

令和5年(2023年)12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
12月1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
12月4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
12月4日	野菜ふりかけ(小袋)	塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉)、砂糖、鰹削り節、塩蔵赤しそ、食塩、かぼちゃフレーク、にんじんフレーク、みりん、酵母エキス、鰹削り節粉末、食用植物油脂(オリーブ油)、昆布エキス、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)		
12月4日	みかんゼリー	異性化液糖、みかん濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ベニバナ黄色素		
12月5日	デミグラスソース	小麦粉、ラード、羊肉、トマトペースト、赤ワイン、ビーフ風味エキス、砂糖、乾燥たまねぎ、食塩、ビーフエキス、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス、ポークエキス、着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)	小麦・牛肉・大豆・豚肉	
12月5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)		
12月5、7日	竹輪	魚肉(すけそうたら、いとより、たちうお)、馬鈴薯でん粉、タピオカでん粉、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)	大豆	
12月6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、粉末状植物性たん白、酵母エキス、トマトペースト、ぶどう糖、食塩、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、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄	大豆・鶏肉・豚肉	
12月6日	杏仁豆腐	ぶどう糖果糖液糖、調整豆乳(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	
12月6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います。		
12月7、14、20日	酒	米発酵調味料、水あめ、クエン酸		
12月7日	むき枝豆(大豆)	えだまめ、食塩	大豆	
12月8日	ガトーショコラ	豆乳、砂糖、米粉、植物油(米油)、ココアパウダー、水溶性食物繊維、カカオマス、加工デンプン、膨張剤、ピロリン酸第二鉄	大豆	
12月11、21日	豆腐	丸大豆、とうもろこし澱粉、安定剤(加工澱粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆	
12月11日	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料		
12月12日	チキンカツ	鶏肉、衣(パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白、コーンフラワー、小麦でん粉、食塩)、砂糖、植物油(なたね油、パーム油)、食塩、粉末状大豆たん白、酵母エキス、香辛料	小麦・大豆・鶏肉	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
12月12日	梅肉	うめ、食塩、しそ		
12月13日	粉チーズ	ナチュラルチーズ、セルロース	乳	
12月13日	生クリーム	生乳	乳	
12月13日	白身魚フライ	ほき、衣(パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、食塩)	小麦・大豆	同一ラインでかに・卵・乳を含む食品を製造
12月13日	チョコレートクリーム	食用油脂(大豆油、パーム油、コーン油、パーム核油)、砂糖、大豆粉、ココアパウダー、ぶどう糖、脱脂粉乳、食塩、炭酸カルシウム、植物レシチン、香料	乳・大豆	同一ラインで小麦・落花生を含む食品を製造
12月15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、とうもろこしでん粉、粉末ソース、トマト調味料、着色料(カラメル、バブリカ色素)、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酸味料	小麦・大豆・豚肉	
12月15日	かぼちゃチーズフライ	かぼちゃ、チーズフード(ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、食塩)、パン粉、砂糖、牛乳、マーガリン、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、植物油脂(大豆油、菜種油)、米粉、粉末状大豆たん白、ぶどう糖、とうもろこしでん粉〕、安定剤(加工デンプン)、乳化剤、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄	小麦・乳・大豆	同一ラインでえび・かに・卵を含む食品を製造
12月18日	さばみりんしょうゆづけ	まさば、醤油、酒、みりん、砂糖	小麦・さば・大豆	
12月18日	チリパウダー	赤唐辛子、コーンパウダー、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック		
12月19日	れんこんのはきみ揚げ	野菜(れんこん、たまねぎ)、鶏肉、つなぎ(パン粉、ばれいしょでん粉)、醸造調味料、しいたけ、しょうゆ、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、粉末状大豆たん白、植物油脂(なたね油)、食塩〕	小麦・大豆・鶏肉	同一ラインでえび・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造

令和5年(2023年)12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
12月21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	

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月に配布している「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」をご覧ください。