

# 令和7年(2025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9日	ポークハンバーグ	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、つなぎ(とうもろこしでん粉、粉末状植物性たん白)、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン、加工でん粉、クエン酸鉄Na	大豆・鶏肉・豚肉	
1月9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、にんじんエキス、ブルー、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		
1月10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、還元水飴、なたね油、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	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10日	くろまめコロッケ	じゃがいも、黒豆、パン粉、バターミックス、玉ねぎ、砂糖、しょうゆ、乾燥マッシュポテト、食塩、こしょう	小麦・大豆	同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・もも・やまいも・りんご・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(なたね油)、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15日	こなさんしょう	花椒、山椒		
1月15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
1月16日	フィッシュフライ	ほき、衣〔パン粉(大豆粉含む)、小麦粉、とうもろこしでん粉、食塩〕	小麦・大豆	同一ラインでかに・卵・乳を含む食品を製造
1月16日	とろけるしょくぶつせいチーズ	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16日	エルボマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
1月16日	とうにゅう	大豆	大豆	
1月16日	しろみそ	米、大豆、食塩	大豆	
1月17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17日	ちぐさやき	鶏卵、昆布だし、ほうれん草、玉葱、とうもろこし澱粉、人参、豆腐、砂糖、醤油、食塩、植物油脂(なたね油)	小麦・卵・大豆	
1月20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20日	なしゼリー(角切り)	なし果汁、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、香料、酸味料、ドロマイト		同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
1月20日	りんごゼリー(角切り)	りんご果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、クエン酸鉄Na	りんご	
1月20日	みかんゼリー(角切り)	みかん果汁、糖類(果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖)、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸鉄Na		同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
1月21日	にくだんご(フライずみ)	食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(馬鈴薯でん粉、粉末状植物性たん白)、還元水あめ、食塩、チキンオイル、香辛料、揚げ油(大豆油)、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成Ca	大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳を含む食品を製造
1月21日	りんごず	りんご果汁、アルコール、食塩	りんご	
1月22日	たこやき	米粉、キャベツ、タコ、砂糖、食塩、和風だしの素、加工でんぷん、膨脹剤、安定剤(キサンタンガム) ※本品で使用しているたこは、えび、かにを食べています。	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳・いかを含む食品を製造

## 令和7年(2025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23日	こなチーズ	ナチュラルチーズ	乳	
1月23日	フライドポテト	馬れいしょ、植物油脂(パーム油)		
1月23日	からし(つぶいりマスタートード)	醸造酢、からし、食塩、白ワイン、砂糖、香料、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
1月23日	メープルシロップ	糖類(コーンシロップ、異性化液糖、砂糖)、ピュアメープルシロップ、香料、カラメル色素		
1月24日	とろろこんぶ	昆布、醸造酢、砂糖		
1月24日	おこのみやき	キャベツ、ミックス粉(小麦粉、米粉、とうもろこし澱粉、食塩、グラニュー糖、小麦でん粉、ぶどう糖、たん白加水分解物)、植物油脂(米油)、天かす、豚肉、かつおだし、増粘多糖類	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳・いか・さば・鶏肉・やまいもを含む食品を製造
1月27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	
1月27日	じゃこてん	魚肉(いとより、ほたるじゃこ)、砂糖、食塩、発酵調味料、揚げ油(菜種油)、加工デンプン(タピオカ)		
1月29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	
1月29日	さわらのみりんぼし	サワラ、みりん風調味料、醤油、砂糖、魚醤油(アンチョビ、食塩)	小麦・大豆	
1月30日	ふんまついちごミルク	砂糖、食塩、香料、炭酸Ca、V.C、着色料(紅麹)、クエン酸鉄Na		
1月30日	ニョッキ	乾燥マッシュポテト、小麦粉、食塩、加工デンプン	小麦	同一ラインでいかを含む食品を製造
1月30日	ミンチカツ	粒状植物性たん白、豚肉、たまねぎ、パン粉、砂糖、トマトケチャップ、しょうゆ、食塩、香辛料、酵母エキス、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))、加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成Ca、カラメル色素	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
1月31日	かんこくのり	乾のり、ごま油、食塩 ※本製品で使用している乾のりは、えび・かきが混ざる漁法で採取しています。	ごま	同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
1月31日	トック	米粉、馬鈴薯澱粉、食塩、グリシン、pH調整剤		
1月31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

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。