

令和6年(2024年)6月 中学校給食用半製品・加工品の配合表 (C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
6月3日	ポークぎょうざ	野菜（キャベツ、たまねぎ、にら）、豚肉、豚脂、でん粉加工食品、香味油〔豚脂、植物油脂（なたね油）、ねぎ、たまねぎ、しょうが、添加物〕、しょうゆ、酵母エキス、食塩、砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮（小麦粉、小麦たん白、食塩）、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸鉄	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
6月3、11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。		
6月4日	れんこんのはさみ揚げ	れんこん、鶏肉、豚肉、玉ねぎ、食塩、胡椒、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）	小麦・鶏肉・豚肉	
6月5日	粉チーズ	ナチュラルチーズ	乳	
6月5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	
6月6日	わかめごはんの素	塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス ※本品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています。		
6月6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
6月10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	
6月10日	大豆フレーク	大豆	大豆	
6月11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
6月12日	塩さば	さば、食塩	さば	
6月12日	きな粉わらびもち	水あめ、砂糖、きな粉、加工でんぶん、ソルビトール、増粘多糖類、酸味料	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
6月13日	ハヤシルウ	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、ブラウンルウ、トマトパウダー、とうもろこしでんぶん、粉末ソース、トマト調味料、着色料（カラメル、パプリカ色素）、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、酸味料	小麦・大豆・豚肉	
6月13日	豆腐ナゲット	野菜（たまねぎ、にんじん）、豆腐、魚肉すり身（イトヨリ、キントキ）、植物油（大豆油）、豆乳、粉末状植物性たん白、砂糖、食塩、酵母エキス、発酵調味料、香辛料、デキストリン、衣（小麦粉、とうもろこしでん粉、食塩）、揚げ油（大豆油）、加工でん粉、pH調整剤、グリシン、ベーキングパウダー ※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。	小麦・大豆	
6月13日	和風ドレッシング	食用植物油脂（なたね油）、糖類（砂糖、水あめ）、玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、かつお節エキス、オニオンフレーク、にんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、赤ピーマン、きのこエキス、しょうが、こしょう、増粘剤（キサンタンガム）、香料、香辛料抽出物		
6月13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	
6月17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	
6月18日	白菜キムチ	白菜、漬け原材料（鯉節エキス、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）		
6月18、24日	むき枝豆（大豆）	えだまめ、食塩	大豆	
6月19日	自身魚フライ	ホキ、パン粉、バターミックス粉（小麦粉、コーンスターチ、グァーガム）、塩、水	小麦	
6月19日	液体ココア	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ココアパウダー、ぶどう糖、食塩、香料、植物レシチン	大豆	
6月20日	オムレツ	液卵、油脂加工品〔植物油脂（大豆油）、卵黄、食塩〕、でん粉発酵調味料、食用卵殻粉、植物油脂（パーム油）、トレハロース、加工でん粉	卵・大豆	
6月20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		
6月21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）		

令和6年(2024年)6月 中学校給食用半製品・加工品の配合表（C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
6月21日	もずく	もずく ※原材料のもずくは、えび、かにの生息する海域で採取しています。		
6月21日	黒糖	原料糖（さとうきび）、黒糖		
6月24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
6月24日	バジルペースト	バジル、植物油脂（なたね油、大豆油）、食塩	大豆	
6月25日	五目厚焼き卵	鶏卵、かつおだし、野菜（にんじん、たけのこ）、鶏肉、砂糖、馬鈴薯でん粉、とうもろこしでん粉、もずく、しょうゆ、みりん、食酢、しいたけ、食塩、植物油（なたね油）、酵母エキス	小麦・卵・大豆・鶏肉・りんご	
6月25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）		
6月26日	チキンカツ	鶏ムネ肉、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・鶏肉	
6月28日	魚介ナゲット	エソすり身、玉ねぎ、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）、食塩、香辛料、酵母エキス、揚げ油（なたね油、パーム油）、乳酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄		

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。