

## 令和6年(2024年)4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
4月10日	なめしのもと	塩蔵広島菜、砂糖、食塩、水酸化カルシウム		
4月11日	ラビオリ	皮〔小麦粉、小麦たん白、食塩、食用植物油(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	
4月11日	フレンチポテト	馬鈴しょ、植物油(パーム油)		
4月12日	ひとくちいかてんぷら	いか、衣(小麦粉、とうもろこし澱粉、食塩)、ベーキングパウダー、揚げ油(なたね油)	小麦・いか	
4月15、24、25日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)		
4月16日	いちごゼリー(角切り)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、いちご果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、ビタミンC、着色料(紅麹、クチナシ)		同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
4月17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
4月18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
4月19日	こなさんしょう	花椒、山椒		
4月19日	ぼうぎょうざ	野菜(キャベツ、にら、たまねぎ、ながねぎ、にんにく、しょうが)、食肉(豚肉、鶏すりみ)、豚脂、粒状大豆たん白、パン粉、砂糖、酵母エキス、米油、しょうゆ、食塩、こしょう、皮(小麦粉、こんにゃく粉、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦でん粉、粉末状小麦たん白)、ピロリン酸第二鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・いか・牛肉・ごま・ゼラチンを含む食品を製造
4月22日	かいそうはるさめ	アルギン酸ナトリウム、食塩、塩化カルシウム、ミョウバン		
4月22、23、30日	むきえだまめ(大豆)	えだまめ、食塩	大豆	
4月23日	エルボマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
4月23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	
4月23日	みかんゼリー	ぶどう糖果糖液糖、温州みかん果汁5倍濃縮、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、クエン酸、クエン酸ナトリウム		
4月24日	さくらがたかまぼこ	魚肉(スケツウタラ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油、加工澱粉、トマト色素		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
4月24日	だいずごろものミンチカツ	鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、豚すり身(豚肉、水)、水溶性食物繊維、食塩、砂糖、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、香辛料、にんにくペースト、酵母エキス、衣〔粒状植物性たん白、植物油(なたね油)、米粉〕、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄、増粘多糖類、揚げ油(なたね油)	大豆・鶏肉・豚肉	
4月25日	とうにゅう	大豆	大豆	
4月25日	さかなすりみカツ	すけそうだらすり身、野菜(キャベツ、玉ねぎ、にんじん)、馬鈴薯でん粉、発酵調味料、醸造調味料、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白、とうもろこしでん粉、植物油(なたね油)、食塩〕、貝Ca、ピロリン酸第二鉄、クエン酸	小麦・大豆	同一ラインでえび・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造
4月26日	すいとん	小麦粉、馬鈴薯でんぶん	小麦	同一ラインで大豆を含む食品を製造
4月26日	じゃこてん	魚肉(いとより、ほたるじゃこ)、砂糖、食塩、発酵調味料、揚げ油(菜種油)、加工デンプン(タビオカ)		
4月30日	さくらがたマカロニ	デュラム小麦のセモリナ、ピーツペースト、食塩	小麦	同一ラインでそばを含む食品を製造

小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月に配信している「小学校給食予定献立表および半製品・加工品配合表について」をご覧ください。

ご不明な点がございましたら、学校給食課(6843-9101)までご連絡ください。