

令和5年(2023年)11月 小学校給食用半製品・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
11月1日	のりのつくだに	糖類（水あめ、砂糖）、しょうゆ、のり、みりん、にぼし、かつお、カラメル色素、増粘多糖類	小麦・大豆	
11月1日	さわらのみりんぼし	サワラ、醤油、砂糖、みりん風調味料	小麦・大豆	
11月7日	きなこ	大豆	大豆	
11月8日	なめしのもと	塩蔵広島菜、砂糖、食塩、水酸化カルシウム		
11月8日	いもけんぴ	さつまいも、砂糖、植物油脂（米油）		
11月9日	ミックスビーンズ	大豆（黄大豆、青大豆）、いんげんまめ（手亡、金時豆）	大豆	
11月9日	にらまんじゅう	野菜（にら、キャベツ）、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白、しょうゆ、植物油脂（大豆油）、砂糖、発酵調味料、酵母エキス、食塩、香辛料、皮〔でん粉加工食品（小麦でん粉、とうもろこしでん粉、馬鈴薯でん粉、小麦粉、もち粉）、還元水あめ、馬鈴薯でん粉、油脂加工品、食塩〕、加工デンプン、炭酸Ca、硫酸Ca、乳化剤、ピロリン酸鉄	小麦・大豆・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・ごまを含む食品を製造
11月10日	げんまいふりかけ	味付けぬか（米ぬか、砂糖、みりん、食塩、鰹節粉末、玉ねぎ粉末、昆布粉末）、発芽焼き玄米、あおさ粉、焼きのり		同一ラインでアレルギー28品目を含む食品を製造
11月10日	にこみもち	もち米粉、米粉、とうもろこしでん粉、こんにやく粉、トレハロース		
11月10日	とりだしのもと	鶏肉粉末、でん粉分解物、砂糖、酵母エキス粉末、昆布エキス粉末、馬鈴薯でん粉	鶏肉	
11月13日	ひじきふりかけ	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 ※本品で使用しているひじき、昆布は、えび、かにの生息域で採取しています。		
11月13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
11月14日	むきえだまめ(大豆)	枝豆、食塩	大豆	
11月14日	ブレーンオムレツ	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、還元水飴）、とうもろこし澱粉、砂糖、食塩、植物油脂（なたね油）	卵	
11月15日	こもちししゃものフライ	カラフトシシャモ、衣（パン粉、小麦粉、ぶどう糖、イースト、ショートニング、食塩、大豆粉、コーンフラワー、ライ麦粉）、増粘多糖類	小麦・大豆	
11月15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おります。		
11月16日	タルタルソース	食用植物油脂（なたね油、コーン油、パーム油）、醸造酢、砂糖類（水あめ、砂糖）、ピクルス、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白（大豆）、乾燥たまねぎ、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにやく精粉、乾燥パセリ、増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物、着色料（ウコン）、ミョウバン	大豆	
11月16日	おじゃがもちボール	じゃがいも、馬鈴薯でん粉、マッシュポテト、食塩、加工でん粉、グルコマンナン		
11月16日	フィッシュフライ	スケソウダラ、衣（パン粉、小麦粉、馬鈴薯でん粉、食塩、小麦たん白、香辛料）	小麦	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
11月17日	こめこパンこ	米粉		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
11月17日	ヨーグルト	生乳、砂糖	乳	
11月20日	さっきんカレーこ(和え物用)	ターメリック、クミン、コリアンダー、チリペッパー、フェスグリーク、フェンネル、ナツメグ、ちんぴ、デキストリン、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
11月21日	とうふシウマイ	豚肉、たまねぎ、豆腐、小麦粉（皮）、鶏肉、豚脂、馬鈴薯でん粉、粒状小麦たんぱく、砂糖、食塩、しょうが、しょう油、コショウ、ベニコウジ色素	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・ごまを含む食品を製造
11月22日	おこのみやき	キャベツ、ミックス粉（小麦粉、米粉、小麦澱粉、コーンスターチ、食塩、グラニュー糖、ぶどう糖、たん白加水分解物）、植物油脂（米油）、天かす、豚肉、かつおだし、増粘多糖類	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳・いかに・さば・鶏肉・やまいもを含む食品を製造

令和5年(2023年)11月 小学校給食用半製品・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
11月24日	ごぼうのミンチカツ	食肉（鶏肉、豚肉）、野菜（ごぼう、たまねぎ）、パン粉、豚脂、砂糖、食塩、こしょう、ナツメグ、衣（パン粉、米粉）	小麦・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・アーモンド・いか・牛肉・ごま・大豆・バナナ・やまいも・りんご・ゼラチンを含む食品を製造
11月24日	あぶらふ	小麦粉（小麦）、グルテン、植物油（大豆油）	小麦・大豆	
11月27日	トック	米粉、馬鈴薯澱粉、食塩、グリシン、pH調整剤		
11月27日	チヂミ	野菜（キャベツ、にら）、ミックス粉（小麦粉、米粉、とうもろこし澱粉、食塩、グラニュー糖、小麦でん粉、ぶどう糖、たん白加水分解物、増粘多糖類、米油）、植物油脂（米油）、天かす、いか、たこ、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
11月27日	ぜんまい(水煮)	ぜんまい、酸化防止剤（ビタミンC）、乳酸Ca、pH調整剤		
11月28日	しろみぎかなのフリッター	ホキ、衣（小麦粉、小麦でん粉、食塩、砂糖）、揚げ油（パーム油）	小麦	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
11月29日	こなさんしょう	花椒、山椒		
11月29日	やさいぎょうざ	キャベツ、小麦粉（皮）、玉ねぎ、豚肉、鶏肉、長ねぎ、パン粉、粒状小麦たんぱく、食塩、砂糖、しょう油、しょうが、コショウ、イーストフード、ビタミンC、ベニコウジ色素	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・ごまを含む食品を製造
11月30日	さつまいもペースト	さつまいも		同一ラインで小麦・卵・乳・ごま・大豆を含む食品を製造
11月30日	にくだんご(フライずみ)	食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、つなぎ（馬鈴薯でん粉、粉末状植物性たん白）、還元水あめ、食塩、チキンオイル、香辛料、揚げ油（大豆油）、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成Ca	大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳を含む食品を製造

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。