

## 令和6年(2024年)3月 小学校給食用半製品・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日	ひなあられ	もち米、しょうゆ、砂糖、のり	大豆	
3月1日	うめがたかまぼこ	魚肉(スケソウタラ)、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
3月4日	あさり	あさり ※あさりにはカニが共生しています。		
3月4日	はもとコーンのしんじょうフライ	ハモ、とうもろこし、たまねぎ、粉末状大豆たん白、こめ油、食塩、砂糖、こしょう、衣(パン粉、小麦粉、米粉、食塩、こしょう)	小麦・大豆	
3月5日	ぼうぎょうざ	野菜(キャベツ、にら、たまねぎ、ながねぎ、にんにく、しょうが)、食肉(豚肉、鶏すりみ)、豚脂、粒状大豆たん白、パン粉、砂糖、酵母エキス、米油、しょうゆ、食塩、こしょう、皮(小麦粉、こんにやく粉、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦でん粉、粉末状小麦たん白)	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・いか・牛肉・ごま・ゼラチンを含む食品を製造
3月6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	
3月7日	タルタルソース	食用植物油(なたね油、コーン油、パーム油)、醸造酢、砂糖類(水あめ、砂糖)、ビクルス、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白(大豆)、乾燥たまねぎ、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにやく精粉、乾燥パセリ、増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物、着色料(ウコン)、ミョウバン	大豆	
3月7日	クイッティオ	米、ばれいしょでん粉		
3月7日	スクラム	カタクチイワシ、食塩		
3月7日	サーモンフライ	さけ、衣(パン粉、小麦粉、馬鈴薯でん粉、食塩、小麦たん白、香辛料)	小麦・鮭	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
3月8日	こめこパンこ	米粉		同一ラインで大豆を含む食品を製造
3月8日	いちごゼリー	糖類(果糖ぶどう糖液糖、麦芽糖、砂糖)、いちご、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、乳酸Ca、香料、ベニコウジ色素、クエン酸鉄Na		同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
3月13日	ちらしずしのもと	野菜(にんじん、たけのこ、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、しょうゆ、かんぴょう、干しいたけ、鰹節エキス、昆布エキス、醸造調味料、みりん	小麦・大豆	
3月13日	しろみぎかなのフリッター	ホキ、衣(小麦粉、小麦でん粉、食塩、砂糖)、揚げ油(パーム油)	小麦	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
3月13日	こうはくまんじゅう	もち粉、つぶあん(砂糖、小豆)、砂糖、食塩、馬鈴薯澱粉、サゴヤン澱粉、酵素、着色料(ビートレッド)、加工デンプン	大豆	
3月14日	はっちょうみそ	大豆、食塩、酒精	大豆	
3月14日	こくとう	原料糖、糖蜜、黒糖、水酸化カルシウム		
3月14日	ブレーションムレット	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	
3月15日	てまきのり	乾のり ※本製品に使用している乾のりは甲殻類(エビ、カニ)が混ざる漁法(養殖方法)で採取しています。		
3月15日	トック	米粉、馬鈴薯澱粉、食塩、グリシン、pH調整剤		
3月15日	パオズ	皮(小麦粉、砂糖、調整ラード、イースト、食塩)、野菜(たまねぎ、キャベツ)、豚肉、豚脂、肪、麦みそ、砂糖、しょうゆ、調整ラード、馬鈴薯でん粉、チキンブイヨン、食塩、香味油(植物油(大豆油、なたね油)、白ねぎ、たまねぎ)、おろししょうが、膨張剤	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造

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。