

令和6年(2024年)6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
6月3日	ほっけのいちやぼし	シマホッケ、塩		
6月4、27日	にくだんご(ノンフライ)	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料	小麦・鶏肉・豚肉	
6月4日	フレンチポテト	馬鈴しょ、植物油脂(パーム油)		
6月5日	わかめごはんのもと	塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス ※本品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています。		
6月5日	あじつけこぎかな	かたくちいわし、砂糖、水飴、麦芽糖、食塩 ※本製品で使用しているかたくちいわしは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。		同一ラインでアーモンド・いか・ごま・大豆を含む食品を製造
6月7日	とよなかやさいいりコロッケ	じゃがいも、パン粉、玉ねぎ、バターミックス、砂糖、しょうゆ、乾燥マッシュポテト、食塩、こしょう、着色料(クチナシ青、クチナシ黄、ベニコウジ)	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
6月10日	あさり	あさり貝 ※原料のあさり貝は、エビ・カニが混ざる漁法で漁獲されています。		
6月10日	はくさいキムチ	白菜、漬け原材料(鯉節エキス、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく)		
6月10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、こんにやく粉、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
6月11日	ブルーベリージャム	糖類(水飴、砂糖)、ブルーベリー、レモン果汁、ゲル化剤(ペクチン)、pH調整剤		
6月11日	ポークハンバーグ	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、つなぎ(とうもろこしでん粉、粉末状植物性たん白)、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン、加工でん粉、クエン酸鉄Na	大豆・鶏肉・豚肉	
6月12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	
6月13日	チキンのチーズオーブ焼き	鶏肉、植物油脂(なたね油)、パン粉、チーズ、砂糖、粉末状植物性たん白、しょうゆ、食塩、乳たん白、酵母エキス、乾燥赤ピーマン、乾燥パセリ、香辛料、塩こうじ、乳化剤、重曹、加工デンプン、安定剤(グァーガム)、香料、カロチノイド色素	小麦・乳・大豆・鶏肉	
6月13日	レモンゼリー(角切り)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、粉あめ、砂糖)、レモン果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クチナシ黄色素		同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
6月14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
6月17日	すいとん	小麦粉、馬鈴薯でんぷん	小麦	同一ラインで大豆を含む食品を製造
6月18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
6月19日	おさかなそぼろ	かんばち、しょうゆ、砂糖、しょうが、水あめ、食塩	小麦・大豆	
6月19日	ひまわりがたかまぼこ	魚肉(スケソウタラ)、南瓜、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、フラボノイド色素		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
6月19日	はもとコーンのしんじょうフライ	ハモ、とうもろこし、たまねぎ、粉末状大豆たん白、こめ油、食塩、砂糖、こしょう、衣(パン粉、小麦粉、米粉、食塩、こしょう)	小麦・大豆	
6月20日	クイッティオ	米、ばれいしょでん粉		
6月20日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)		
6月20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
6月20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	

令和6年(2024年)6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
6月21日	やさいふりかけ	煎り米（米）、塩蔵青菜（広島菜、京菜、大根葉）、うるちひえパフ、砂糖、とうもろこしでん粉、乾燥マッシュポテト、とうもろこしフレーク、キヌアパフ、食塩、トマトフレーク、還元水飴、モロヘイヤ粉末、かぼちゃ粉末、昆布エキス、酵母エキス、鰹削り節粉末、酸化防止剤（ビタミンC）、カロチン色素		
6月21日	べにいもコロッケ	紅芋ペースト、さつまいも、パン粉、砂糖、食塩、衣（パン粉、小麦粉、米粉）	小麦	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・鶏肉・バナナ・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチンを含む食品を製造
6月24日	チキンカツ	鶏ムネ肉、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・鶏肉	
6月25日	たまねぎいりオムレツ	鶏卵、玉ねぎ、砂糖、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、精製ラード、コショウ、なたね油、酸化防止剤（ビタミンE）	卵・豚肉	
6月26日	ひらつくね	野菜（玉ねぎ、れんこん、ごぼう、里芋）、鶏肉、つなぎ（パン粉、タピオカでん粉、馬鈴薯でん粉、粉末状大豆たん白）、豚脂、砂糖、こいくちしょうゆ、食塩、ごま油、発酵調味料、香辛料	小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
6月26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		
6月26日	むきえだまめ(大豆)	えだまめ、食塩	大豆	
6月27日	とろけるしょくぶつせいチーズ	食用植物油脂（パーム油）、ひよこ豆粉、食塩、発酵調味液、酵母エキス、ベジタブルベースト、デキストリン、加工でん粉、セルロース、pH調整剤、安定剤（増粘多糖類）、香料、着色料（カロテン）		同一ラインで乳・大豆を含む食品を製造
6月27日	エルボマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
6月27日	とうにゅう	大豆	大豆	
6月27日	しろみそ	米、大豆、食塩	大豆	
6月28日	おきなわめん	小麦粉、食塩、植物油脂（なたね油）、かんすい、クチナシ色素	小麦	同一ラインでそば・卵を含む食品を製造
6月28日	べにしょうが	しょうが、漬け原材料（梅酢、食塩）		
6月28日	しょうちゅう	さつまいも、米麴		
6月28日	こくとう	原料糖、糖蜜、黒糖、水酸化カルシウム		

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・加工品配合表の見方」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。