

令和6年(2024年)5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
5月1日	抹茶プリン	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、豆乳加工食品〔植物油脂(パーム油)、豆乳クリーム、砂糖類、とうもろこしでん粉、食塩〕、イヌリン(食物繊維)、抹茶、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、pH調整剤、セルロース、香料、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
5月2日	かまぼこ	いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、加工デンプン(タビオカ)		
5月2日	かつおフライ	かつお、たまねぎ、おろししょうが、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、かつおエキス、衣〔パン粉、小麦粉、植物油脂(とうもろこし油、なたね油)〕、加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、香料	小麦・大豆	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
5月2日	かしわもち	こしあん、上新粉、砂糖、酵素		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
5月7日	きびなごカリカリフライ	きびなご、還元水飴、たん白加水分解物、砂糖、しょうが、食塩、発酵調味料、衣〔じゃがいも、コーンスターチ、馬鈴薯でん粉、米粉パン粉(米粉、甜菜糖、こめ油、生イースト、食塩)、玄米粉、植物油脂(なたね油)、食塩、酵母エキス、香辛料〕、揚げ油(なたね油、パーム油)		
5月7、24、29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	
5月8日	チキンナゲット	鶏肉、つなぎ(コーンスターチ、パン粉)、豚脂、粉末状大豆たん白、しょうゆ、食塩、チキンスープ、香辛料、たん白加水分解物、おろしにんにく、デキストリン、酵母エキス、衣(パン粉、小麦粉、コーングリッツ、コーンスターチ、食塩、しょうゆ、香辛料)、揚げ油(なたね油、パーム油)、加工デンプン、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
5月9日	ソテードオニオン	たまねぎ、大豆油 ※【大豆アレルゲンは検出限界以下のため表示の対象外】		
5月9日	あじフライ	あじ、衣(パン粉、小麦粉、食塩)、増粘多糖類	小麦	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
5月9日	枝豆(大豆)	えだまめ、食塩	大豆	
5月9日	福神づけ	だいこん、うり、きゅうり、なす、れんこん、しょうが、なた豆、しその葉、漬け原材料(砂糖、しょうゆ、醸造酢、食塩)、酸味料	大豆	
5月13日	肉団子(フライ済み)	食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、水溶性食物繊維、食塩、しょうがペースト、砂糖、にんにくペースト、香辛料、加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、揚げ油(なたね油)	大豆・鶏肉・豚肉	
5月13日	春巻き	野菜(キャベツ、たまねぎ、にんじん、根深ねぎ)、豚肉、難消化性デキストリン、はるさめ、しょうゆ、ポークオイル、グラニュー糖、植物油脂(ごま油)、ポークミートペースト、ひじき、おろししょうが、食塩、オイスターソース、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、皮〔小麦粉、植物油脂(大豆油、なたね油、パーム油、やし油)、みりん、還元水あめ、食塩、馬鈴薯でん粉〕、加工デンプン、ピロリン酸鉄、増粘多糖類、乳化剤、調味料(アミノ酸等)	小麦・ごま・大豆・豚肉・ゼラチン	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
5月14日	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	
5月15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	
5月15日	つぶ入りマスタード	カラシの実、醸造酢、食塩、ワインビネガー、砂糖、香辛料、クエン酸		
5月17日	焼き豚	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料	豚肉	
5月17日	梅肉	うめ、食塩、しそ		
5月20日	ささみチーズフライ	鶏ササミ肉、チーズ、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・乳・鶏肉	
5月20、31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。		
5月20日	がんもどき	粉末状大豆たん白、植物油脂(なたね油)、にんじん、上新粉、大豆食物繊維、食塩、砂糖、揚げ油(なたね油)、クエン酸	大豆	同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳を含む食品を製造
5月22日	いかなゲット	いか、小麦粉、タラすり身、小麦でん粉、植物油脂(大豆油)、砂糖、食塩、みりん風調味料、水	小麦・いか・大豆	
5月22日	杏仁豆腐	ぶどう糖果糖液糖、調製豆乳(大豆、水あめ、食塩)、還元水飴、砂糖、寒天、澱粉分解物、食用油脂(パーム油)、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、乳酸カルシウム、香料、トレハロース	大豆	

令和6年(2024年)5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
5月23日	焼き豆腐	丸大豆、加工でん粉、豆腐用凝固剤	大豆	同一ラインで小麦・卵を含む食品を製造
5月23日	焼きふ	小麦粉、小麦たんぱく、酸化防止剤(ビタミンE)	小麦	
5月23日	お好み焼き	キャベツ、ミックス粉(小麦粉、米粉、コーンスターチ、小麦粉澱粉、食塩、グラニュー糖、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
5月24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	
5月27日	コーンしゅうまい	野菜(とうもろこし、たまねぎ)、つなぎ(馬鈴薯でん粉、粉末状植物性たん白、パン粉)、魚肉すり身(すけそうだら)、豚脂、豆腐、砂糖、食塩、みりん、焼酎、酵母エキスパウダー、皮(小麦粉、粉末状植物性たん白、水あめ混合異性化液糖)、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤、豆腐用凝固剤	小麦・大豆・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・ごまを含む食品を製造
5月27日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
5月28日	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料		
5月31日	キャベツミンチカツ	キャベツ、食肉(豚肉、鶏肉)、パン粉、砂糖、ポークオイル、食塩、しょうゆ、ポークエキス、植物油脂(なたね油、パーム油)、香辛料、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)、とうもろこしでん粉、大豆粉)、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインで卵・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。