

令和5年(2023年)9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
9月4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	
9月4日	ゆかりふりかけ (小袋)	塩蔵赤しそ (赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料		
9月5、21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、粉末状植物性たん白、しょうがペースト、食塩、にんにくペースト、香辛料、砂糖、加工デンプン、セルロース、貝Ca、ピロリン酸第二鉄、揚げ油 (なたね油)	大豆・鶏肉・豚肉	
9月5、13、27日	竹輪	食肉 (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) ※本製品の食肉には、えび、かにを食べている魚種を使用しています。	大豆	
9月6日	黒豆きな粉クリーム	食用油脂 (大豆油、コーン油、パーム油、ごま油、パーム核油、からし油)、糖類 (砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末水あめ)、きなこ (黒大豆)、乳等を主要原料とする食品、食塩、乳化剤	乳・ごま・大豆	同一ラインで小麦・落花生を含む食品を製造
9月7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	
9月8日	白菜キムチ	白菜、玉葱、胡麻、大根、人参、昆布、ニラ、漬け原材料 (りんご、にんにく、糖類 (砂糖・ぶどう糖果糖液糖、果糖)、醸造酢、唐辛子、食塩、かつお節エキス、たん白加水分解物、魚醤、こんぶエキス)、調味料 (アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、酸化防止剤 (V.C)、香料、アナトー色素、パプリカ色素	小麦・ごま・大豆・りんご・ゼラチン	
9月8日	ポークしゅうまい	豚肉、たまねぎ、つなぎ (パン粉、ばれいしょでん粉)、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
9月8日	ひじきふりかけ (小袋)	芽ひじき、塩蔵赤しそ (赤しそ、食塩、梅酢)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、ぶどう糖、昆布、鰹節エキス、魚醤、酵母エキス、酸味料 ※本品で使用するひじき、昆布は、えび、かにの生息域で採取しています。		
9月11日	野菜入りミンチカツ	野菜 (たまねぎ、とうもろこし、にんじん、キャベツ、ほうれんそう)、豚肉、粒状植物性たん白、パン粉、砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、香辛料、衣 (パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油 (大豆油、なたね油、パーム油))、ドロマイト、加工デンプン、ピロリン酸鉄、焼成Ca、カラメル色素	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
9月12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
9月14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 (タピオカ)		
9月14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、粉末状植物性たん白、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)、ピロリン酸第二鉄、加工デンプン、増粘多糖類	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
9月14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		
9月15日	さわらの西京づけ	サワラ、白味噌、砂糖、みりん風調味料、酒	大豆	
9月15日	ぶどうゼリー	果糖ぶどう糖液糖、果汁 (ぶどう、りんご)、ゲル化剤 (増粘多糖類)、香料、着色料 (赤キャベツ、クチナシ青)、pH調整剤、酸味料	大豆・りんご	
9月19、21日	むき枝豆 (大豆)	えだまめ、食塩	大豆	
9月19日	塩こうじ	米麴、もち米、食塩、酒精		
9月19日	自身魚のフリッター	すけそうだら、衣 (小麦粉、米粉、とうもろこしでん粉、食塩)、揚げ油 (パーム油)、加工でん粉	小麦	
9月19日	野菜ふりかけ (小袋)	塩蔵青菜 (塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根菜)、砂糖、鰹節り節、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、鰹節り節粉末、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)		
9月19日	みかんゼリー	果糖ぶどう糖液糖、果汁 (オレンジ、みかん、りんご)、ゲル化剤 (増粘多糖類)、香料、着色料 (カルミン酸、紫コーン)、酸味料、pH調整剤、酸化防止剤 (生コーヒー豆抽出物、ビタミンC)	オレンジ・大豆・りんご	

令和5年(2023年)9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
9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		
9月21日	レモン果汁	レモン、醸造酢、香料		
9月22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、とうもろこしでんぷん、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	
9月22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
9月25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
9月25日	梅肉	うめ、食塩、しそ		
9月26日	ポークコロッケ	野菜(ばれいしょ、たまねぎ)、豚肉、砂糖、乾燥マッシュポテト、植物油脂(とうもろこし油)、豚脂、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂(とうもろこし油)、還元水あめ、とうもろこしでん粉)、炭酸Ca、ピロリン酸鉄	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
9月26日	杏仁豆腐	乳又は乳製品を主要原料とする食品、水あめ、加糖れん乳、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、杏仁パウダー、ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、貝Ca、乳化剤、ホエイソルト、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄、香料	乳・大豆	
9月28日	焼き豚	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料	豚肉	
9月28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		
9月28日	かつおふりかけ(小袋)	鰹削り節、砂糖、みりん、食塩、青のり、黒のり、酵母エキス、たん白加水分解物、加工でん粉、酸化防止剤(ビタミンE) ※本製品に使用する海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。		
9月29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
9月29日	焼きふ	小麦粉、小麦たん白、酸化防止剤(ビタミンE)	小麦	
9月29日	いかなゲット	魚肉(いか、たちうお)、植物油脂(なたね油)、発酵調味料、豚脂、砂糖、食塩、大豆粉、粉末状大豆たん白、香辛料、酵母エキス、衣(小麦粉、食塩、糖類(ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、とうもろこしでん粉、大豆粉、植物油脂(パーム油、サフラワー油))、揚げ油(なたね油)、加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー ※本製品に使用するたちうおは、えび・かにを食べています。	小麦・いか・大豆・豚肉	
9月29日	お月見団子	米粉、白あん、砂糖、加工でん粉、乳化剤、酵素	乳・大豆	

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。