

令和7年(2025年)3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
3月3日	あさり	あさり貝 ※原料のあさり貝は、エビ・カニが混ざる漁法で漁獲されています。		
3月3日	たまふ	小麦粉、小麦たんぱく、白玉粉、重曹、酸化防止剤(ビタミンE)	小麦	
3月3日	はながたとうふハンバーグ	たまねぎ、鶏肉、豆腐、おから、粒状植物性たん白、植物油(なたね油)、にんじん、砂糖、水溶性食物繊維、食塩、小麦不使用しょうゆ、酵母エキス、にんにくペースト、液状混合調味料、香辛料、しょうがペースト、加工デンプン、炭酸Ca、凝固剤、ピロリン酸第二鉄、安定剤(グァーガム)	大豆・鶏肉	
3月3日	ひなまつりゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、もも果汁(濃縮還元)、砂糖、ぶどう糖、りんご果汁(濃縮還元)、豆乳加工食品〔植物油(パーム核油、パーム油)、豆乳クリーム、砂糖類、とうもろこしでん粉、食塩〕、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、炭酸Ca、ビタミンC、香料、クエン酸鉄Na、着色料(クチナシ、紅花黄、紅麴)	大豆・もも・りんご	
3月4日	はるのコロッケ	野菜(馬鈴薯、玉ねぎ)、豚肉、マッシュポテト、砂糖、米油、食塩、酵母エキス、衣(パン粉、食塩、香辛料、とうもろこしでん粉、植物繊維、酵母エキス)、加工でん粉、増粘剤(加工でん粉)、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	小麦・豚肉	
3月5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(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
3月6日	はっちょうみそ	大豆、食塩、酒精	大豆	
3月6日	こくとう	原料糖、糖蜜、黒糖、水酸化カルシウム		
3月6日	ブレンオムレット	液卵、チキンスープ〔チキンエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、ブドウ糖、玉ねぎ、デキストリン、人参、食用植物油(パーム油)〕、タピオカ澱粉、砂糖、植物油(大豆油)、醸造酢	卵・大豆・鶏肉	
3月7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
3月7日	こうやどうふ(粉末)	大豆、豆腐用凝固剤、重曹	大豆	
3月7日	むきえだまめ(大豆)	えだまめ(大豆)、食塩	大豆	
3月10日	てまきのり	乾のり ※原材料の乾のりは「えび・かに」が生息している海域で採取しています。		同一ラインでえび・小麦・さば・大豆を含む食品を製造
3月10日	トック	米粉、馬鈴薯澱粉、食塩、グリシン、pH調整剤		
3月10日	パオズ	皮(小麦粉、砂糖、調製ラード、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、調製ラード、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
3月10、13日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)		
3月12日	うめちりごはんのもと	しらす、ごま、塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)、塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉)、ぶどう糖、砂糖、昆布エキス、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、デキストリン、鰹削り節粉末、加工でん粉、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、炭酸カルシウム ※本品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で捕獲しています。	ごま	
3月12日	しろみぎかなだんご	たらすり身、小麦澱粉、砂糖、植物油(大豆)、食塩、みりん風調味料、水	小麦・大豆	
3月12日	ごぼうのミンチカツ	食肉(鶏肉、豚肉)、ごぼう、パン粉、醤油、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、衣(パン粉、食塩、香辛料、とうもろこしでん粉、植物繊維、酵母エキス)、加工でん粉、増粘剤(加工でん粉)、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
3月13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)、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	
3月13日	サーモンフライ	秋鮭、衣(パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、植物性たん白、植物性油脂(なたね油)、食塩)	小麦・鮭・大豆	
3月17日	こめこヒレカツ	豚ヒレ、コシヒカリ米パン粉(コシヒカリ米粉)、三温糖、食用オリーブ油、生イースト、食塩、トレハロース)、コーンスターチ、バターF(食塩、香辛料、とうもろこし澱粉、植物繊維、酵母エキス)、酢酸Na、増粘剤(HPMC)、加工澱粉、増粘剤(加工澱粉)	豚肉	

令和7年(2025年)3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
3月17日	おいわいクレープ	豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、砂糖、いちごピューレー（いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖）、植物油（米油、なたね油）、米粉、水あめ、いちご果汁（濃縮還元）、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、レモン果汁（濃縮還元）、加工デンプン、トレハロース、増粘剤（カドラン）、乳化剤、ゲル化剤（増粘多糖類）、炭酸Ca、香料、安定剤（増粘多糖類）、ビタミンC、着色料（クチナシ、カラメル、紅花黄、カロチノイド）、メタリン酸Na、酸味料、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー	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。