

令和6年(2024年)4月 中学校給食用半製品・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 |
|-------|--------------|--|----------------|--|
| 4月10日 | ひじき入りぎょうざ | 野菜（キャベツ、たまねぎ、にら）、鶏肉、豚脂、ひじき、とうもろこしでん粉、しょうゆ、植物油脂（ごま油）、粒状植物性たん白、砂糖、魚介エキス、食塩、香辛料、酵母エキス、皮〔小麦粉、植物油脂（なたね油）、還元でん粉糖化物、食塩、大豆粉〕、ソルビトール、乳化剤、ピロリン酸第二鉄 | 小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉 | |
| 4月10日 | ミニたい焼き | 皮〔小麦粉、砂糖、ぶどう糖、食塩、食用植物油脂（なたね油、コーン油、バーム油）〕、小倉餡（小豆、砂糖、還元水飴、食塩）、ベーキングパウダー、増粘剤（グァーガム）、着色料（ビタミンB ₂ ） | 小麦 | |
| 4月10日 | ちりめんじゃこ | しらす、食塩 ※本製品に使用するしらすは、えび、かに、いか混ざる漁法で採取しております。 | | |
| 4月11日 | 豆乳 | 大豆 | 大豆 | |
| 4月11日 | さけフライ | 鮭、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・鮭 | |
| 4月12日 | バジルペースト | バジル、オリーブ油 | | 同一ラインで乳を含む食品を製造 |
| 4月15日 | お魚フライ | 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 |
| 4月15日 | フレンチドレッシング | 醸造酢、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、ゆず果汁、セルロース、増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクラロース） | | |
| 4月16日 | 豆腐ハンバーグ | 鶏肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、豚脂、粉末状大豆たん白、粒状大豆たん白、植物油脂（なたね油）、砂糖、しょうゆ、食塩、デキストリン、香辛料、加工でん粉、貝カルシウム、豆腐用凝固剤 | 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 |
| 4月17日 | とんかつ | 豚ヒレ肉、食塩、ぶどう糖、衣〔パン粉、とうもろこしでん粉、大豆粉、植物油脂（紅花油）〕、加工デンプン、増粘剤（グァーガム）、pH調整剤、乳化剤 | 小麦・大豆・豚肉 | |
| 4月18日 | さわらみりんしょうゆづけ | サワラ、醤油、砂糖、みりん風調味料 | 小麦・大豆 | |
| 4月19日 | むき枝豆（大豆） | えだまめ、食塩 | 大豆 | |
| 4月19日 | ミンチカツ | 食肉（豚肉、鶏肉）、たまねぎ、つなぎ（パン粉、馬鈴薯でん粉）、粒状大豆たん白、砂糖、しょうゆ、食塩、黒こしょう、衣〔パン粉、大豆粉、植物油脂（ベニバナ油）〕、加工デンプン、増粘多糖類、ピロリン酸鉄 | 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 |
| 4月23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、食塩、ブドウ糖、グラニュー糖、小麦澱粉、たん白加水分解物）、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 |
| 4月23日 | ナタデココ | ナタデココ、砂糖、難消化性デキストリン（水溶性食物繊維）、ぶどう濃縮果汁、酸味料、香料 | | |
| 4月24日 | ホワイトルウ | 小麦粉、植物油脂（バーム油）、砂糖、とうもろこしでんぶん、食塩、デキストリン、全粉乳、脱脂粉乳、玉ねぎ加工品、オニオンパウダー、チキンブイヨンパウダー、チーズパウダー、酵母エキス、野菜エキス、ポークエキス、しょう油加工品、香辛料、調味油（豚、鶏骨）、バターミルクパウダー、調味料（アミノ酸等）、香料、乳化剤、酸味料、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC） | 小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉 | |
| 4月24日 | いかフライ | イカ、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・いか | |
| 4月24日 | こんにゃく寒天 | 寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類 | | |
| 4月25日 | 桜型かまぼこ | 魚肉（スケソウタラ）、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、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 |
| 4月25日 | 塩さば | さば、食塩 | さば | |
| 4月26日 | ビーフコロッケ | 野菜（ばれいしょ、たまねぎ）、牛肉、粒状植物性たん白、乾燥マッシュポテト、糖類（砂糖、果糖）、しょうゆ、牛脂、食塩、香辛料、衣、〔パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂（大豆油）、還元水あめ、ショートニング〕、加工デンプン、調味料（アミノ酸）、着色料（ココア、カラメル）、香料 | 小麦・乳・牛肉・大豆 | 同一ラインで卵を含む食品を製造 |
| 4月30日 | ポークしゅうまい | 豚肉、玉ねぎ、小麦粉（皮）、パン粉、馬鈴薯でんぶん、粒状小麦たんぱく、砂糖、食塩、しょう油、コショウ、しょうが、イーストフード、ビタミンC、ベニコウジ色素 | 小麦・大豆・豚肉 | 同一ラインでえび・かに・ごま・鶏肉を含む食品を製造 |

中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「中学校給食予定献立表および半製品・加工品の配合表の見方」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。