

令和7年(2025年)2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
2月3日	ふくまめ	大豆	大豆	
2月3日	いわしのフライ	いわし、衣〔パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、植物性蛋白、植物性油脂（なたね油）、食塩〕	小麦・大豆	
2月4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
2月5日	なめしのもと	塩蔵広島菜、砂糖、食塩、水酸化カルシウム		
2月6日	おさかなナゲット	食肉（たちうお、いか、あじ、いわし、たら）、オニオンソテー、ぶり中骨加工品（ぶり中骨、砂糖、食塩）、砂糖、馬鈴薯でん粉、粒状植物性たん白、調製ラード、発酵調味料、ワイン、おろししょうが、食塩、酵母エキス、こんぶエキス、たん白自己消化物、衣（小麦粉、コーンフラワー、とうもろこしでん粉、大豆粉、ぶどう糖、食塩）、揚げ油（大豆油）、加工デンプン、増粘剤（キサンタンガム）、ピロリン酸第二鉄 ※本製品で使用しているたちうおは、えび・かにを食べています。	小麦・いか・大豆	
2月7日	ハートハンバーグ	食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、水溶性食物繊維、酵母エキス、食塩、トマトペースト、ぶどう糖、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄	大豆・鶏肉・豚肉	
2月7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		
2月12日	さげかす	米、米麴		
2月12日	ちくわのいそべあげ	ちくわ〔魚肉すり身（すけとうだら）、難消化性デキストリン、馬鈴薯でん粉、砂糖、植物油脂（なたね油、大豆油）、粉末状植物性たん白、食塩、ドロマイト、魚醤〕、衣〔小麦粉、植物油脂（なたね油、大豆油）、砂糖、あおさ、しょうゆ〕、揚げ油（大豆油）、加工デンプン、ピロリン酸鉄 ※本製品に使用しているちくわには、えび・かにを食べている魚種を使用しています。	小麦・大豆	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
2月13、26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	
2月13日	こんにゃくかんでん	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
2月13日	ゆずこしょう	柚子、青唐辛子、食塩、酒精		
2月13日	やさしいりオムレツ	鶏卵、玉ねぎ、にんじん、ほうれん草、砂糖、発酵調味料、しょう油、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、なたね油	小麦・卵・大豆	
2月14日	クイッティオ	米、馬鈴薯でん粉		
2月14、27日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
2月14日	ハートコロッケ	じゃがいも、パン粉、バターミックス、砂糖、乾燥マッシュポテト、しょうゆ、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
2月14日	チョコプリン	糖類（果糖ぶどう糖液糖、グラニュー糖、ぶどう糖）、豆乳加工食品〔植物油脂（パーム油）、豆乳クリーム、砂糖類、とうもろこしでんぷん、食塩〕、ココアパウダー、うるち米でん粉、ゲル化剤（増粘多糖類）、炭酸Ca、乳化剤、pH調整剤、香料、セルロース、クエン酸鉄Na、塩化マグネシウム	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
2月17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、こんにゃく粉、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦でん粉、粉末状小麦たん白）、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・いか・牛肉・ごま・ゼラチンを含む食品を製造
2月19日	たまごやき	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	
2月21日	トッポギ	米粉、食塩、pH調整剤		
2月21日	はくさいキムチ	白菜、漬け原材料（経節エキス、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく）		

令和7年(2025年)2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
2月21日	チヂミ	野菜（キャベツ、にら）、ミックス粉（小麦粉、米粉、コーンスターチ、グラニュー糖、食塩、小麦でん粉、ぶどう糖、たんぱく加水分解物）、植物油脂（米油）、天かす〔小麦粉、植物油脂（米油）、食塩、風味調味料、酵母エキス〕、いか、かつおだし、増粘多糖類	小麦・いか・大豆	同一ラインで卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・やまいもを含む食品を製造
2月25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）、ピクルス、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	
2月25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	
2月26日	ひとくちいかてんぷら	いか、衣（小麦粉、とうもろこし澱粉、食塩）、ベーキングパウダー、揚げ油（なたね油）	小麦・いか	
2月27日	とうにゅう	大豆	大豆	
2月27日	にらまんじゅう	野菜（キャベツ、にら、ながねぎ、にんにく、しょうが）、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）、豚肉、豚脂、しょうゆ、酵母エキス、米油、ラード、食塩、小麦粉加工品、発酵調味液、こしょう	小麦・大豆・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鶏肉・ゼラチンを含む食品を製造
2月28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

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。