

## 令和6年(2024年)2月 小学校給食用半製品・加工品の配合表 (A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
2月1日	ラビオリ	皮〔小麦粉、小麦たん白、食塩、食用植物油脂(なたね油)〕、豚肉、パン粉、玉ねぎ、オニオンソテー、食塩、ポークエキス、香辛料、酵母エキス、加工デンプン	小麦・豚肉	
2月2日	ふくまめ	大豆	大豆	同一ラインでえび・小麦・卵・乳・落花生・くるみを含む食品を製造
2月2日	いわしのフライ	イワシ、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	
2月5日	ちくわのいそべあげ	ちくわ〔魚肉すり身(すけとうだら)、難消化性デキストリン、馬鈴薯でん粉、砂糖、植物油脂(なたね油、大豆油)、粉末状植物性たん白、食塩、ドロマイト、魚醤)、衣〔小麦粉、植物油脂(なたね油、大豆油)、砂糖、あおさ、しょうゆ〕、揚げ油(大豆油)、加工デンプン、ピロリン酸鉄 ※本製品に使用しているちくわには、えび・かにを食べている魚種を使用しています。	小麦・大豆	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
2月6日	やさしいりオムレツ	鶏卵、だし汁(昆布抽出液、蛋白加水分解物、食塩、砂糖、酵母エキス、還元水あめ)、ほうれん草、玉葱、人参、とうもろこし澱粉、醤油、砂糖、食塩、植物油脂(なたね油)	小麦・卵・大豆	
2月6日	ほしがたあんにんどうふ	ブドウ糖果糖液糖、砂糖、人参汁、オレンジ果汁、植物性油脂(大豆油、なたね油)、寒天、温州みかん果汁、乳製品、こんにゃく、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、着色料(β-カロテン)、乳酸Ca、香料、乳化剤	乳・オレンジ・大豆	
2月6日	みかん(レトルト)	みかん、砂糖、酸味料、酸化防止剤(V.C)		
2月7日	なめしのもと	塩蔵広島菜、砂糖、食塩、水酸化カルシウム		
2月7日	さげかす	米、米こうじ		
2月8日	チキンナゲット	鶏肉、粒状植物性たん白、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、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、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、紅麴)	小麦・大豆・鶏肉	
2月13日	カップグラタン(かぼちゃ)	ショートニング、乾燥マッシュポテト、かぼちゃ、米粉、おから、豆乳、砂糖、粉末水あめ、水溶性食物繊維、パンクインパウダー、ソテーオニオン、食塩、粉末状植物性たん白、酵母エキス、加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、乳化剤、安定剤(キサンタンガム)	大豆	
2月13日	ハーブソルト	食塩(岩塩)、ホワイトペッパー、砂糖、すりごま、トマトパウダー、パセリ、フライドオニオン、ガーリック、タラゴン、チャイブ、加工デンプン	ごま	
2月14日	クイッティオ	米、ばれいしょでん粉		
2月14日	ハートコロッケ	じゃがいも、パン粉、バターミックス、砂糖、乾燥マッシュポテト、しょうゆ、食塩、香辛料	小麦・大豆	※同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチンを含む食品を製造
2月14日	チョコプリン	糖類(果糖ぶどう糖液糖、グラニュー糖、ぶどう糖)、豆乳加工食品〔植物油脂(パーム油)、豆乳クリーム、砂糖類、とうもろこしでん粉、岩塩〕、ココアパウダー、うるち米でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)、炭酸Ca、乳化剤、pH調整剤、香料、セルロース、クエン酸鉄Na、塩化マグネシウム	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
2月15日	にくだんご(ノンフライ)	豚肉、玉ねぎ、パン粉、タビオカでん粉、粒状大豆たん白、砂糖、食塩、白胡椒	小麦・大豆・豚肉	
2月16日	ハートハンバーグ	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	
2月16日	ツイストマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
2月19日	トッポギ	米粉(米)、食塩、pH調整剤		
2月19日	はくさいキムチ	白菜、大根、人参、昆布、漬込原材料(唐辛子、にんにく、ネギ、生姜、食塩、砂糖、酵母エキス)		
2月19日	チヂミ	野菜(キャベツ、にら)、ミックス粉(小麦粉、米粉、コーンスターチ、グラニュー糖、食塩、小麦でん粉、ぶどう糖、たん白加水分解物)、植物油脂(米油)、天かす〔小麦粉、植物油脂(米油)、食塩、風味調味料、酵母エキス〕、いか、かつおだし、増粘多糖類	小麦・いか・大豆	同一ラインで卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・やまいもを含む食品を製造

## 令和6年(2024年)2月 小学校給食用半製品・加工品の配合表 (A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
2月20日	むぎえだまめ(大豆)	えだまめ、食塩	大豆	
2月20日	しろみぎかなフライ	ほぎ、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
2月21日	ちぐさやき	鶏卵、だし汁(昆布抽出液、蛋白加水分解物、食塩、砂糖、酵母エキス、還元水飴)、ほうれん草、玉葱、トウモロコシ澱粉、人参、豆腐、砂糖、醤油、食塩、植物油脂(菜種油)	小麦・卵・大豆	
2月22日	ぼんず	醸造酢、しょうゆ、みりん、柚子果汁、砂糖、かつおぶし、食塩、こんぶ、乾しいたけ	小麦・大豆	
2月28日	こぎかなのつくだに	水あめ、しらす干し、砂糖、食塩、醸造酢、寒天、酵母エキス ※本製品で使用しているしらす干しは、えび・かきが混ざる漁法で採取しています。		
2月28日	れんこんのはさみあげ	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	
2月29日	とうにゅう	大豆	大豆	
2月29日	にらまんじゅう	野菜(キャベツ、にら、ながねぎ、にんにく、しょうが)、皮(小麦粉、こんにやく粉、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦でん粉、粉末状小麦たん白)、豚肉、豚脂、しょうゆ、酵母エキス、米油、ラード、食塩、小麦粉加工品、発酵調味液、こしょう	小麦・大豆・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鶏肉・ゼラチンを含む食品を製造

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「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。