

令和6年(2024年)4月 中学校給食用半製品・加工品の配合表 (B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、23日	竹輪	魚肉(すけそう、イトヨリ、タチウオ)、馬鈴薯でん粉、タビオカでん粉、植物性たん白、植物油(大豆油)、砂糖、食塩、ぶどう糖、寒天、粉あめ、調味料(アミノ酸) ※本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。	大豆	
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、パーム油)〕、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、いかが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	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料		
4月12日	バジルペースト	植物油脂(なたね油、オリーブオイル)、バジル、ナチュラルチーズ、にんにく、食塩、砂糖	乳	
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	食用植物油脂(大豆油、なたね油)、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、濃縮レモン果汁、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸)、酸味料、香辛料抽出物、香料	大豆	
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	さわら、醤油、みりん、酒、砂糖	小麦・大豆	
4月19日	むぎ枝豆(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(パーム油)、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(豚肉、鶏肉)、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	いか、食塩、衣(パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩)、加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、グァーガム)、調味料(アミノ酸)、乳化剤	小麦・いか・大豆	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
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(スケソウダラ)、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26日	ビーフロッケ	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

令和6年(2024年)4月 中学校給食用半製品・加工品の配合表 (B献立)

使用日	食品名	原材料名	アレルギー	コンタミネーション
4月30日	ポークしゅうまい	豚肉、たまねぎ、つなぎ(パン粉、とうもろこしでん粉、馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉)、砂糖、食塩、酵母エキス、しょうがペースト、ポークエキス、香辛料、皮(小麦粉、還元水あめ)	小麦・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造

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ギーが混入(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。