

令和5年(2023年)9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
9月1日	ぼうさいシチュー	野菜(玉ねぎ、じゃがいも、にんじん)、パーム油、砂糖、デキストリン、トマトペースト、食塩、酵母エキス、玉ねぎエキス、ガーリックペースト、香辛料、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、香辛料抽出物		
9月1日	かんパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、黒ごま、イースト	小麦・ごま	同一ラインで卵・乳・大豆を含む食品を製造
9月1日	はくとうゼリー	異性化液糖、りんご濃縮果汁、もも濃縮果汁、寒天、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料	もも・りんご	
9月4日	つくねだんご(ノンフライ)	鶏肉、玉ねぎ、パン粉、タピオカでん粉、粒状大豆たん白、砂糖、塩、白胡椒	小麦・大豆・鶏肉	
9月4日	いかフライ	イカ、パン粉(小麦粉、ショートニング、イースト、砂糖、食塩)、小麦粉、香辛料(米粉、胡椒)、小麦粉加工品、食塩、pH調整剤、乳化剤、酸化剤(V.C)	小麦・いか	
9月6日	とりそぼろ	鶏肉、還元水あめ、しょうゆ、鶏軟骨、大豆たんぱく、砂糖、酵母エキス、炭酸Ca	小麦・大豆・鶏肉	
9月6日	おつゆせんべい	小麦粉、食塩、膨張剤	小麦	同一ラインでえび・卵・乳・落花生・アーモンド・いか・くるみ・ごま・大豆・りんごを含む食品を製造
9月6日	あじのフライ	めあじ、衣(小麦粉、パン粉、食塩)、乳化剤、増粘多糖類	小麦	同一ラインで卵・乳・いか・ごま・鮭・大豆を含む食品を製造
9月7日	こめこぎょうぎ	野菜(キャベツ、にら、生姜)、皮[米粉餃子皮ミックス、植物油脂(なたね油、大豆油)]、豚肉、豚脂、馬鈴薯澱粉、粉末状植物性蛋白、砂糖、酵母エキス、ポークエキス、食塩、オイスターソース、コショウ、ソルビット、酒精	大豆・豚肉	
9月7日	ちゅうかめん	めん(小麦粉、小麦たん白、食塩、小麦でん粉、こんにゃく加工品、卵殻カルシウム、クチナシ色素)	小麦	同一ラインで卵を含む食品を製造
9月8日	ブレンオムレット	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	
9月8日	みかん(レトルト)	みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸		
9月12日	おさかなナゲット	あじ、大豆たん白、パン粉、植物油脂(なたね油)、豚脂、水飴、チキンエキス調味料、カレー粉、食塩、衣[パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、ぶどう糖、大豆粉、植物油脂(パーム油、ベニバナ油)]、揚げ油(なたね油)、加工デンプン、クエン酸鉄、ベーキングパウダー ※本製品で使用しているあじは、「えび・かに」を食べています。	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
9月13日	ひじきごはんのもと※	芽ひじき、塩蔵青菜(広島菜、京菜、大根葉)、しらす、食塩、砂糖、昆布エキス、粉末しょうゆ、鰹削り節粉末、加工でん粉、酸化防止剤(ビタミンE) ※本製品で使用しているひじきは、えび、かにの生息域で採取しており、しらすはえび、かにが混ざる漁法で捕獲しています。	小麦・大豆	
9月13日	たまごやき	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)、とうもろこし澱粉、砂糖、食塩、植物油脂(なたね油)	卵	
9月13、21日	むきえだまめ(大豆)	えだまめ、食塩	大豆	
9月14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	
9月15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)		
9月15日	ピーマンにくづめフライ	ピーマン、豚肉、玉ねぎ、鶏肉、パン粉、砂糖、しょう油、食塩、こしょう、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・大豆・鶏肉・豚肉	
9月19日	コーンシュウマイ	豚肉、コーン、玉ねぎ、豚骨、砂糖、食塩、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、グルテン、食塩)	小麦・大豆・豚肉	
9月20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。		
9月20日	こうやどうふ	大豆、炭酸カリウム、豆腐用凝固剤	大豆	

令和5年(2023年)9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
9月21日	ニョッキ	乾燥マッシュポテト、小麦粉、食塩、加工デンプン	小麦	同一ラインでいかを含む食品を製造
9月21日	イタリアンドレッシング	食用植物油脂（なたね油）、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油（米油、バジル）、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）		
9月22日	とうにゅう	大豆	大豆	
9月22日	さといもコロッケ	野菜（里芋、たまねぎ、にんじん）、鶏肉、砂糖、パン粉、しょうゆ、大豆油、食塩、衣（パン粉、米粉、小麦粉）	小麦・大豆・鶏肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・牛肉・豚肉を含む食品を製造
9月22日	たくあん	大根、漬け原材料（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、酵母エキス、米ぬか、食塩、昆布、唐辛子、ビール酵母）		同一ラインで小麦・ごま・大豆を含む食品を製造
9月27日	とろろこんぶ	昆布、醸造酢、砂糖		
9月27日	さばのみりんぼし	サバ、醤油、砂糖、みりん風調味料	小麦・さば・大豆	
9月28日	フレンチポテト	馬鈴しょ、植物油脂（パーム油）		
9月29日	しらたまだんご	うるち米、もち米		
9月29日	うさぎがたハンバーグ	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29日	おつきみゼリー	りんご果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ブルーベリー果汁、砂糖、うんしゅうみかん果汁、水溶性食物繊維、水あめ、ぶどう糖、植物油（米油）、寒天、乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、乳化剤、香料、クエン酸鉄Na、カロチノイド色素	りんご	

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。