

令和5年(2023年)9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
9月4日	さばみりんしょうゆづけ	サバ、醤油、砂糖、みりん風調味料	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、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)		
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、鯉節エキス、魚醤、酵母エキス、酸味料		
9月11日	野菜入りミンチカツ	※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。 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、植物油脂 (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	めあじ、衣 (パン粉、小麦粉、食塩)、乳化剤、増粘多糖類	小麦	
9月12、26日	みかん (缶)	みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、糖転移ビタミンP		
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 (タビオカ)		
9月14日	チキンナゲット	鶏肉、粒状植物性たん白、つなぎ (パン粉、でん粉)、乾燥おから、砂糖、食塩、香辛料、たん白加水分解物、衣 (小麦粉、クラッカー粉、小麦でん粉、とうもろこしでん粉、馬鈴薯でん粉、コーンフラワー、米粉、食塩、ぶどう糖、粉末しょうゆ、砂糖)、揚げ油 (なたね油、パーム油)、トレハロース、加工デンプン、膨張剤、重曹、ピロリン酸第二鉄、着色料 (カロチノイド、紅麹)	小麦・大豆・鶏肉	
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	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		
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、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	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
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、鯉削り節、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、鯉削り節粉末、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)		
9月19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		
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	

令和5年(2023年)9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
9月22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	
9月25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、グアーガム）、塩、水	小麦	
9月25日	梅肉	うめ、食塩、しそ		
9月26日	ポークコロケ	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
9月28日	つぶ入りマスタード	醸造酢、からし、植物油脂（なたね油、大豆油）、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物	小麦・大豆・豚肉・りんご	
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	小麦	
9月29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	
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。