

平成30年3月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月1日(木)	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
3月2日(金)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ひなあられ	もち米、オリーブ油、食塩		
3月5日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ぎょうざ	具(キャベツ、豚肉、ねぎ、ラード(豚脂(たん白質1ppm以下)、酸化防止剤(ミックストコフェロール)、加工助剤(シリコーン))、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、日持向上剤(アルコール(さとうきび)(キャリアーオーバー))、水)、しょうが、砂糖(粗糖(さとうきび)、甜菜(ビート))、食塩(海水)、にんにく、こしょう、米粉、コーンフラワー)、皮(餃子皮(小麦粉、菜種油、食塩、水(上水道)、でん粉(打粉(ばれいしょでん粉))、加工でん粉(打粉(酸化でん粉)))	小麦、大豆、豚肉	ごま、鶏肉
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月6日(火)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳
	ハンバーグ	豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、粒状植物性たん白、ドロマイト、しょうゆ、砂糖、チキンブイヨン、食塩、加工でん粉、クエン酸鉄ナトリウム、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	卵、小麦、大豆
	たまご(液卵)	鶏卵	卵
3月7日(水)	さわら(焼)	さわら	卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、梅酢(梅)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん)、たん白加水分解物(とうもろこし)、ぬか類(小麦)(※だいこんに由来))、仕込水	小麦
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦
3月8日(木)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦
	はるまき	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、菜種油(菜種油、シリコーン(消泡))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(しいたけ)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコーン(消泡))、水(水道水))	小麦、大豆、豚肉
	とうもろこし(粒)フォー	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	
3月9日(金)	えびフライ	えび、酸化防止剤(亜硫酸塩)、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、小麦たん白、こしょう、水	小麦、えび
	パンコ	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし)、イースト(酵母)、食塩(岩塩)、水分	小麦
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム	
3月12日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	卵、小麦、大豆
	バター	生乳、食塩	乳
3月13日(火)	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆
	ひとくちチーズ	ナチュラルチーズ、牛乳、乳化剤(リン酸ナトリウム製剤)、添加水	乳
3月14日(水)	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉
	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かつお削り節(かつお節)、昆布、発酵調味料(アルコール、発酵調味料、糖類、食塩、醸造酢)、食塩、しいたけ	小麦、大豆
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦
	かまぼこ	豚もも肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、貝カルシウム(貝殻)、水	豚肉
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆
			卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
			卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
			卵、えび、かに
			卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
			そば
			小麦、えび、かに、さば

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月15日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
3月16日(金)	てまきのり	乾のり		
	しらすぼし	かたくちいわし、食塩		えび、かに、いか、ごま、さけ
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、梅酢(梅)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん)、たん白加水分解物(とうもろこし)、ぬか類(小麦)(※だいこんに由来)、仕込水	小麦	
	いもち	じゃがいも(ばれいしょ)、加工でん粉(キャッサバ(酢酸でん粉))、でん粉(ばれいしょ)、マンナン(精製こんにやく粉、水)、食塩(海水)、こんにやく粉(こんにやくいも)、水		
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
3月19日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油脂(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
3月22日(木)	みかんジャム	還元麦芽糖水あめ(キャッサバ)、みかん、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび))、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ))、ゲル化剤(ベクチン、レモン(一部グレープフルーツ又はライム))、酸味料(クエン酸、とうもろこし、甜菜)、香料(オレンジ(キャリーオーバー)、レモン、さとうきび)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となる場合がありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成30年3月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月1日(木)	てまきのり	乾のり		
	しらすぼし	かたくちいわし、食塩		えび、かに、いか、ごま、さけ
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、梅酢(梅)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん)、たん白加水分解物(とうもろこし)、ぬか類(小麦)(※だいこんに由来))、仕込水	小麦	
	いももち	じゃがいも(ばれいしょ)、加工でん粉(キャッサバ(酢酸でん粉))、でん粉(ばれいしょ)、マンナン(精製こんにやく粉、水)、食塩(海水)、こんにやく粉(こんにやくいも)、水		
3月2日(金)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
3月5日(月)	ひなあられ	もち米、オリーブ油、食塩		
	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ハンバーグ	豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、粒状植物性たん白、ドロマイト、しょうゆ、砂糖、チキンブイヨン、食塩、加工でん粉、クエン酸鉄ナトリウム、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	
まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
3月6日(火)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かつお削り節(かつお節)、昆布、発酵調味料(アルコール、発酵調味料、糖類、食塩、醸造酢)、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	ハム	豚もも肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、貝カルシウム(貝殻)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
3月7日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
3月8日(木)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
3月9日(金)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	はるまき	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、菜種油(菜種油、シリコーン(消泡))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(しいたけ)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコーン(消泡))、水(水道水))	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	えびフライ	えび、酸化防止剤(亜硫酸塩)、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、小麦たん白、こしょう、水	小麦、えび	卵、さけ、大豆
	パンこ	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし)、イースト(酵母)、食塩(岩塩)、水分	小麦	
3月12日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油脂(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
3月13日(火)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月14日(水)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉
	たまご(液卵)	鶏卵	卵
3月15日(木)	バター	生乳、食塩	乳
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)	
3月16日(金)	みかんジャム	還元麦芽糖水あめ(キャッサバ)、みかん、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび))、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ))、ゲル化剤(ペクチン、レモン(一部グレープフルーツ又はライム))、酸味料(クエン酸、とうもろこし、甜菜)、香料(オレンジ(キャリアーオーバー)、レモン、さとうきび)	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉
3月19日(月)	バター(個付)	生乳、食塩	乳
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	小麦、大豆
3月22日(木)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成30年3月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月1日(木)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
3月2日(金)	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
3月5日(月)	こつぶ大福	米粉(うるち米)、もち粉(もち米)、つぶあん(あずき、ビート糖、寒天)、さらしあん(小豆、ビート糖、寒天)、手亡あん(手亡まめ、ビート糖、寒天)、上白糖(さとうきび)、よもぎ、でん粉(ばれいしょ)、酵素(大豆、小麦、コーンスターチ)、色素(ビートルレッド)、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、牛肉、ごま、ゼラチン、鶏肉、豚肉、りんご
	いももち	じゃがいも(ばれいしょ)、加工でん粉(キャッサバ(酢酸でん粉))、でん粉(ばれいしょ)、マンナン(精製こんにやく粉、水)、食塩(海水)、こんにやく粉(こんにやくいも)、水		
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)、炭酸カルシウム、レシチン(大豆)	大豆	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月6日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	卵、小麦、大豆
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉 卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	小麦、大豆
	バター	生乳、食塩	乳
3月7日(水)	小天	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油)(菜種、シリコーン)、水(水道水)	乳、小麦、えび、かに、いか、さば
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵 小麦、大豆
	がんもどき	植物油脂、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖)(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆 卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム	
	キムチ	はくさい、だいこん、にんじん、唐辛子、食塩、かつお節エキス、砂糖、にんにく、えびパウダー、りんご、しょうが、昆布抽出物	えび、りんご
3月8日(木)	バター	生乳、食塩	乳
3月12日(月)	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉 卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉 卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	
	ヨーグルト	生乳(生乳(RO濃縮乳))、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳 ゼラチン、大豆
3月13日(火)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳
	ハンバーグ	豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、粒状植物性たん白、ドロマイト、しょうゆ、砂糖、チキンブイヨン、食塩、加工でん粉、クエン酸鉄ナトリウム、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉 卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
3月14日(水)	かき油	魚介エキス(ほたてエキス(ほたて)、オイスタージュース(かき)、魚醤(白身魚(ほっけ))、食塩(海水)、エタノール(さとうきび)、昆布エキス(昆布エキス(昆布)、デキストリン(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、砂糖(さとうきび)、かき、たん白加水分解物(たん白加水分解物(とうもろこし)、酵母エキス(酵母エキス(酵母)、食塩(海水、岩塩)、ぶどう糖(とうもろこし)、パーム油(パーム))、魚醤(白身魚(ほっけ)、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、デキストリン(さつまいも、キャッサバ)、食塩(海水)、乳酸発酵酵母エキス(酵母、とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも)、水酸化カリウム(合成))、水あめ(コーンスターチ(とうもろこし)、二酸化硫黄(合成))、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、さつまいもでん粉(さつまいも))、食塩(海水)、酒精(エタノール(さとうきび、とうもろこし))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、キャッサバ)、水	
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦 そば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)	小麦、えび、かに、さば



食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
3月15日(木)	<p>小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)</p> <p>たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、菜種油(菜種油、シリコーン(消泡))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(しいたけ)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコーン(消泡))、水(水道水))</p> <p>鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、清水</p> <p>食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし、大豆))、水</p> <p>鶏卵</p>	小麦	りんご	
		小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご	
		鶏肉		
		小麦、ごま、大豆		
		卵		
3月16日(金)	<p>さば(焼)</p> <p>白みそ</p> <p>そうめん(ばち)</p> <p>油揚げ</p>	<p>さば</p> <p>大豆</p> <p>小麦</p> <p>大豆</p>	<p>さけ</p>	
3月19日(月)	<p>バター</p> <p>まぐろ(フレーク)</p> <p>はるさめ</p>	<p>乳</p>	<p>卵、小麦、大豆</p>	
3月20日(火)	<p>バター(個付)</p> <p>スパゲティ</p> <p>ハム</p> <p>卵(液卵)</p>	<p>生乳、食塩</p> <p>デュラム小麦のセモリナ</p> <p>豚もも肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、貝カルシウム(貝殻)、水</p> <p>鶏卵</p>	<p>乳</p> <p>小麦</p> <p>豚肉</p> <p>卵</p>	<p>卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉</p>
3月22日(木)	<p>マカロニ</p> <p>とうもろこし(ペースト)</p> <p>とうもろこし(粒・冷)</p> <p>もも(缶)</p> <p>パイ(缶)</p>	<p>デュラム小麦のセモリナ</p> <p>スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水</p> <p>とうもろこし</p> <p>黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水</p> <p>パインアップル(パイナップル)、砂糖、水</p>	<p>小麦</p> <p>もも</p>	<p>小麦、大豆</p>

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成30年3月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月1日(木)	ペネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
3月2日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
3月5日(月)	さんま(筒)	さんま		小麦、いか、さけ、さば、大豆
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
3月6日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
3月12日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
3月13日(火)	かぼちゃ(ペースト)	かぼちゃ		
	ヨーグルト	生乳(生乳(RO濃縮乳))、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月14日(水)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
3月19日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
3月20日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	こなチーズ	ナチュラルチーズ	乳	卵

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成30年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしよ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月1日(木)	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、清水	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(乳化))、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
2月2日(金)	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、梅酢(梅)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん)、たん白加水分解物(とうもろこし)、ぬか類(小麦)(※だいこんに由来))、仕込水	小麦	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
2月5日(月)	いりだいず	大豆	大豆	
	しらすぼし	かたくちいわし、食塩		えび、かに、いか、ごま、さけ
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	コロケ	豚肉、ばれいしよ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ、タピオカ)、植物油(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、りんご、にんじん、たまねぎ)、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、醸造酢(さとうきび他)、食塩(海水)、本醸造しょうゆ(大豆他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	小麦、大豆、りんご	卵、乳、えび、あわび、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月6日(火)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	オリーブあぶら	オリーブ油		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
2月7日(水)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、水酸化カルシウム		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
2月8日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
2月9日(金)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	さんま(筒)	さんま		小麦、いか、さけ、さば、大豆
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
2月13日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	えびフライ	えび、酸化防止剤(亜硫酸塩)、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、小麦たん白、こしょう、水	小麦、えび	卵、さけ、大豆
	イタリアンドレッシング(袋)	食用植物油(菜種)、砂糖(甜菜、さとうきび)、醸造酢(アルコール(とうもろこし、さとうきび、みかん))、食塩(海水)、酒精(エタノール(さとうきび、とうもろこし))、たまねぎ、香味食用油(米油(米)、バジル、ミックストコフェロール(大豆、米))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし、さつまいも))、香辛料(にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ)、酸味料(酢酸(合成))、増粘剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉(とうもろこし))、キサンタンガム(とうもろこし、大豆))、トマト、水		
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	からふとししやも	からふとししやも、食塩		
2月14日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	トッ	白米粉(うるち米(多用途加工米))、食塩(海水)、加工でん粉(ばれいしょ)、酒精(エチルアルコール)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	きざみのり	乾のり		
2月15日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
2月16日(金)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	はるまき	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、菜種油(菜種油)、シリコーン(消泡)、増粘剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(しいたけ)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし)、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油)、シリコーン(消泡))、水(水道水))	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ちゅうかめん	小麦粉、かん粉、食塩、焼成カルシウム、水	小麦	そば
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
2月19日(月)	バター	生乳、食塩	乳	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月20日(火)	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
2月21日(水)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	ひじき	干しひじき		
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	みそ(兵庫県産) さけかず(西宮産)	大豆、米、食塩、仕込水 米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)	大豆	小麦、いか、さば
2月22日(木)	ひとくちチーズ	ナチュラルチーズ、牛乳、乳化剤(リン酸ナトリウム製剤)、添加水	乳	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
2月23日(金)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
2月26日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
2月27日(火)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	こつぶだいふく	米粉(うるち米)、もち粉(もち米)、つぶあん(あずき、ビート糖、寒天)、さらしあん(小豆、ビート糖、寒天)、手亡あん(手亡まめ、ビート糖、寒天)、上白糖(さとうきび)、よもぎ、でん粉(ばれいしょ)、酵素(大豆、小麦、コーンスターチ)、色素(ビートルレッド)、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、牛肉、ごま、ゼラチン、鶏肉、豚肉、りんご
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
2月28日(水)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成30年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
ず	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごず	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月1日(木)	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、梅酢(梅)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん)、たん白加水分解物(とうもろこし)、ぬか類(小麦)(※だいこんに由来))、仕込水	小麦	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
2月2日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
2月5日(月)	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、清水	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(乳化))、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
2月6日(火)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
2月7日(水)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	えびフライ	えび、酸化防止剤(亜硫酸塩)、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、小麦たん白、こしょう、水	小麦、えび	卵、さけ、大豆
	イタリアンドレッシング(袋)	食用植物油(菜種)、砂糖(甜菜、さとうきび)、醸造酢(アルコール(とうもろこし、さとうきび、みかん))、食塩(海水)、酒精(エタノール(さとうきび、とうもろこし))、たまねぎ、香味食用油(米油(米)、バジル、ミックストコフェロール(大豆、米))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし、さつまいも))、香辛料(にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ)、酸味料(酢酸(合成))、増粘剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉(とうもろこし))、キサンタンガム(とうもろこし、大豆))、トマト、水		
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
からふとししやも	からふとししやも、食塩			
2月8日(木)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、水酸化カルシウム		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
2月9日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
2月13日(火)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	はるまき	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、菜種油(菜種油、シリコーン(消泡))、増粘剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉))、干しいたけ(しいたけ)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし)、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコーン(消泡))、水(水道水))	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ちゅうかめん	小麦粉、かん粉、食塩、焼成カルシウム、水	小麦	そば
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
2月14日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
2月15日(木)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	トッ	白米粉(うるち米(多用途加工米))、食塩(海水)、加工でん粉(ばれいしょ)、酒精(エチルアルコール)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
きざみのり	乾のり			
2月16日(金)	ひとくちチーズ	ナチュラルチーズ、牛乳、乳化剤(リン酸ナトリウム製剤)、添加水	乳	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
2月19日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水			
2月20日(火)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	ひじき	干しひじき		
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)、炭酸カルシウム、レシチン(大豆)	大豆	
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	みそ(兵庫県産)	大豆、米、食塩、仕込水	大豆	小麦、いか、さば
	さけかす(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)		



食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月21日(水)	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉
	ビーフン	米	
2月22日(木)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)	小麦、えび、かに、さば
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦
2月23日(金)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉
	オリーブあぶら	オリーブ油	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵
2月26日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆
	コロッケ	豚肉、ばれいしょ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、植物油(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、りんご、にんじん、たまねぎ)、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、醸造酢(さとうきび他)、食塩(海水)、本醸造しょうゆ(大豆他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	小麦、大豆、りんご
2月27日(火)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳
	さんま(筒)	さんま	
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)	小麦、えび、かに、さば
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆
2月28日(水)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉
	こつぶだいふく	米粉(うるち米)、もち粉(もち米)、つぶあん(あずき、ビート糖、寒天)、さらしあん(小豆、ビート糖、寒天)、手亡あん(手亡まめ、ビート糖、寒天)、上白糖(さとうきび)、よもぎ、でん粉(ばれいしょ)、酵素(大豆、小麦、コーンスターチ)、色素(ビートレッド)、水	小麦、大豆
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となる場合がありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成30年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月1日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
2月2日(金)	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)、炭酸カルシウム、レシチン(大豆)	大豆	
2月5日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
2月6日(火)	蒸しささ身	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、清水	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(乳化))、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	マカロニ(シエル)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
2月7日(水)	たくあん漬け	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、梅酢(梅)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん)、たん白加水分解物(とうもろこし)、ぬか類(小麦)(※だいこんに由来)、仕込水	小麦	
	プリン	卵(全卵)、砂糖(砂糖、グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、プリンシラップ、赤糖、黒蜜シラップ、加工助剤(水酸化ナトリウム)、加工助剤(クエン酸)、加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル)、地下水)、生乳、乳製品(脱脂粉乳、生クリーム)、植物油(硬化ヤシ油)、ゼラチン(豚皮ゼラチン)、食塩(精製塩)、香料(カラメルフレーバー、ワニラカスタードフレーバー、エッグカスタードフレーバー、バニラフレーバー)、増粘多糖類(キサンタンガム、ローカストビーンガム)、地下水	卵、乳、ゼラチン	
2月8日(木)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
	中華めん	小麦粉、かん粉、食塩、焼成カルシウム、水	小麦	そば
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
2月9日(金)	焼き豆腐	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、炭酸カルシウム(石灰石)、シリコーン樹脂(シリコーン、二酸化ケイ素)))、水(上水))、でん粉(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、塩化マグネシウム、水(上水)	大豆	小麦、ゼラチン
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	糸こんにゃく	水、こんにゃくいも精粉(こんにゃくいも)、水酸化カルシウム		
2月13日(火)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レネット、水)	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
2月14日(水)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
	豆腐ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	こんにゃく	水、こんにゃくいも精粉(こんにゃくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	みそ(兵庫県産)	大豆、米、食塩、仕込水	大豆	小麦、いか、さば
2月15日(木)	酒かす(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)		
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
2月16日(金)	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
2月16日(金)	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	トッ	白米粉(うるち米(多用途加工米))、食塩(海水)、加工でん粉(ばれいしょ)、酒精(エチルアルコール)		

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月19日(月)	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	えびフライ	えび、酸化防止剤(亜硫酸塩)、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、小麦たん白、こしょう、水	小麦、えび	卵、さけ、大豆
2月20日(火)	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
2月21日(水)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	ひじき	干しひじき		
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	パリッシュ	かたくちいわし、水あめ(とうもろこし、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(かたくちいわしに由来)		えび、かに
2月22日(木)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
2月23日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
2月26日(月)	ジョア(ストロベリー)	いちご果汁(いちご)、脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ペクチン(レモン)、香料(いちご)、野菜色素(赤だいこん)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油脂(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし、大豆))、水	小麦、ごま、大豆	
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
2月27日(火)	みかんジャム	還元麦芽糖水あめ(キャッサバ)、みかん、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび))、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ))、ゲル化剤(ペクチン、レモン(一部グレープフルーツ又はライム))、酸味料(クエン酸、とうもろこし、甜菜)、香料(オレンジ(キャリーオーバー)、レモン、さとうきび)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
2月28日(水)	さんま(筒)	さんま		小麦、いか、さけ、さば、大豆
	たくあん漬	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、梅酢(梅)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん)、たん白加水分解物(とうもろこし)、ぬか類(小麦)(※だいこんに由来))、仕込水	小麦	
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのため、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成30年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしよ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月5日(月)	ねりごま	ごま	ごま	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
2月6日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
2月7日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
2月8日(木)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
2月13日(火)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ゆずかじゅう	ゆず果汁、食塩		
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしよでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月14日(水)	いとこんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、水酸化カルシウム	
2月15日(木)	くろパン(小)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米ぬか)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム)	小麦
2月16日(金)	さげかす(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)	
2月19日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆
2月20日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	卵、小麦、大豆
2月21日(水)	さんま(筒)	さんま	
	ねりごま	ごま	ごま
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆
2月22日(木)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご
	ハンバーグ	豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、粒状植物性たん白、ドロマイト、しょうゆ、砂糖、チキンブイヨン、食塩、加工でん粉、クエン酸鉄ナトリウム、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉
	たまご(液卵)	鶏卵	卵
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	
2月23日(金)	バター	生乳、食塩	乳
2月26日(月)	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉
2月27日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
	プリン	卵(全卵)、砂糖(砂糖、グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、プリンシラップ、赤糖、黒蜜シラップ、加工助剤(水酸化ナトリウム)、加工助剤(クエン酸)、加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル)、地下水)、生乳、乳製品(脱脂粉乳、生クリーム)、植物油(硬化ヤシ油)、ゼラチン(豚皮ゼラチン)、食塩(精製塩)、香料(カラメルフレーバー、ワニラカスタードフレーバー、エッグカスタードフレーバー、バニラフレーバー)、増粘多糖類(キサンタンガム、ローカストビーングラム)、地下水	卵、乳、ゼラチン
2月28日(水)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成30年1月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月10日(水)	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
1月11日(木)	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
1月12日(金)	ジョア(ストロベリー)	いちご果汁(いちご)、脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ペクチン(レモン)、香料(いちご)、野菜色素(赤だいこん)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)、炭酸カルシウム、レシチン(大豆)	大豆	
1月15日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(乳化))、水	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月16日(火)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
1月17日(水)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、りんご、にんじん、たまねぎ)、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、醸造酢(さとうきび他)、食塩(海水)、本醸造しょうゆ(大豆他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	小麦、大豆、りんご	卵、乳、えび、あわび、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆		
1月18日(木)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
1月19日(金)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
1月22日(月)	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしよでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(5倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、ぶどうピューレ、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、寒天(紅藻)、酸味料、ゲル化剤(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、増粘多糖類(ローカストビーンガム、キサンタンガム、ジェランガム、乳酸カルシウム、寒天等、グァーガム)、ビタミンC、こんにやくいも抽出物、香料(グレープフルーツフレーバー)、水		もも、りんご
1月23日(火)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
1月24日(水)	ふりかけ(さかな)	あじぶし(あじ)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、かつお節(かつお)、焼成カルシウム(たら骨)、炒りごま(ごま)、砂糖(さとうきび)、刻みのり(のり)、みりん(もち米、うるち米、アルコール(さとうきび)、糖類(とうもろこし))、食塩(海水)、酵母エキス(トルラ酵母)、かつおエキス(かつお)	小麦、ごま、大豆	卵、乳、落花生、えび、かに、牛肉、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば



	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月25日(木)	きなこ	大豆	大豆	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
1月26日(金)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	さば(焼)	さば	さば	さけ
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、梅酢(梅)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん)、たん白加水分解物(とうもろこし)、ぬか類(小麦)(※だいこんに由来)、仕込水	小麦	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
1月29日(月)	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
	バター	生乳、食塩	乳	
1月30日(火)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ)、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)、酸味料(クエン酸、とうもろこし、甜菜)、水		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、りんご
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グアーガム)		
1月31日(水)	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	しょうてん(くきわかめ)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、茎わかめ(わかめ)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油)(菜種、シリコーン)、水(水道水)		小麦、えび、かに、いか
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	がんもどき	植物油脂、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖)(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
まぐろ(フレーク)	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
		きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成30年1月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月10日(水)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
1月11日(木)	ふりかけ(さかな)	あじぶし(あじ)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、かつお節(かつお)、焼成カルシウム(たら骨)、炒りごま(ごま)、砂糖(さとうきび)、刻みのり(のり)、みりん(もち米、うるち米、アルコール(さとうきび)、糖類(とうもろこし))、食塩(海水)、酵母エキス(トルラ酵母)、かつおエキス(かつお)	小麦、ごま、大豆	卵、乳、落花生、えび、かに、牛肉、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)、炭酸カルシウム、レシチン(大豆)	大豆	
かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば	
1月12日(金)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ)、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)、酸味料(クエン酸、とうもろこし、甜菜)、水		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、りんご
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グアーガム)		
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月15日(月)	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(5倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、ぶどうピューレ、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、寒天(紅藻)、酸味料、ゲル化剤(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、増粘多糖類(ローカストビーンガム、キサンタンガム、ジェランガム、乳酸カルシウム、寒天等、グァーガム)、ビタミンC、こんにゃくいも抽出物、香料(グレープフレーバー)、水		もも、りんご
1月16日(火)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、りんご、にんじん、たまねぎ)、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、醸造酢(さとうきび他)、食塩(海水)、本醸造しょうゆ(大豆他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	小麦、大豆、りんご	卵、乳、えび、あわび、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
1月17日(水)	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
1月18日(木)	ジョア(ストロベリー)	いちご果汁(いちご)、脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ペクチン(レモン)、香料(いちご)、野菜色素(赤だいこん)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
1月19日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(乳化))、水	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
1月22日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
1月23日(火)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	さば(焼)	さば	さば	さけ
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、梅酢(梅)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし)、タピオカ、みかん)、たん白加水分解物(とうもろこし)、ぬか類(小麦)(※だいこんに由来)、仕込水	小麦	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
1月24日(水)	きなこ	大豆	大豆	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
1月25日(木)	しょうてん(くきわかめ)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、茎わかめ(わかめ)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油)(菜種、シニコーン)、水(水道水)		小麦、えび、かに、いか
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	がんもどき	植物油脂、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖)(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
1月26日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
1月29日(月)	いりだいず	大豆	大豆	
	しらすぼし	かたくちいわし、食塩		えび、かに、いか、ごま、さけ
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	えびフライ	えび、酸化防止剤(亜硫酸塩)、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、小麦たん白、こしょう、水	小麦、えび	卵、さけ、大豆
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし、大豆))、水	小麦、ごま、大豆	
1月30日(火)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
1月31日(水)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成30年1月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月10日(水)	さんま(筒)	さんま		小麦、いか、さけ、さば、大豆
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
1月11日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
1月12日(金)	かき油	魚介エキス(ほたてエキス(ほたて)、オイスタージュース(かき)、魚醤(白身魚(ほっけ))、食塩(海水)、エタノール(さとうきび)、昆布エキス(昆布エキス(昆布)、デキストリン(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、砂糖(さとうきび)、かき、たん白加水分解物(たん白加水分解物(とうもろこし)、酵母エキス(酵母エキス(酵母)、食塩(海水、岩塩)、ぶどう糖(とうもろこし)、パーム油(パーム))、魚醤(白身魚(ほっけ)、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、デキストリン(さつまいも、キャッサバ)、食塩(海水)、乳酸発酵酵母エキス(酵母、とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも)、水酸化カリウム(合成))、水あめ(コーンスターチ(とうもろこし)、二酸化硫黄(合成))、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、さつまいもでん粉(さつまいも))、食塩(海水)、酒精(エタノール(さとうきび、とうもろこし))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、キャッサバ)、水		
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月15日(月)	コロッケ	豚肉、ばれいしょ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、植物油(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
1月16日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
1月17日(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	たくあん漬け	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、梅酢(梅)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん)、たん白加水分解物(とうもろこし)、ぬか類(小麦)(※だいこんに由来)、仕込水	小麦	
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
1月18日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(乳化))、水	乳	
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
1月19日(金)	小天(ささがき)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、きざみごぼう(ごぼう)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油(菜種、シリコーン)、水(水道水))		小麦、えび、かに、いか
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	がんもどき	植物油、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖)(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	田作り	かたくちいわし		
	みかんゼリー	みかん還元果汁(6倍濃縮うんしゅうみかん果汁)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム)、香料(みかんフレーバー)、ビタミンC、β-カロテン、水		オレンジ、もも、りんご
1月22日(月)	炒り大豆	大豆	大豆	
	しらす干し	かたくちいわし、食塩		えび、かに、いか、ごま、さけ
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
1月23日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
1月24日(水)	中華めん	小麦粉、かん粉、食塩、焼成カルシウム、水	小麦	そば
	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	豆腐ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
卵(液卵)	鶏卵	卵		

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月25日(木)	きな粉	大豆	大豆	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
1月26日(金)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
1月29日(月)	卵(液卵)	鶏卵	卵	
1月30日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
1月31日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成30年1月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月11日(木)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	くろまめ	黒豆(大豆)、砂糖(粗糖)、水(水道水)	大豆	卵、乳、小麦、落花生、えび、かに、あわび、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
1月12日(金)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ひじき	干しひじき		
1月15日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	おきなわもずく	もずく		
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	



食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月16日(火)	コロッケ	豚肉、ばれいしょ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、植物油脂(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
1月17日(水)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
1月18日(木)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
1月19日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ねりごま	ごま	ごま	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
1月22日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
1月23日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
1月24日(水)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
1月25日(木)	きなこ	大豆	大豆	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
1月26日(金)	おきなわもずく	もずく		
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(5倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、ぶどうピューレ、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、寒天(紅藻)、酸味料、ゲル化剤(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、増粘多糖類(ローカストビーンガム、キサンタンガム、ジェランガム、乳酸カルシウム、寒天等、グァーガム)、ビタミンC、こんにゃくいも抽出物、香料(グレープフレーバー)、水		もも、りんご

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月29日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ひじき	干しひじき		
1月30日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
1月31日(水)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年12月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
ず	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごず	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月1日(金)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
12月4日(月)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
12月5日(火)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
12月6日(水)	からふとししやも	からふとししやも、食塩		
	ひじき	干しひじき		
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
12月7日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ガトーショコラ	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米粉(米)、植物油(米ぬか)、ココアパウダー(カカオ)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、カカオマス(カカオ)、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、 fumaric acid)、ピロリン酸第二鉄	大豆	鶏肉、バナナ、もも、りんご
	みかんゼリー	みかん還元果汁(6倍濃縮うんしゅうみかん果汁)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム)、香料(みかんフレーバー)、ビタミンC、β-カロテン、水		オレンジ、もも、りんご

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月8日(金)	うどん	小麦粉、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
12月11日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
12月12日(火)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
12月13日(水)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
12月14日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
12月15日(金)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
12月18日(月)	くろまめ(蒸し)	黒大豆、水	大豆	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、鶏肉、豚肉、まつたけ、やまいも、りんご
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	わふうドレッシング(袋)	砂糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(でん粉(コーンスターチ)))、菜種油(菜種サラダ油)、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖(コーン、ばれいしょ、かんしょ)、水)、米酢(米、アルコール、食塩、酒かす)、たまねぎ、食塩(海水)、酵母エキス(デキストリン、パン酵母)、でん粉(ワキシーコーンスターチ)、かつおエキス(水、かつお粉、食塩)、赤ピーマン、香辛料(ホワイトペッパー)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
12月19日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
12月20日(水)	さんま(筒)	さんま		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	たくあんづけ	だいこん、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液、発酵調味料、米ぬか、酸化防止剤(ビタミンC)	小麦	ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	ゆずかじゅう	ゆず果汁、食塩		

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月21日(木)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
12月22日(金)	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年12月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしよ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月1日(金)	ぎょうぎ	具(キャベツ、豚肉、ねぎ、ラード(豚脂(たん白質1ppm以下)、酸化防止剤(ミックストコフェロール)、加工助剤(シリコーン))、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、日持向上剤(アルコール(さとうきび)(キャリアーオーバー))、水)、しょうが、砂糖(粗糖(さとうきび)、甜菜(ビート))、食塩(海水)、にんにく、こしょう、米粉、コーンフラワー)、皮(餃子皮)(小麦粉、菜種油、食塩、水(上水道)、でん粉(打粉(ばれいしよでん粉)))、加工でん粉(打粉(酸化でん粉)))	小麦、大豆、豚肉	ごま、鶏肉
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
12月4日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
12月5日(火)	からふとししやも	からふとししやも、食塩		
	ひじき	干しひじき		
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
12月6日(水)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
12月7日(木)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
12月8日(金)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
12月11日(月)	くろまめ(蒸し)	黒大豆、水	大豆	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、鶏肉、豚肉、まつたけ、やまいも、りんご
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	わふうドレッシング(袋)	砂糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(でん粉(コーンスターチ)))、菜種油(菜種サラダ油)、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖(コーン、ばれいしょ、かんしょ)、水)、米酢(米、アルコール、食塩、酒かす)、たまねぎ、食塩(海水)、酵母エキス(デキストリン、パン酵母)、でん粉(ワキシコーンスターチ)、かつおエキス(水、かつお粉、食塩)、赤ピーマン、香辛料(ホワイトペッパー)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
12月12日(火)	うどん	小麦粉、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
12月13日(水)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
12月14日(木)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
12月15日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ガトーショコラ	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米粉(米)、植物油(米ぬか)、ココアパウダー(カカオ)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、カカオマス(カカオ)、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン)、炭酸カルシウム、フマル酸、ピロリン酸第二鉄	大豆	鶏肉、バナナ、もも、りんご
	みかんゼリー	みかん還元果汁(6倍濃縮うんしゅうみかん果汁)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム)、香料(みかんフレーバー)、ビタミンC、β-カロテン、水		オレンジ、もも、りんご
12月18日(月)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
12月19日(火)	さんま(筒)	さんま		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	たくあんづけ	だいこん、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液、発酵調味料、米ぬか、酸化防止剤(ビタミンC)	小麦	ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	ゆずかじゅう	ゆず果汁、食塩		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
12月20日(水)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
12月21日(木)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
12月22日(金)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。



平成29年12月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月1日(金)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(重炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	パリッシュ	かたくちいわし、水あめ(とうもろこし、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(かたくちいわしに由来)		えび、かに
12月4日(月)	黒豆(蒸し)	黒大豆、水	大豆	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、鶏肉、豚肉、まつたけ、やまいも、りんご
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	コロケ	豚肉、ばれいしょ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、植物油(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
12月5日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
12月6日(水)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月7日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
12月8日(金)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
12月11日(月)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
12月12日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ハム	豚もも肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、貝カルシウム(貝殻)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
12月13日(水)	からふとししやも	からふとししやも、食塩		
	米粉	米粉		
	うどん	小麦粉、食塩、水	小麦	そば
12月14日(木)	豆腐ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
12月15日(金)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ひじき	干しひじき		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
12月18日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
12月19日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご)、クエン酸、砂糖、水	小麦、りんご	
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	卵(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月20日(水)	さば(焼)	さば	さけ
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆
	たくあん漬け	だいこん、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液、発酵調味料、米ぬか、酸化防止剤(ビタミンC)	小麦
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)	
ゆず果汁	ゆず果汁、食塩		
12月21日(木)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	ガトーショコラ	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米粉(米)、植物油(米ぬか)、ココアパウダー(カカオ)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、カカオマス(カカオ)、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸)、ピロリン酸第二鉄	大豆
12月22日(金)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)	
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム	
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年12月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしよ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月1日(金)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
12月4日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
12月5日(火)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総たん白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
12月6日(水)	ねりごま	ごま	ごま	
12月7日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	バター	生乳、食塩	乳	
12月11日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月12日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	ヨーグルト	生乳、乳製品(脱脂粉乳、無塩バター等)	乳	
	やきふた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
12月13日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
12月14日(木)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
12月15日(金)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、水酸化カルシウム		
	みかんゼリー	みかん還元果汁(6倍濃縮うんしゅうみかん果汁)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム)、香料(みかんフレーバー)、ビタミンC、β-カロテン、水		オレンジ、もも、りんご
12月18日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
12月19日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	こなチーズ	ナチュラルチーズ	乳	卵
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
12月20日(水)	さんま(筒)	さんま		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ゆずかじゅう	ゆず果汁、食塩		

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしよ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月1日(水)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
11月2日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
11月6日(月)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
11月7日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
11月8日(水)	たくあんづけ	だいこん、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液、発酵調味料、米ぬか、酸化防止剤(ビタミンC)	小麦	ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	とりつくね	鶏肉、たまねぎ、青ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚醤、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
11月9日(木)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月10日(金)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	オレンジ、もも
11月13日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	イタリアンドレッシング(袋)	食用植物油脂(菜種)、砂糖(甜菜、さとうきび)、醸造酢(アルコール(とうもろこし、さとうきび、みかん))、食塩(海水)、酒精(エタノール(さとうきび、とうもろこし))、たまねぎ、香味食用油(米油(米)、バジル、ミックストコフェロール(大豆、米))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし、さつまいも))、香辛料(にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ)、酸味料(酢酸(合成))、増粘剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉(とうもろこし))、キサンタンガム(とうもろこし、大豆))、トマト、水		
11月14日(火)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油		
	たまご	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
11月15日(水)	さば(焼)	さば(大西洋さば)	さば	卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
11月16日(木)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソーセージ(たまねぎ、大豆油(総たん白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月17日(金)	しょうてん(くきわかめ)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、茎わかめ(わかめ)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油)(菜種、シリコーン)、水(水道水)		小麦、えび、かに、いか
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	がんもどき	植物油脂、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖)(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	かえりちりめん	かたくちいわし、食塩		えび、かに
	だいず(水煮)	大豆	大豆	牛肉、ごま、豚肉
11月20日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
11月21日(火)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)、水	乳	小麦、さけ、大豆、鶏肉
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	たまご	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月22日(水)	かつお(フレーク)	かつお		さけ、さば
	きざみのり	乾のり		
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	おきなわもずく	もずく		
11月24日(金)	やきとうふ	豆乳(丸大豆、水)、加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉)、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、水酸化カルシウム		
	たくあんづけ	だいこん、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液、発酵調味料、米ぬか、酸化防止剤(ビタミンC)	小麦	ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
11月27日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	はるまき	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、菜種油(菜種油、シリコーン(消泡))、増粘剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(しいたけ)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし)、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコーン(消泡))、水(水道水))	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油脂(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし、大豆))、水	小麦、ごま、大豆	
11月28日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
11月29日(水)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かつお削り節(かつお節)、昆布、発酵調味料(アルコール、発酵調味料、糖類、食塩、醸造酢)、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	こおりとうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(重炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
11月30日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。



平成29年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月1日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
11月2日(木)	しょうてん(くきわかめ)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、茎わかめ(わかめ)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油)(菜種、シリコーン)、水(水道水)		小麦、えび、かに、いか
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	がんもどき	植物油脂、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖)(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	かえりちりめん だいず(水煮)	かたくちいわし、食塩 大豆	大豆	えび、かに 牛肉、ごま、豚肉
11月6日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)、炭酸カルシウム、レシチン(大豆)	大豆	
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	イタリアンドレッシング(袋)	食用植物油(菜種)、砂糖(甜菜、さとうきび)、醸造酢(アルコール(とうもろこし、さとうきび、みかん))、食塩(海水)、酒精(エタノール(さとうきび、とうもろこし))、たまねぎ、香味食用油(米油(米)、バジル、ミックストコフェロール(大豆、米))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし、さつまいも))、香辛料(にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ)、酸味料(酢酸(合成))、増粘剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉(とうもろこし))、キサンタンガム(とうもろこし、大豆))、トマト、水		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
11月7日(火)	さば(焼)	さば(大西洋さば)	さば	卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
11月8日(水)	マカロニ とうもろこし(粒)	デュラム小麦のセモリナ スイートコーン、食塩、クエン酸、水	小麦	
11月9日(木)	やきふた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
11月10日(金)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総たん白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月13日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
11月14日(火)	やきとうふ	豆乳(丸大豆、水)、加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉)、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、水酸化カルシウム		
	たくあんづけ	だいこん、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液、発酵調味料、米ぬか、酸化防止剤(ビタミンC)	小麦	ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
11月15日(水)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
11月16日(木)	かつお(フレーク)	かつお		さけ、さば
	きざみのり	乾のり		
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	おきなわもずく	もずく		
11月17日(金)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油		
	たまご	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
11月20日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	はるまき	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、菜種油(菜種油、シリコーン(消泡))、増粘剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(しいたけ)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコーン(消泡))、水(水道水))	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油脂(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし、大豆))、水	小麦、ごま、大豆	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月21日(火)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	オレンジ、もも
11月22日(水)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	やきふた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
11月24日(金)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	どうもろこし(粒・冷)	どうもろこし		小麦、大豆
11月27日(月)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
11月28日(火)	たくあんづけ	だいこん、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液、発酵調味料、米ぬか、酸化防止剤(ビタミンC)	小麦	ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	とりつくね	鶏肉、たまねぎ、青ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚醤、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
11月29日(水)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)、水	乳	小麦、さけ、大豆、鶏肉
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	たまご	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
11月30日(木)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かつお削り節(かつお節)、昆布、発酵調味料(アルコール、発酵調味料、糖類、食塩、醸造酢)、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(重炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となる場合がありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月1日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
11月2日(木)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	卵 とうもろこし(粒・冷)	鶏卵 とうもろこし	卵	小麦、さば、大豆 小麦、大豆
11月6日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ひじき コロッケ	干しひじき 豚肉、ばれいしょ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、植物油(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
11月7日(火)	くろパン(小)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	中華めん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米ぬか)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム)	小麦	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	パイン(缶) もも(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水 黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月8日(水)	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	卵	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	パリッシュ	かたくちいわし、水あめ(とうもろこし、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(かたくちいわしに由来)		えび、かに
11月13日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
11月14日(火)	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし、大豆))、水	小麦、ごま、大豆	
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
11月15日(水)	こんにゃく	水、こんにゃくいも精粉(こんにゃくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
11月16日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
11月17日(金)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母))、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月20日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(重炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
11月21日(火)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブ油	オリーブ油		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
11月22日(水)	味付のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かつお削り節(かつお節)、昆布、発酵調味料(アルコール、発酵調味料、糖類、食塩、醸造酢)、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	小天(ささがき)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、きざみごぼう(ごぼう)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油)(菜種、シリコーン)、水(水道水)		小麦、えび、かに、いか
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	がんもどき	植物油、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖)(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
11月24日(金)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	豆乳	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
11月27日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月28日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	卵	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
11月29日(水)	たくあん漬け	だいこん、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液、発酵調味料、米ぬか、酸化防止剤(ビタミンC)	小麦	ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
11月30日(木)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総たん白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月1日(水)	さんま(筒)	さんま		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ねりごま	ごま	ごま	
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
11月2日(木)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
11月6日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ごまドレッシング(袋)	砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖、水)、デキストリン(ばれいしょ)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、ごま(白ごま)、食塩(海水)、酵母エキス(酵母エキス、乾燥酵母、還元でん粉糖化物、植物油脂(米ぬか)、食塩、でん粉(もち米)、パン酵母、デキストリン、食塩)、増粘剤(キサントガム)、ホワイトペッパー、水	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
11月7日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	コロッケ	豚肉、ばれいしょ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、植物油脂(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
11月8日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)、炭酸カルシウム、レシチン(大豆)	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月9日(木)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
11月10日(金)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
11月14日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
11月15日(水)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
11月16日(木)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月17日(金)	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
11月20日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	とうふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
11月21日(火)	ミンチボール	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月22日(水)	おきなわもずく	もずく		
11月27日(月)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	やきふた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
11月28日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
11月28日(火)	りんご(ピース)	りんご、砂糖、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、さとうきび、甜菜)、酸味料(クエン酸、とうもろこし)、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸、とうもろこし)、水(地下水)	りんご	小麦、大豆、もも
11月29日(水)	いとこんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、水酸化カルシウム		
	さげかす(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)		
11月30日(木)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。



平成29年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月2日(月)	さけ(フレーク)	紅鮭	さけ	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油脂(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサントガム(とうもろこし、大豆))、水	小麦、ごま、大豆	
10月3日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
10月4日(水)	たくあんづけ	だいこん、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液、発酵調味料、米ぬか、酸化防止剤(ビタミンC)	小麦	ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
10月5日(木)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ)、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)、酸味料(クエン酸、とうもろこし、甜菜)、水		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月6日(金)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(米)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
10月10日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	パンこ	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし)、イースト(酵母)、食塩(岩塩)、水分	小麦	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
10月11日(水)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	ひじき	干しひじき		
10月13日(金)	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
10月16日(月)	かいばしら	貝柱(ほたて貝柱)		えび、いか、さけ、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ひじき	干しひじき		
	はるまき	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、菜種油(菜種油、シリコーン(消泡))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(しいたけ)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし)、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコーン(消泡))、水(水道水))	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
マヨネーズ(袋)	食用植物油脂(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉	
10月17日(火)	ペネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし、シリコーン樹脂剤		
10月18日(水)	かつお(フレーク)	かつお		さけ、さば
	きざみのり	乾のり		
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月19日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン(とうもろこし)、砂糖(さとうきび)、食塩、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし、シリコーン樹脂剤		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
10月19日(木)	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(5倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、ぶどうピューレ、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、寒天(紅藻)、酸味料、ゲル化剤(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、増粘多糖類(ローカストビーンガム、キサンタンガム、ジェランガム、乳酸カルシウム、寒天等、グァーガム)、ビタミンC、こんにやくいも抽出物、香料(グレープフレーバー)、水		もも、りんご
10月20日(金)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かつお削り節(かつお節)、昆布、発酵調味料(アルコール、発酵調味料、糖類、食塩、醸造酢)、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(米)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
10月23日(月)	バター	生乳、食塩	乳	卵、小麦、落花生、さけ、大豆
10月24日(火)	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、清水	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	いもようかん	さつまいも、水あめ(とうもろこし)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、粉末さつまいも(さつまいも)、寒天(紅藻海藻)、食塩(海水)、水、ゲル化剤(増粘多糖類(カラギーナン、ローカストビーンガム、タマリンドガム))		卵、乳、小麦、えび、かに、あわび、いか、いくら、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、やまいも、りんご
	かぼちゃのマフィン	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かぼちゃ、かぼちゃペースト(かぼちゃ)、米粉(米)、植物油(米ぬか)、調整豆乳粉末(大豆、他)、海藻カルシウム(海藻)、発酵調味料(米、とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、水、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン)、炭酸カルシウム、フマル酸)、安定剤(カードラン)、乳化剤(グリセリンエステル、ショ糖エステル、ソルビタンエステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、ピロリン酸第二鉄、香料(パンプキンフレーバー)、カロチノイド色素(β-カロテン、パプリカ色素)	大豆	鶏肉、バナナ、もも、りんご
10月25日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
10月26日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ とうもろこし(粒・冷)	デュラム小麦のセモリナ とうもろこし、シリコーン樹脂剤	小麦	
10月27日(金)	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月30日(月)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦
	コロッケ	豚肉、ばれいしょ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、植物油(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	
10月31日(火)	ひとくちチーズ	ナチュラルチーズ、牛乳、乳化剤(リン酸ナトリウム製剤)、添加水	乳
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月2日(月)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	りんご
	コロッケ	豚肉、ばれいしょ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、植物油(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
	からし はるさめ	からし、着色料(ウコン)(ターメリック) かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月3日(火)	たくあんづけ	だいこん、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液、発酵調味料、米ぬか、酸化防止剤(ビタミンC)	小麦	ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
10月4日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
10月5日(木)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(米)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
10月6日(金)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ)、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)、酸味料(クエン酸、とうもろこし、甜菜)、水		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、りんご
	まぐる(フレーク)	きはだまぐる、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月10日(火)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
10月11日(水)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし、シリコーン樹脂剤		
10月12日(木)	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
10月13日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン(とうもろこし)、砂糖(さとうきび)、食塩、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし、シリコーン樹脂剤		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(5倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、ぶどうピューレ、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、寒天(紅藻)、酸味料、ゲル化剤(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、増粘多糖類(ローカストビーンガム、キサンタンガム、ジェランガム、乳酸カルシウム、寒天等、グァーガム)、ビタミンC、こんにやくいも抽出物、香料(グレープフレーバー)、水		もも、りんご
10月16日(月)	バター	生乳、食塩	乳	卵、小麦、落花生、さけ、大豆
10月17日(火)	かつお(フレーク)	かつお		さけ、さば
	きざみのり	乾のり		
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
10月18日(水)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし、シリコーン樹脂剤		
10月19日(木)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かつお削り節(かつお節)、昆布、発酵調味料(アルコール、発酵調味料、糖類、食塩、醸造酢)、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(米)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
10月20日(金)	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、清水	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	いもようかん	さつまいも、水あめ(とうもろこし)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、粉末さつまいも(さつまいも)、寒天(紅藻海藻)、食塩(海水)、水、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム、タマリンドガム)		卵、乳、小麦、えび、かに、あわび、いか、いくら、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、やまいも、りんご
	かぼちゃのマフィン	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かぼちゃ、かぼちゃペースト(かぼちゃ)、米粉(米)、植物油(米ぬか)、調整豆乳粉末(大豆、他)、海藻カルシウム(海藻)、発酵調味料(米、とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、水、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン)、炭酸カルシウム、フマル酸)、安定剤(カードラン)、乳化剤(グリセリンエステル、ショ糖エステル、ソルビタンエステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、ピロリン酸第二鉄、香料(パンプキンフレーバー)、カロチノイド色素(β-カロテン、パプリカ色素)	大豆	鶏肉、バナナ、もも、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
10月24日(火)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	ひじき	干しひじき		
10月25日(水)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	パンコ	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし)、イースト(酵母)、食塩(岩塩)、水分	小麦	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
10月26日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
10月27日(金)	ひとくちチーズ	ナチュラルチーズ、牛乳、乳化剤(リン酸ナトリウム製剤)、添加水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
10月30日(月)	かいばしら	貝柱(ほたて貝柱)		えび、いか、さけ、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ひじき	干しひじき		
	はるまき	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、菜種油(菜種油、シリコーン(消泡))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(しいたけ)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし)、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコーン(消泡))、水(水道水))	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
マヨネーズ(袋)	食用植物油脂(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉	
10月31日(火)	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月2日(月)	バター	生乳、食塩	乳	卵、小麦、落花生、さけ、大豆
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
10月3日(火)	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
10月4日(水)	さんま(筒)	さんま		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
10月5日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
10月6日(金)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	たくあん漬け	だいこん、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液、発酵調味料、米ぬか、酸化防止剤(ビタミンC)	小麦	ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ヨーグルト	生乳(生乳(RO濃縮乳))、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
10月10日(火)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ)、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)、酸味料(クエン酸、とうもろこし、甜菜)、水		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		



食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
10月11日(水)	豆腐ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ハム	豚もも肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、貝カルシウム(貝殻)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
10月12日(木)	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
10月13日(金)	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
10月16日(月)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	春巻き	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしよでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、菜種油(菜種油、シリコーン(消泡))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(しいたけ)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし)、ばれいしよ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコーン(消泡))、水(水道水))	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
	キムチ	はくさい、だいこん、にんじん、唐辛子、食塩、かつお節エキス、砂糖、にんにく、えびパウダー、りんご、しょうが、昆布抽出物	えび、りんご	
10月17日(火)	蒸しささ身	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、清水	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしよでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉			
10月18日(水)	ふりかけ(さかな)	あじふし(あじ)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、かつお節(かつお)、焼成カルシウム(たら骨)、炒りごま(ごま)、砂糖(さとうきび)、刻みのり(のり)、みりん(もち米、うるち米、アルコール(さとうきび)、糖類(とうもろこし))、食塩(海水)、酵母エキス(トルラ酵母)、かつおエキス(かつお)	小麦、ごま、大豆	卵、乳、落花生、えび、かに、牛肉、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(米)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	糸こんにゃく	こんにゃくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
10月19日(木)	パン粉	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし)、イースト(酵母)、食塩(岩塩)、水分	小麦	
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、香辛料(シナモン他)、酵母エキス(酵母他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月20日(金)	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(米)、ぶどう糖、揚げ油(植物油)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
10月23日(月)	貝柱	貝柱(ほたて貝柱)		えび、いか、さけ、さば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ひじき	干しひじき		
	コロッケ	豚肉、ばれいしょ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、植物油(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆	
10月24日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
10月25日(水)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
10月26日(木)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総たん白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
10月27日(金)	さわら(焼)	さわら		いか、さけ、さば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
10月30日(月)	バター	生乳、食塩	乳	卵、小麦、落花生、さけ、大豆
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月31日(火)	くるパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ハム	豚もも肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、貝カルシウム(貝殻)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月2日(月)	バター	生乳、食塩	乳	卵、小麦、落花生、さけ、大豆
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
10月3日(火)	はるまき	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、菜種油(菜種油、シリコーン(消泡))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(しいたけ)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコーン(消泡))、水(水道水))	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ねりごま	ごま	ごま	
	トッ	米(上新粉)、でん粉(じゃがいもでん粉)、食塩、酒精(95度未変性アルコール)、水		
	きざみのり	乾のり		
10月4日(水)	さんま(筒)	さんま		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
10月5日(木)	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月6日(金)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
10月10日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン(とうもろこし)、砂糖(さとうきび)、食塩、水		
10月11日(水)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ねりごま	ごま	ごま	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
10月12日(木)	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	オレンジ、もも
10月13日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月16日(月)	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ヨーグルト	生乳(生乳(RO濃縮乳))、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
10月17日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
10月18日(水)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
10月19日(木)	バター	生乳、食塩	乳	卵、小麦、落花生、さけ、大豆
10月20日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
10月23日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	おきなわもずく	もずく		
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
10月24日(火)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
10月25日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
10月26日(木)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
10月27日(金)	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	さけかす(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)		
10月30日(月)	バター	生乳、食塩	乳	卵、小麦、落花生、さけ、大豆

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月31日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	こなチーズ	ナチュラルチーズ	乳	卵

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月4日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	こおり豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油脂(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
9月5日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
9月6日(水)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油脂(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
9月7日(木)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン(とうもろこし)、砂糖(さとうきび)、食塩、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし、シリコーン樹脂剤		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉			

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月8日(金)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
9月11日(月)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)、水	乳	小麦、さけ、大豆、鶏肉
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
9月12日(火)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
9月13日(水)	さんま(筒)	さんま		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	たくあんづけ	だいこん、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液、発酵調味料、米ぬか、酸化防止剤(ビタミンC)	小麦	ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
9月14日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
9月15日(金)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(米)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月19日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
9月20日(水)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かつお削り節(かつお節)、昆布、発酵調味料(アルコール、発酵調味料、糖類、食塩、醸造酢)、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
9月21日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
9月22日(金)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
9月25日(月)	バター	生乳、食塩	乳	卵、小麦、落花生、さけ、大豆
9月26日(火)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総たん白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
9月27日(水)	ふりかけ(さかな)	あじふし(あじ)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、かつお節(かつお)、焼成カルシウム(たら骨)、炒りごま(ごま)、砂糖(さとうきび)、刻みのり(のり)、みりん(もち米、うるち米、アルコール(さとうきび)、糖類(とうもろこし))、食塩(海水)、酵母エキス(トルラ酵母)、かつおエキス(かつお)	小麦、ごま、大豆	卵、乳、落花生、えび、かに、牛肉、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	だいず(水煮)	大豆	大豆	牛肉、ごま、豚肉
9月28日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
9月29日(金)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。



平成29年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月4日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
9月5日(火)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
9月6日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
9月7日(木)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
9月8日(金)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン(とうもろこし)、砂糖(さとうきび)、食塩、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし、シリコーン樹脂剤		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉			
9月11日(月)	バター	生乳、食塩	乳	卵、小麦、落花生、さけ、大豆

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
9月12日(火)	ふりかけ(さかな)	あじふし(あじ)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、かつお節(かつお)、焼成カルシウム(たら骨)、炒りごま(ごま)、砂糖(さとうきび)、刻みのり(のり)、みりん(もち米、うるち米、アルコール(さとうきび)、糖類(とうもろこし))、食塩(海水)、酵母エキス(トルラ酵母)、かつおエキス(かつお)	小麦、ごま、大豆	卵、乳、落花生、えび、かに、牛肉、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	だいず(水煮)	大豆	大豆	牛肉、ごま、豚肉
9月13日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
9月14日(木)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(米)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月15日(金)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
9月19日(火)	さんま(筒)	さんま		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	たくあんづけ	だいこん、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液、発酵調味料、米ぬか、酸化防止剤(ビタミンC)	小麦	ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
9月20日(水)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月21日(木)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
9月22日(金)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
9月25日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	さけ(フレーク)	紅鮭	さけ	
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
9月26日(火)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサントガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
9月27日(水)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総たん白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
9月28日(木)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かつお削り節(かつお節)、昆布、発酵調味料(アルコール、発酵調味料、糖類、食塩、醸造酢)、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	こおり豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
9月29日(金)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)、水	乳	小麦、さけ、大豆、鶏肉
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月4日(月)	バター	生乳、食塩	乳	卵、小麦、落花生、さけ、大豆
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
9月5日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	オリーブ油	オリーブ油		
9月6日(水)	さわら(焼)	さわら		いか、さけ、さば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
9月7日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
9月8日(金)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ひじき	干しひじき		
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
9月11日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	コロッケ	豚肉、ばれいしょ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、植物油(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グアーガム)		
9月12日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
9月13日(水)	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(米)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
9月14日(木)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン(とうもろこし)、砂糖(さとうきび)、食塩、水		
9月15日(金)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし、シリコーン樹脂剤		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
9月19日(火)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	棒チーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	牛肉、ゼラチン、大豆、豚肉
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
9月20日(水)	カップ豆腐	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
9月21日(木)	蒸しささ身	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、清水	鶏肉	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
9月22日(金)	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	白玉	もち米粉、加工でん粉、水、加工助剤(β-アミラーゼ)	大豆	
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
9月25日(月)	パインパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月26日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	卵、小麦、大豆
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)	
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳
9月27日(水)	たくあん漬け	だいこん、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液、発酵調味料、米ぬか、酸化防止剤(ビタミンC)	小麦
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆
9月28日(木)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総たん白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
9月29日(金)	味付のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かつお削り節(かつお節)、昆布、発酵調味料(アルコール、発酵調味料、糖類、食塩、醸造酢)、食塩、しいたけ	小麦、大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)	小麦、えび、かに、さば
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・養護ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月5日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
9月6日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
9月7日(木)	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
9月8日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
9月11日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
9月12日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン(とうもろこし)、砂糖(さとうきび)、食塩、水		
	りんご(ピース)	りんご、砂糖、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、さとうきび、甜菜)、酸味料(クエン酸、とうもろこし)、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸、とうもろこし)、水(地下水)	りんご	小麦、大豆、もも

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月13日(水)	さんま(筒)	さんま		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
9月14日(木)	コロッケ	豚肉、ばれいしょ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、植物油(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
9月15日(金)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン(とうもろこし)、砂糖(さとうきび)、食塩、水		
9月20日(水)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
9月21日(木)	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
9月22日(金)	ねりごま	ごま	ごま	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
9月25日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
9月26日(火)	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
9月27日(水)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
9月28日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
9月29日(金)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。



平成29年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月3日(月)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
7月4日(火)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル、砂糖、クエン酸、保存料(メタ亜硫酸ナトリウム)	小麦	卵、乳、りんご
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
7月5日(水)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かつお削り節(かつお節)、昆布、発酵調味料(アルコール、発酵調味料、糖類、食塩、醸造酢)、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
7月6日(木)	ひとくちチーズ	ナチュラルチーズ、牛乳、乳化剤(リン酸ナトリウム製剤)、添加水	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月7日(金)	チリパウダー	赤唐辛子		
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
7月10日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
7月11日(火)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	チリパウダー オリーブあぶら	赤唐辛子 オリーブ油		
7月12日(水)	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
7月13日(木)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総たん白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
7月14日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	チリパウダー	赤唐辛子		
	ハム	豚もも肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、貝カルシウム(貝殻)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしでん粉		
7月18日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	バター	生乳、食塩	乳	
7月19日(水)	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月3日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
7月4日(火)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かつお削り節(かつお節)、昆布、発酵調味料(アルコール、発酵調味料、糖類、食塩、醸造酢)、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
7月5日(水)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル、砂糖、クエン酸、保存料(メタ亜硫酸ナトリウム)	小麦	卵、乳、りんご
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
7月6日(木)	チリパウダー	赤唐辛子		
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストベーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月7日(金)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総たん白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
7月10日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
7月11日(火)	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	おきなわもずく	もずく		
7月12日(水)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	バター	生乳、食塩	乳	
7月13日(木)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	チリパウダー	赤唐辛子		
	ハム	豚もも肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、貝カルシウム(貝殻)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
7月14日(金)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	チリパウダー	赤唐辛子		
	オリーブあぶら	オリーブ油		
7月18日(火)	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
7月19日(水)	ひとくちチーズ	ナチュラルチーズ、牛乳、乳化剤(リン酸ナトリウム製剤)、添加水	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月3日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	蒸しささ身	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、清水	鶏肉	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油、しょうゆ、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、水あめ)、醸造酢、卵黄、ごま、たん白加水分解物、食塩、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料、香辛料抽出物、清水	卵、小麦、ごま、大豆	
7月4日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
7月5日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
7月6日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)、水		

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月7日(金)	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	オレンジ、もも
7月10日(月)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
7月11日(火)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル、砂糖、クエン酸、保存料(メタ亜硫酸ナトリウム)	小麦	卵、乳、りんご
	パン粉	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし)、イースト(酵母)、食塩(岩塩)、水分	小麦	
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、香辛料(シナモン他)、酵母エキス(酵母他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
7月12日(水)	味付のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かつお削り節(かつお節)、昆布、発酵調味料(アルコール、発酵調味料、糖類、食塩、醸造酢)、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	豆腐ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
7月13日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	マカロニ(シエル) トマト(缶)	デュラム小麦のセモリナ(小麦) トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸	小麦	
7月14日(金)	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	トウバンジャン	唐辛子、そら豆、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)		
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳		
7月18日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	卵、乳、りんご
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月19日(水)	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(米)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	チリパウダー	赤唐辛子		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・養護ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月3日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
7月5日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	チリパウダー	赤唐辛子		
7月6日(木)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	ヨーグルト	生乳、乳製品(脱脂粉乳、無塩バター等)	乳	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
7月7日(金)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
7月10日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)、水		
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		



	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月11日(火)	パンパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル、砂糖、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	卵、乳、りんご
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
7月12日(水)	さんま(筒)	さんま		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	チリパウダー	赤唐辛子		
	おきなわもずく	もずく		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
7月13日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年6月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月1日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	チリパウダー	赤唐辛子		
6月2日(金)	チリパウダー	赤唐辛子		
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
なっとう	大豆、納豆菌(Bacillus subtilis (natto))、添付たれ(しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水由来))、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこしでん粉、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、食塩(海水由来)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこしでん粉、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、かつおエキス(かつおエキス、かつお節エキス、食塩(海水由来))、醸造酢(アルコール(さとうきび、とうもろこし、タピオカ)、米、小麦、食塩(海水由来)、酒かす(米))、昆布エキス(還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、昆布エキス、昆布粉末、食塩(海水由来))、酵母エキス(酵母、酵母エキス(酵母、さとうきび、キャッサバ)、デキストリン(キャッサバ))、魚醤(魚(アンチョビ)、食塩(海水由来))、みりん(もち米、米、米こうじ(米)、アルコール(サトウキビ)、糖類(とうもろこし、ばれいしょ))、はくさいエキス(はくさい)、デキストリン(タピオカ、かんしょ)、食塩)、加水)	小麦、大豆		
	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	卵、乳、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月5日(月)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)、水	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	
6月6日(火)	バター	生乳、食塩	乳
6月8日(木)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉
6月9日(金)	こおり豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆
	こんにゃく	水、こんにゃくいも精粉(こんにゃくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム	
	かえりちりめん	かえりちりめん(かたくちいわし、並塩)	えび、かに、いか、さば
6月12日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉
	みかんゼリー	みかん還元果汁(6倍濃縮うんしゅうみかん果汁)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム)、香料(みかんフレーバー)、ビタミンC、水	オレンジ、もも、りんご
6月13日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)	
	チリパウダー	赤唐辛子	
6月14日(水)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆
	チリパウダー	赤唐辛子	
6月15日(木)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)、水	乳
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆
6月16日(金)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆
6月19日(月)	バター	生乳、食塩	乳
6月20日(火)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)	乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)	
6月21日(水)	さんま(筒)	さんま	えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ハム	豚もも肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、貝カルシウム(貝殻)、水	豚肉
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
6月22日(木)	パンこ	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし)、イースト(酵母)、食塩(岩塩)、水分	小麦	
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、りんご、にんじん、たまねぎ)、糖類(ぶどう糖・果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、醸造酢(さとうきび他)、食塩(海水)、本醸造しょうゆ(大豆他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	小麦、大豆、りんご	卵、乳、えび、あわび、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
6月23日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	チリパウダー	赤唐辛子		
6月26日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	はるまき	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、菜種油(菜種油、シリコン(消泡))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(しいたけ)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし)、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコン(消泡))、水(水道水)	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
6月27日(火)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総たん白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
6月28日(水)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
6月29日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月30日(金)	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年6月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしよ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月2日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
6月5日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしよでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	みかんゼリー	みかん還元果汁(6倍濃縮うんしゅうみかん果汁)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム)、香料(みかんフレーバー)、ビタミンC、水		オレンジ、もも、りんご
6月6日(火)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
6月7日(水)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月8日(木)	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにゃく	水、こんにゃくも精粉(こんにゃくも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	かえりちりめん	かえりちりめん(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月9日(金)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
6月12日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
6月13日(火)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	チリパウダー	赤唐辛子		
6月14日(水)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	チリパウダー	赤唐辛子		
6月15日(木)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
6月16日(金)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	卵、乳、りんご
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	チリパウダー	赤唐辛子		
6月19日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	はるまき	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、菜種油(菜種油、シリコン(消泡))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(しいたけ)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコン(消泡))、水(水道水))	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
6月20日(火)	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
6月21日(水)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	卵、乳、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)、水		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	チリパウダー	赤唐辛子		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
6月22日(木)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
なっとう	大豆、納豆菌(Bacillus subtilis (natto))、添付たれ(しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水由来))、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこしでん粉、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、食塩(海水由来)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこしでん粉、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、かつおエキス(かつおエキス、かつお節エキス、食塩(海水由来))、醸造酢(アルコール(さとうきび、とうもろこし、タピオカ)、米、小麦、食塩(海水由来)、酒かす(米))、昆布エキス(還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、昆布エキス、昆布粉末、食塩(海水由来))、酵母エキス(酵母、酵母エキス(酵母、さとうきび、キャッサバ)、デキストリン(キャッサバ))、魚醤(魚(アンチョビ)、食塩(海水由来))、みりん(もち米、米、米こうじ(米)、アルコール(サトウキビ)、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、はくさいエキス(はくさい、デキストリン(タピオカ、かんしょ)、食塩)、加水)	小麦、大豆		
6月23日(金)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)、水	乳	小麦、さけ、大豆、鶏肉
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月26日(月)	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
6月27日(火)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	チリパウダー	赤唐辛子		
6月28日(水)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総たん白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	やきふた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
6月29日(木)	さんま(筒)	さんま		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ハム	豚もも肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、貝カルシウム(貝殻)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
6月30日(金)	パンこ	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし)、イースト(酵母)、食塩(岩塩)、水分	小麦	
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、りんご、にんじん、たまねぎ)、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、醸造酢(さとうきび他)、食塩(海水)、本醸造しょうゆ(大豆他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	小麦、大豆、りんご	卵、乳、えび、あわび、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	やきふた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年6月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月1日(木)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
6月2日(金)	味付のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かつお削り節(かつお節)、昆布、発酵調味料(アルコール、発酵調味料、糖類、食塩、醸造酢)、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、水、食塩(海水)	卵	
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	かえりちりめん	かえりちりめん(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば
6月5日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)、炭酸カルシウム、レシチン(大豆)	大豆	
	コロッケ	豚肉、ばれいしょ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、植物油脂(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
	まぐる(フレーク)	きはだまぐる、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご



	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月6日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	卵、乳
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
6月7日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
6月8日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	卵、乳、りんご
	パン粉	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし)、イースト(酵母)、食塩(岩塩)、水分	小麦	
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、香辛料(シナモン他)、酵母エキス(酵母他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
6月9日(金)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月12日(月)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総たん白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	チリパウダー	赤唐辛子		
6月13日(火)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	卵、乳、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
6月14日(水)	たくあん漬け	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
	ヨーグルト	生乳(生乳(RO濃縮乳))、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
6月15日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	バター	生乳、食塩	乳	
6月16日(金)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	こんにやく	水、こんにやくいも精粉(こんにやくいも)、海藻粉末(カジメ)、水酸化カルシウム		
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
6月19日(月)	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
6月20日(火)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	パンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月21日(水)	チリパウダー	赤唐辛子		
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
6月22日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
6月23日(金)	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月26日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	チリパウダー	赤唐辛子		
6月27日(火)	パインパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル、砂糖、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	卵、乳、りんご
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	りんごジュース	りんご(1/4りんご混合果汁)、香料(アップルリカバリー、FL-00577)、酸化防止剤(ビタミンC)、(ビタミンC)(調合水)	りんご	オレンジ
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
6月28日(水)	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(米)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種)、トレハロース)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月29日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
6月30日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年6月学校給食使用加工食品原材料一覧・養護ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月2日(金)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
6月3日(土)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
6月4日(日)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月6日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	卵、乳
	コロッケ	豚肉、ばれいしょ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、植物油脂(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
6月7日(水)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	ねりごま	ごま	ごま	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	卵、乳、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
6月8日(木)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総たん白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月9日(金)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月12日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ひじき	ひじき		えび、かに
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
6月13日(火)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	卵、乳、りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
6月14日(水)	パンこ	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし)、イースト(酵母)、食塩(岩塩)、水分	小麦	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
6月15日(木)	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)、水		
	みかんゼリー	みかん還元果汁(6倍濃縮うんしゅうみかん果汁)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム)、香料(みかんフレーバー)、ビタミンC、水		オレンジ、もも、りんご
6月16日(金)	チリパウダー	赤唐辛子		
	おきなわもずく	もずく		
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月19日(月)	さけ(フレーク)	紅鮭	さけ	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
6月21日(水)	さんま(筒)	さんま		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ねりごま	ごま	ごま	
6月22日(木)	マヨネーズ(袋)	食用植物油脂(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	ベーコン	豚ばら肉(豚肉)、食塩(海水塩)、砂糖(さとうきび、ビート)、海藻ミネラル(海藻)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
6月23日(金)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	チリパウダー	赤唐辛子		

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月26日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)、水		
6月27日(火)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル、砂糖、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	卵、乳、りんご
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
6月28日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月29日(木)	はるまき	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、菜種油(菜種油、シリコーン(消泡))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(しいたけ)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコーン(消泡))、水(水道水))	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	ヨーグルト	生乳(生乳(RO濃縮乳))、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年5月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用なたね油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月1日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)、炭酸カルシウム、レシチン(大豆)	大豆	
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、りんご、にんじん、たまねぎ)、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、醸造酢(さとうきび他)、食塩(海水)、本醸造醤油(大豆他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	小麦、大豆、りんご	卵、乳、えび、あわび、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	かしわもち	つぶあん(あずき、グラニュー糖、還元水あめ、食塩)、上新粉、グラニュー糖、あしたば加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、あしたば粉末)、水		小麦
5月2日(火)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米糠)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、かんすい(炭酸K、炭酸Na)	小麦	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	みかん(缶)	みかん、砂糖、酸味料(クエン酸)、水		
	パイン(缶)	パインアップル、砂糖、水		
5月8日(月)	きなこ	丸大豆(大豆)	大豆	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月9日(火)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、醤油、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
5月10日(水)	こんにやく	水、蒟蒻芋精粉(蒟蒻芋)、海藻粉末(カジメ)、水酸化Ca		
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
5月11日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	卵、乳、りんご
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
5月12日(金)	とりレバー(缶)	鶏レバー、てん菜調味液(てん菜)、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
5月15日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	はるまき	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、てんさい)、なたね油(なたね油、シリコーン(消泡))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(椎茸)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし)、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコーン(消泡))、水(水道水)	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油、しょうゆ、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、水あめ)、醸造酢、卵黄、ごま、たんぱく加水分解物、食塩、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料、香辛料抽出物、清水	卵、小麦、ごま、大豆	
5月16日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	チリパウダー	赤唐辛子		
5月17日(水)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、いか、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、やまいも、りんご
	ハム	豚もも肉(豚肉)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、ビート)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、貝カルシウム(貝殻)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たんぱく、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
5月18日(木)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、醤油、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
5月19日(金)	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、梅酢(梅)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん)、たん白加水分解物(とうもろこし)、ぬか類(小麦)(※だいこんに由来)、仕込水	小麦	
	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし)、キャッサバ、米、小麦、食塩、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
5月22日(月)	バター	生乳、食塩	乳	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月23日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご
	マヨネーズ(袋)	食用植物油脂(大豆油(蛋白質1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒粕、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、蛋白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご
	ワンタンかわ	小麦粉、麦蛋白(小麦)、野菜粉末(オニオン)(オニオンパウダー)、食塩	小麦
5月24日(水)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(米)、ぶどう糖、揚げ油(植物油)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆
	チリパウダー	赤唐辛子	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	
5月25日(木)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)	乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
5月26日(金)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆
5月29日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご
5月30日(火)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	とりレバー(缶)	鶏レバー、てん菜調味液(てん菜)、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉
5月31日(水)	さば(焼)	さば	さば
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。



平成29年5月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用なたね油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月1日(月)	きなこ	丸大豆(大豆)	大豆	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
5月2日(火)	こんにゃく	水、蒟蒻芋精粉(蒟蒻芋)、海藻粉末(カジメ)、水酸化Ca		
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	かしわもち	つぶあん(あずき、グラニュー糖、還元水あめ、食塩)、上新粉、グラニュー糖、あしたば加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、あしたば粉末)、水		小麦
5月8日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	オレンジ、もも
5月9日(火)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月10日(水)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米糠)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、かんすい(炭酸K、炭酸Na)	小麦	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	みかん(缶)	みかん、砂糖、酸味料(クエン酸)、水		
	パイン(缶)	パインアップル、砂糖、水		
5月11日(木)	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、梅酢(梅)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん)、たん白加水分解物(とうもろこし)、ぬか類(小麦)(※だいこんに由来)、仕込水	小麦	
	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
5月12日(金)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	卵、乳
	マヨネーズ(袋)	食用植物油脂(大豆油(蛋白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒粕、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、蛋白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	ワンタンかわ	小麦粉、麦蛋白(小麦)、野菜粉末(オニオン)(オニオンパウダー)、食塩	小麦	
5月15日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
5月16日(火)	あぶらあげ	大豆、食用植物油脂(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
5月17日(水)	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、醤油、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
5月18日(木)	ふ	小麦粉、小麦たんぱく、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	水、蒟蒻芋精粉(蒟蒻芋)、水酸化Ca		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
5月19日(金)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
5月22日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	はるまき	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、てんさい)、なたね油(なたね油、シリコーン(消泡))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(椎茸)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコーン(消泡))、水(水道水))	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油脂、しょうゆ、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、水あめ)、醸造酢、卵黄、ごま、たんぱく加水分解物、食塩、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料、香辛料抽出物、清水	卵、小麦、ごま、大豆	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
5月23日(火)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(米)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	チリパウダー	赤唐辛子		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		
5月24日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	チリパウダー	赤唐辛子		
5月25日(木)	とりレバー(缶)	鶏レバー、てん菜調味液(てん菜)、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
5月26日(金)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	卵、乳、りんご
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
5月29日(月)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とりレバー(缶)	鶏レバー、てん菜調味液(てん菜)、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
5月30日(火)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、いか、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、やまいも、りんご
	ハム	豚もも肉(豚肉)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、ビート)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、貝カルシウム(貝殻)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たんぱく、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
5月31日(水)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、醤油、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年5月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
油	食用なたね油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月1日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	チリパウダー	赤唐辛子		
5月2日(火)	くろパン(小)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	卵、乳、りんご
	中華めん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米糠)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、かんすい(炭酸K、炭酸Na)	小麦	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
	パイン(缶)	パインアップル、砂糖、水		
5月8日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
5月9日(火)	豆腐ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、いか、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、やまいも、りんご
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
5月10日(水)	うずらたまご(水煮)	うずら卵、水、食塩(海水)	卵	
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	かしわもち	つぶあん(あずき、グラニュー糖、還元水あめ、食塩)、上新粉、グラニュー糖、あしたば加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、あしたば粉末)、水		小麦
5月11日(木)	きな粉	丸大豆(大豆)	大豆	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	みかんゼリー	みかん還元果汁(6倍濃縮温州みかん果汁)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム)、香料(みかんフレーバー)、ビタミンC、水		オレンジ、もも、りんご
5月12日(金)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	ハム	豚もも肉(豚肉)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、ビート)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、香辛料(白こしょう)、貝カルシウム(貝殻)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	沖縄もずく	もずく		
5月15日(月)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、てん菜調味液(てん菜)、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
5月16日(火)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル、砂糖、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸Na)	小麦	卵、乳、りんご
	棒チーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(Na)、クエン酸Na、重曹、水)	乳	牛肉、ゼラチン、大豆、豚肉
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
5月17日(水)	鶏レバー(缶)	鶏レバー、てん菜調味液(てん菜)、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
	ヨーグルト	生乳(生乳(RO濃縮乳))、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
5月18日(木)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		
5月19日(金)	うずらたまご(水煮)	うずら卵、水、食塩(海水)	卵	
	たくあん漬	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、梅酢(梅)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん)、たん白加水分解物(とうもろこし)、ぬか類(小麦)(※だいこんに由来))、仕込水	小麦	
	カップ豆腐	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし)、キャッサバ、米、小麦、食塩、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月22日(月)	コロッケ	豚肉、ばれいしょ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、植物油脂(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
	マヨネーズ(袋)	食用植物油脂(大豆油(蛋白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒粕、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、蛋白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
5月23日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、てん菜調味液(てん菜)、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
5月24日(水)	焼き豆腐	豆乳(丸大豆、水)、加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉)、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たんぱく、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	糸こんにゃく	水、蒟蒻芋精粉(蒟蒻芋)、水酸化Ca		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
5月25日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	パン粉	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし)、イースト(酵母)、食塩(岩塩)、水分	小麦	
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、香辛料(シナモン他)、酵母エキス(酵母他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
	ワンタン皮	小麦粉、麦蛋白(小麦)、野菜粉末(オニオン)(オニオンパウダー)、食塩	小麦	
5月26日(金)	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	チリパウダー	赤唐辛子		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	パリッシュ	かたくちいわし、水飴(とうもろこし)、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉、砂糖(さとうきび、てんさい)、食塩(かたくちいわしに由来)		えび、かに
5月29日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	チリパウダー	赤唐辛子		
5月30日(火)	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(Na)、クエン酸Na、重曹、水)	乳	
5月31日(水)	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)、炭酸カルシウム、レシチン(大豆)	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年5月学校給食使用加工食品原材料一覧・養護ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用なたね油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月1日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	みかん(缶)	みかん、砂糖、酸味料(クエン酸)、水		
	パイン(缶)	パインアップル、砂糖、水		
5月2日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	卵、乳、りんご
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸Na、リン酸Na、リン酸Ca、クエン酸Na)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
5月8日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)、水		
	ヨーグルト	生乳(生乳(RO濃縮乳))、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
5月9日(火)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
5月10日(水)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、チキンエキス(チキンエキス、食塩、酵母エキス)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(白こしょう)、酵母エキス(酵母)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	小麦、いか、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、やまいも、りんご
	ふ	小麦粉、小麦たんぱく、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月11日(木)	きなこ	丸大豆(大豆)	大豆	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)、水		
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
5月12日(金)	ねりごま	ごま	ごま	
5月15日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ひじき	ひじき		えび、かに
5月16日(火)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル、砂糖、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸Na)	小麦	卵、乳、りんご
	チリパウダー	赤唐辛子		
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(蛋白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒粕、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、蛋白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
5月17日(水)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、醤油、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポーケエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
5月18日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
5月19日(金)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
5月22日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	おきなわもずく	もずく		
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
5月23日(火)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
5月24日(水)	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし)、キャッサバ、米、小麦、食塩、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
5月25日(木)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米糠)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、かんすい(炭酸K、炭酸Na)	小麦	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	みかんゼリー	みかん還元果汁(6倍濃縮温州みかん果汁)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム)、香料(みかんフレーバー)、ビタミンC、水		オレンジ、もも、りんご
5月26日(金)	さんま(筒)	さんま		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	チリパウダー	赤唐辛子		
	おきなわもずく	もずく		
	はるさめ からし	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉 からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		



	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月29日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
5月30日(火)	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、梅酢(梅)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん)、たん白加水分解物(とうもろこし)、ぬか類(小麦)(※だいこんに由来)、仕込水	小麦	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(Na)、クエン酸Na、重曹、水)	乳	
5月31日(水)	はるまき	たけのこ、豚肉、キャベツ、にら、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、てんさい)、なたね油(なたね油、シリコーン(消泡))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(椎茸)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油、シリコーン(消泡))、水(水道水))	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、清水	鶏肉	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油、しょうゆ、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、水あめ)、醸造酢、卵黄、ごま、たんぱく加水分解物、食塩、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料、香辛料抽出物、清水	卵、小麦、ごま、大豆	
	ワンタンかわ	小麦粉、麦蛋白(小麦)、野菜粉末(オニオン)(オニオンパウダー)、食塩	小麦	

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年4月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用なたね油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類(コンタミ)
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
4月11日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
4月12日(水)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(米)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
4月13日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	卵、乳、りんご
	コロッケ	豚肉、ばれいしょ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、植物油脂(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
4月14日(金)	さわら(焼)	さわら(さわら(焼き))		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
4月17日(月)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)、水		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
4月18日(火)	パンパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パンアップル、砂糖、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸Na)	小麦	卵、乳、りんご
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(蛋白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒粕、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、蛋白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	チリパウダー	赤唐辛子		
4月19日(水)	チリパウダー	赤唐辛子		
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、醤油、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
4月20日(木)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤(ポリリン酸Na、ピロリン酸四Na、リン酸三Na、リン酸二水素Na)、水	乳	小麦、さけ、大豆、鶏肉
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、てん菜調味液(てん菜)、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
4月21日(金)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
4月24日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
4月25日(火)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総蛋白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	いか、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、やまいも、りんご
4月26日(水)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ひじき	ひじき		えび、かに
	こんにやく	こんにやく芋精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
4月27日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(Na)、クエン酸Na、重曹、水)	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、醤油、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
4月28日(金)	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	水、蒟蒻芋精粉(蒟蒻芋)、海藻粉末(カジメ)、水酸化Ca		

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年4月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用なたね油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしよ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類(コンタミ)
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしよ、かんしよ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
4月11日(火)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(米)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	はるさめ	かんしよでん粉、ばれいしよでん粉		
4月12日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
4月13日(木)	さわら(焼)	さわら(さわら(焼き))		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
4月14日(金)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	卵、乳、りんご
	コロッケ	豚肉、ばれいしよ、たまねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング他)、小麦粉、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしよ、かんしよ、タピオカ)、植物油脂(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
4月17日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
4月18日(火)	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	水、蒟蒻芋精粉(蒟蒻芋)、海藻粉末(カジメ)、水酸化Ca		
4月19日(水)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤(ポリリン酸Na、ピロリン酸四Na、リン酸三Na、リン酸二水素Na)、水	乳	小麦、さけ、大豆、鶏肉
	パンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、てん菜調味液(てん菜)、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
4月20日(木)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
4月21日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水	卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(Na)、クエン酸Na、重曹、水)	乳
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、醤油、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉
	ビーフン	米	
4月24日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)	小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(蛋白質1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒粕、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、蛋白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご
4月25日(火)	チリパウダー	赤唐辛子	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、醤油、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆
4月26日(水)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総蛋白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
4月27日(木)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)	小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆
	ひじき	ひじき	えび、かに
	こんにやく	こんにやく芋精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水	
4月28日(金)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)	乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	バター	生乳、食塩	乳
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)、水	

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成29年4月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
油	食用なたね油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類(コンタミ)
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
4月12日(水)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	ひじき	ひじき		えび、かに
	こんにやく	こんにやく芋精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
4月13日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、てん菜調味液(てん菜)、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、醤油、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
4月14日(金)	小天	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油)(なたね、シリコーン)、水(水道水)		乳、小麦、えび、かに、いか、さば
	がんもどき	粉末状大豆たん白(大豆)、植物油(菜種)、にんじん、きくらげ、上新粉(粳米)、食塩、砂糖、たん白加水分解物(植物たん白酵素分解物(小麦、大豆))、酵母エキス、香辛料、揚げ油(植物油(菜種)、クエン酸、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、かに
	こんにやく	水、蒟蒻芋精粉(蒟蒻芋)、海藻粉末(カジメ)、水酸化Ca		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
4月17日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	イタリアンドレッシング(袋)	食用植物油(菜種)、砂糖(甜菜、さとうきび)、醸造酢(アルコール(とうもろこし、さとうきび、みかん))、食塩(海水)、酒精(エタノール(さとうきび、とうもろこし))、たまねぎ、香味食用油(米油(米)、バジル、ミックストコフェロール(大豆、米))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし、さつまいも))、香辛料(にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ)、酸味料(酢酸(合成))、増粘剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉(とうもろこし)、キサンタンガム(とうもろこし、大豆))、トマト、水		
4月18日(火)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
4月19日(水)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしよでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
4月20日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
	パイン(缶)	パインアップル、砂糖、水		
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
4月21日(金)	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
4月24日(月)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソーセージ(たまねぎ、大豆油(総蛋白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	いか、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、やまいも、りんご
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、醤油、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
4月25日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(Na)、クエン酸Na、重曹、水)	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
4月26日(水)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
4月27日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	卵、乳、りんご
	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤(ポリリン酸Na、ピロリン酸四Na、リン酸三Na、リン酸二水素Na)、水	乳	小麦、さけ、大豆、鶏肉
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
4月28日(金)	パン粉	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし)、イースト(酵母)、食塩(岩塩)、水分	小麦	
	油揚げ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。



平成29年4月学校給食使用加工食品原材料一覧・養護ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	卵、乳、りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用なたね油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類(コンタミ)
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、ごま、大豆、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、香辛料		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
4月13日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
4月14日(金)	さわら(焼)	さわら(さわら(焼き))		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
4月18日(火)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
4月19日(水)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	チリパウダー	赤唐辛子		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
4月20日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)、水		
4月21日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ねりごま	ごま	ごま	
4月24日(月)	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
4月25日(火)	ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、砂糖)、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油(総蛋白1ppm以下))、トマトペースト(トマト)、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、粉末状混合調味料(小麦、デキストリン、食塩)、香辛料(白こしょう)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	いか、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、やまいも、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
4月26日(水)	ひじき	ひじき		えび、かに
	あぶらあげ	大豆、食用植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆))	大豆	
4月27日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	卵、乳、りんご
4月28日(金)	おきなわもずく	もずく		

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。