

## 令和6年(2024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2日	とりそばろ	鶏肉、還元水あめ、しょうゆ、鶏軟骨、大豆たんぱく、砂糖、酵母エキス、炭酸Ca	小麦・大豆・鶏肉	
12月2日	ゆば	大豆	大豆	
12月2日	とうにゅう	大豆	大豆	
12月4日	なめしのもと	塩蔵広島菜、砂糖、食塩、水酸化カルシウム		
12月4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・鮭・さば・大豆を含む食品を製造
12月5日	エルボマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
12月5日	たまごロール	鶏卵、鰹昆布だし、砂糖、馬鈴薯でん粉、とうもろこしでん粉、醸造酢、醤油、みりん、食塩、植物油（なたね油）、トレハロース	小麦・卵・大豆	
12月6日	やさしいシュウマイ	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	
12月10日	ラーメン	めん（小麦粉、かんすい、クチナシ色素）	小麦	同一ラインで卵を含む食品を製造
12月10日	いかてんぷら	イカ、衣（小麦粉、小麦澱粉、食塩、砂糖）、揚げ油（パーム油）	小麦・いか	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
12月11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11日	かまぼこフレーク	魚肉（すけそうだら）、小麦でん粉、発酵調味液、食塩、砂糖、植物油（なたね油、大豆油）、炭酸Ca、カロチノイド色素	小麦・大豆	同一ラインでかに・卵・乳を含む食品を製造
12月11日	スクランブルエッグ	鶏卵、昆布だし、とうもろこし澱粉、砂糖、食塩、植物油脂（なたね油）	卵	
12月12日	タルタルソース	食用植物油脂（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、こんにやく製粉、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	
12月12日	しろみぎかなフライ	ホキ、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	
12月12日	かいそうはるさめ	アルギン酸ナトリウム、食塩、塩化カルシウム、ミョウバン		
12月13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13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
12月16日	ひらつくね	野菜（玉ねぎ、れんこん、ごぼう、里芋）、鶏肉、つなぎ（パン粉、タピオカでん粉、馬鈴薯でん粉、粉末状大豆たん白）、豚脂、砂糖、こいくちしょうゆ、食塩、ごま油、発酵調味料、香辛料	小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインで小麦・卵を含む食品を製造
12月17日	カップグラタン(かぼちゃ)	ショートニング、乾燥マッシュポテト、かぼちゃ、おから、米粉、豆乳、砂糖、粉末水あめ、水溶性食物繊維、かぼちゃパウダー、ソテーオニオン、食塩、大豆粉、酵母エキス、加工デンプン、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、炭酸Ca、安定剤（キサンタンガム）、ピロリン酸第二鉄、乳化剤	大豆	
12月18日	こなさんしょう	花椒、山椒		
12月18日	はるまき	野菜（たまねぎ、キャベツ、にんじん）、食肉（豚肉、鶏肉）、豚脂、馬鈴薯でん粉、しょうゆ、砂糖、発酵調味料、オイスターソース、食塩、香辛料、皮〔小麦粉、馬鈴薯でん粉、米粉、植物油脂（なたね油）、粉末油脂（パーム油、ヤシ油、なたね油）、発酵調味料、食塩〕、ピロリン酸第二鉄	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
12月20日	さけふりかけ	さけ、ゴマ、砂糖、ドロマイト（炭酸カルシウムマグネシウム含有物）、食塩、大豆油、こんぶだし、さけエキス、ぶどう酢、酵母エキス、酵母、紅麴色素	ごま・鮭・大豆	
12月20日	にくだんご(ノンフライ)	食肉（豚肉、鶏肉）、たまねぎ、つなぎ（パン粉、馬鈴薯でん粉）、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料	小麦・鶏肉・豚肉	
12月20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20日	ツイストマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	

## 令和6年(2024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20日	サウザンアイランドドレッシング	食用植物油脂(なたね油)、醸造酢、糖類(水あめ、砂糖)、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんにんエキス、プルーン、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物		
12月23日	おたのしみケーキ	豆乳、砂糖、加工油脂、ココアパウダー、米粉、水あめ、大豆粉、植物油(米油)、清涼飲料水、こんにゃく加工品(水あめ、こんにゃく粉、キャッサバでん粉)、加工デンプン、トレハロース、乳化剤、増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)、炭酸Ca、膨張剤、セルロース、安定剤(増粘多糖類)、香料、ピロリン酸第二鉄、メタリン酸Na	大豆	

小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月に配信している「小学校給食予定献立表および半製品・加工品配合表の見方」をご覧ください。

ご不明な点がございましたら、学校給食課(6843-9101)までご連絡ください。