬鈴薯、黒豆)、砂糖、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、大豆粉、植物油脂(なたね油)、食塩〕	小麦・大豆	同一ラインでえび・かに・卵・乳・いか・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造
1月10日	さつまいもタルト	さつまいもペースト、豆乳、砂糖、ショートニング、米粉、くり、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油(菜種油)、加工デンプン、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤(キサンタンガム)、香料	大豆	
1月11日	おさかなナゲット	あじ、大豆たん白、パン粉、植物油脂(なたね油)、豚脂、水飴、チキンエキス調味料、カレー粉、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、ぶどう糖、大豆粉、植物油脂(パーム油、ベニバナ油)〕、揚げ油(なたね油)、加工デンプン、クエン酸鉄、ベーキングパウダー ※本製品で使用しているあじは、「えび・かに」を食べています。	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
1月12日	こんぶのつくだに	しょうゆ、砂糖、昆布、酵母エキス、寒天	小麦・大豆	
1月12日	にこみもち	もち米粉、米粉、とうもろこしでん粉、こんにゃく粉、トレハロース		
1月16日	いかフライ	イカ、パン粉(小麦粉、ショートニング、イースト、砂糖、食塩)、小麦粉、香辛料(米粉、胡椒)、小麦粉加工品、食塩、pH調整剤、乳化剤、酸化剤(V.C)	小麦・いか	
1月17日	こなさんしょう	花椒、山椒		
1月17日	はるまき	具〔野菜(キャベツ、たまねぎ、にんじん、にら、にんにく)、豚肉、春雨、粒状大豆たんぱく、しょうゆ、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、ぶどう糖、なたね油、チキンエキス調味料、干しいたけ、こしょう〕、皮(小麦粉、食塩)	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
1月18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	
1月19日	げんまいふりかけ	味付けぬか(米ぬか、砂糖、みりん、食塩、鰹節粉末、玉ねぎ粉末、昆布粉末)、発芽焼き玄米、あおさ粉、焼きのり		同一ラインでアレルギー28品目を含む食品を製造
1月19日	たまごやき	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、植物油脂(なたね油)	卵	
1月22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、植物油脂(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
1月22日	ヨーグルト	生乳、砂糖	乳	
1月23日	こんにゃくかんでん	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
1月24日	かんこくのり	乾海苔、食用油(胡麻油)、食塩 ※原料の海苔はエビ・カニの生息域で採取しています。	ごま	
1月24日	はくさいキムチ	白菜、大根、人参、昆布、漬込原材料(唐辛子、にんにく、ネギ、生姜、食塩、砂糖、酵母エキス)		
1月25日	とりとやさいのフリッター	鶏肉、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ほうれん草、人参)、揚げ油(なたね油)、鶏皮、天ぷら粉、砂糖、チキンエキス、水あめ、食塩、酵母、酵母エキス、トレハロース、膨張剤	小麦・鶏肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
1月25日	とろけるしよくぶつせいチーズ	食用植物油脂(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
1月25日	エルボマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
1月25日	とうにゅう	大豆	大豆	
1月25日	しろみそ	米、大豆、食塩	大豆	
1月26日	にくだんご(ノンフライ)	豚肉、玉ねぎ、パン粉、タピオカでん粉、粒状大豆たん白、砂糖、食塩、白胡椒	小麦・大豆・豚肉	
1月26日	むきえだまめ(大豆)	えだまめ、食塩	大豆	
1月29日	ひとくちねりてんぷら	いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、揚げ油(菜種油)、加工デンプン(タピオカ)		

令和6年(2024年)1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
1月29日	さわらのみりんぼし	サワラ、醤油、砂糖、みりん風調味料	小麦・大豆	
1月31日	いろどりごはんのもと	塩蔵青菜（塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉）、食塩、乾燥とうもろこし、乾燥にんじん、砂糖、塩蔵梅（梅、食塩、赤しそ液）、乾燥かぼちゃ、ほうれん草フレーク、酵母エキス、ぶどう糖、鯉削り節粉末、馬鈴薯でん粉、昆布エキス、デキストリン、酸味料、炭酸カルシウム、酸化防止剤（ビタミンE）	大豆	
1月31日	しろみぎかなだんご	魚肉（助宗たらすり身、イトヨリダイすり身）、馬鈴薯澱粉、本みりん、食塩、昆布だし、砂糖		
1月31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	

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。