

令和5年(2023年)11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
11月1日	ひじき入りぎょうぎ	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	
11月1、21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。		
11月2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	
11月6日	かぼちゃひき肉フライ	野菜(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、砂糖、しょうゆ、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ(とうもろこしでん粉、パン粉)、発酵調味料、小麦グルテン酵素分解物、ウスターソース、香辛料、衣〔パン粉、とうもろこしでん粉、大豆粉、小麦粉、植物油脂(なたね油、パーム油)、デキストリン〕、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル、紅麹、ラック)	小麦・大豆・豚肉・りんご	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
11月6日	焼き豚	豚もも肉、糖類(砂糖、粉あめ)、しょうゆ、食塩、しょうゆ加工品(しょうゆ、砂糖)、香辛料抽出物	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
11月6日	梅肉	うめ、食塩、しそ		
11月7日	白菜キムチ	白菜、漬け原材料(醃節エキス、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)		
11月7日	むき枝豆(大豆)	えだまめ、食塩	大豆	
11月7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		
11月8日	ミルククリーム	食用油脂(パーム油、大豆油、コーン油、パーム核油、からし油)、デキストリン、糖類(砂糖、粉末水あめ)、難消化性デキストリン、ホエイパウダー、全粉乳、脱脂粉乳、食塩、乳化剤、炭酸カルシウム、香料	乳・大豆	同一ラインで小麦・落花生を含む食品を製造
11月8日	金時豆のあま煮	金時豆、砂糖、還元水あめ、食塩		
11月9日	ホワイトルウ	小麦粉、植物油脂(パーム油)、砂糖、とうもろこしでんぷん、デキストリン、食塩、全粉乳、脱脂粉乳、玉ねぎ加工品、オニオンパウダー、チーズパウダー、チキンブイヨンパウダー、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、鶏骨)、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	
11月9日	いかなゲット	いか、小麦粉、たらすり身、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	
11月13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	
11月13、14日	とんかつソース	野菜(トマト、にんじん、たまねぎ、ねぎ、マッシュルーム、シャロット、にんにく)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩、とうもろこしでん粉、もち米でん粉、香辛料		
11月14日	ソテードオニオン	たまねぎ、大豆油		
11月14日	チャツネ	フルーツ(リンゴ、レモン、レーズン)、糖類(水飴、砂糖)、香辛料、食塩、酸味料、カラメル色素、香料	大豆・りんご	
11月14日	白身魚フライ	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	
11月14日	みかん(缶)	みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸		
11月16日	ミンチカツ	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、ばれいしょでん粉)、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	
11月17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	
11月21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	
11月22日	コーンコロッケ	じゃが芋、コーン、パン粉、バターミックス、砂糖、しょう油、食塩、ワイン、コンショウ、イーストフード、ビタミンC、増粘剤(グァーガム)	小麦・大豆	同一ラインでえび・かに・ごま・鶏肉・豚肉を含む食品を製造
11月22日	海苔のつくだ煮(小袋)	しょうゆ、水飴、干しひとえぐさ、砂糖、馬鈴薯でん粉、はちみつ、醃節エキス、かきエキス、酵母エキス、クエン酸鉄ナトリウム、増粘多糖類 ※本品で使用しているひとえぐさは、えび、かにの生息域で採取しています。	小麦・大豆	
11月24日	塩さば	さば、食塩	さば	
11月24日	枝豆(大豆)	えだまめ、食塩	大豆	

令和5年(2023年)11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
11月24日	ひと口団子	上新粉、砂糖、馬鈴薯でんぶん、酵素、着色料（クチナン、モナスカス）		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
11月27日	ぶどうゼリー	異性化液糖、巨峰濃縮果汁、砂糖、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、ブドウ果皮色素		
11月28日	わかめごはんの素	塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス ※本品に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。		
11月28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）		
11月28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	
11月28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		
11月28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
11月29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	
11月29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	
11月29日	アセロラゼリー	異性化液糖、アセロラ濃縮果汁、還元水あめ、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ムラサキイモ色素・トウガラシ色素、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料、クチナン赤色素		
11月30日	フライドポテト	馬鈴しょ、植物油脂（パーム油）		

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。