

# 令和6年(2024年)1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
1月10日	白玉団子	米粉(うるち米)、加工でん粉		
1月10日	黒豆のあま煮	黒大豆、砂糖(グラニュー糖、黒砂糖)、還元水あめ、食塩、しょうゆ、重曹	小麦・大豆	
1月11日	ささみチーズフライ	鶏ササミ肉、チーズ、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・乳・鶏肉	
1月11日	かつおふりかけ(小袋)	鰹節、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)		
1月12日	ハンバーグ	※本品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。 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	
1月12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	
1月12日	みかん(缶)	みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸		
1月15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
1月15日	すりおろし洋なしゼリー	異性化液糖、洋梨果肉、洋梨濃縮果汁、還元水あめ、砂糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、pH調整剤、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料、酸化防止剤(ビタミンC、酵素処理ルチン)、ベニバナ黄色素		
1月16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、ソテーオニオン、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	
1月16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	
1月16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。		
1月17日	豆乳	大豆	大豆	
1月18日	かつおフライ	かつお、たまねぎ、おろししょうが、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、かつおエキス、衣(パン粉、小麦粉、植物油脂(とうもろこし油、なたね油))、加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、香料	小麦・大豆	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
1月19日	春巻き	野菜(キャベツ、たまねぎ、にんじん、根深ねぎ)、豚肉、難消化性デキストリン、はるさめ、しょうゆ、ポークオイル、グラニュー糖、植物油脂(ごま油)、ポークミートペースト、ひじき、おろししょうが、食塩、オイスターソース、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、皮(小麦粉、植物油脂(大豆油、なたね油、パーム油、やし油)、みりん、還元水あめ、食塩、馬鈴薯でん粉)、加工デンプン、ピロリン酸鉄、増粘多糖類、乳化剤、調味料(アミノ酸等)	小麦・ごま・大豆・豚肉・ゼラチン	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
1月23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		
1月23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
1月23日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
1月23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		
1月23日	むき枝豆(大豆)	えだまめ、食塩	大豆	
1月24日	あじみりんしょうゆづけ	アジ、醤油、砂糖、みりん風調味料	小麦・大豆	
1月25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、クチナシ赤色素		
1月26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
1月29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
1月30日	塩さば	さば、食塩	さば	
1月30日	ミニたい焼き	皮(小麦粉、砂糖、ぶどう糖、食塩、食用植物油脂(なたね油、コーン油、パーム油))、小倉餡(小豆、砂糖、還元水飴、食塩)、ベーキングパウダー、増粘剤(グァーガム)、着色料(ビタミンB2)	小麦	

## 令和6年(2024年)1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
1月31日	鶏と野菜のフリット	鶏肉、野菜（玉ねぎ、キャベツ、ほうれん草、人参）、揚げ油（なたね油）、鶏皮、天ぷら粉、砂糖、チキンエキス、水あめ、食塩、酵母、酵母エキス、トレハロース、膨張剤	小麦・鶏肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
1月31日	いちごとりんごのジャム	糖類（水あめ、砂糖）、果実（いちご、りんご）、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料	りんご	

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。