

平成31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、大豆、鶏肉、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(加工助剤))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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(金)	やきとうふ	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
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒粕(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	ひなあられ	もち米、オリーブ油、食塩		
3月4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
3月5日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	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	
3月6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	
	プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、砂糖(グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、プリンシロップ、赤糖、黒蜜シロップ、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、植物油、クリーム(生クリーム)、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)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン	
3月7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
	はるまき	豚肉、野菜(たまねぎ、にんじん、もやし、キャベツ)、植物油、はるさめ、しょうゆ、豚脂、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、発酵調味料、ポークエキス、酵母エキス、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、食塩、皮(小麦粉、植物油、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	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)		
	レモンじる	レモン		
	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(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
3月8日(金)	てまきのり	乾のり		
	しらすぼし	いわし類の稚魚、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(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、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	

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11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(パイナップル)、砂糖、水		
3月12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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
3月13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	
	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(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	さば(焼)	さば	さば	さけ
	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	
3月14日(木)	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	
3月15日(金)	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	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	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
3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
	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	
	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		
3月19日(火)	みかんジャム	糖類(水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、香料(みかん)		
	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、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
3月22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(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、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、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	こおりどうふ	丸大豆(大豆)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(炭酸水素ナトリウム)、消泡剤(炭酸マグネシウム混合物)	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

【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31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	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、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(加工助剤))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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(金)	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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	ひなあられ	もち米、オリーブ油、食塩		
3月4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		
	プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、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、植物油、クリーム(生クリーム)、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)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン	
3月5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
	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	
3月6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
	はるまき	豚肉、野菜(たまねぎ、にんじん、もやし、キャベツ)、植物油、はるさめ、しょうゆ、豚脂、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、発酵調味料、ポークエキス、酵母エキス、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、食塩、皮(小麦粉、植物油、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	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)		
	レモンじる	レモン		
	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
3月7日(木)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	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(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	やきとうふ	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
	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(液卵)	鶏卵	卵	
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			

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8日(金)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	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	
3月11日(月)	みかんジャム	糖類(水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、香料(みかん)		
	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
3月12日(火)	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	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	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
3月13日(水)	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	
	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	
3月14日(木)	てまきのり	乾のり		
	しらすぼし	いわし類の稚魚、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(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、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	
3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	
	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	
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
3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
	バター	生乳、食塩	乳	
3月19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(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、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、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	こおりどうふ	丸大豆(大豆)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(炭酸水素ナトリウム)、消泡剤(炭酸マグネシウム混合物)	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
3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
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	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

【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があれば、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31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、大豆、鶏肉、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(加工助剤))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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(金)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	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
	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	こんにやくいも精粉、海藻粉末、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
	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
3月4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
3月5日(火)	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	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)、砂糖類(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
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレー(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
3月6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	
	レモン汁	レモン		
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
3月7日(木)	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	
	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	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
3月11日(月)	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	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			

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、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		大豆
	バター	生乳、食塩	乳	
3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
	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)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
3月14日(木)	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	
	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	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
3月18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
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	ヨーグルト	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19日(火)	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
	バター	生乳、食塩	乳	
3月20日(水)	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
	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	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
3月22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	

【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ものであれば、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31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	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、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(加工助剤))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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(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	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
3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		
3月5日(火)	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
	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
	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
	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
3月8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	
	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	
3月11日(月)	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
3月12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
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ	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15日(金)	さんま(筒)	さんま		
3月18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		
3月19日(火)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	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)、砂糖類(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
	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
3月20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	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、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、植物油、クリーム(生クリーム)、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)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン	

【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31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、大豆、鶏肉、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(加工助剤))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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(金)	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)		
	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)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		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	
2月4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
	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		
2月5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、さとうきび)、食塩(海水)、発酵調味料(アルコール(さとうきび)、米醸造液(米醸造液(米、とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも)、食塩(海水))、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)、トマト、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)、キサントガム(とうもろこし))、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	
からふとししゃも	からふとししゃも、食塩			
2月6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	
	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		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	きざみのり	乾のり		
2月7日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	小麦	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
2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	
	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
	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	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	みそ(兵庫県産)	大豆、米、食塩、酒精、仕込水	大豆	小麦、いか、さば
	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)		

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12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、強力粉	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		大豆
2月13日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしよでん粉(ばれいしよ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
2月14日(木)	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
	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
	スイートポテト	さつまいも、砂糖(さとうきび)、植物油(米)、還元麦芽糖(キャッサバいも)、食物繊維(とうもろこし)、乳酸カルシウム(天然鉱物、原油)、食塩(海水)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸ナトリウム、硫酸第一鉄)、水		卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、ゼラチン、大豆、バナナ、りんご
2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	
	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18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19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
	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	
	はるさめ	かんしよでん粉、ばれいしよでん粉		
2月20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
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
2月21日(木)	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	
	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(ばれいしよ)、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22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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	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	
	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25日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしよでん粉(ばれいしよ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		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	
	コロケ	じゃがいも(ばれいしよ)、豚肉(豚肉(うで・かた))、たまねぎ、パン粉(つなぎ)(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、マッシュポテト(ばれいしよ)、食塩(天然海水)、こしょう(ペパー、タピオカでん粉)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、小麦粉(小麦)、米粉(うるち白米)、でん粉(とうもろこし)、マルトデキストリン(タピオカでん粉、コーンスターチ)、水	小麦、豚肉	卵、乳、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
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、ばれいしよ、かんしよ)、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	
2月26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(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	
	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	
	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
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	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		大豆	

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27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(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩))、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩)、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	さらうどん	小麦粉、植物油(菜種)、植物油(パーム)、水	小麦	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、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	
	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(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
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	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31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、大豆、鶏肉、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(加工助剤))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
2月1日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	小麦	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
2月4日(月)	いりだいず	大豆	大豆	
	しらすぼし	いわし類の稚魚、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	
	はるまき	豚肉、野菜(たまねぎ、にんじん、もやし、キャベツ)、植物油脂、はるさめ、しょうゆ、豚脂、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、発酵調味料、ポークエキス、酵母エキス、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、食塩、皮(小麦粉、植物油脂、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
2月5日(火)	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
	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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	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	
2月6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	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール)、たん白加水分解物、米こうじ、食塩、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
2月7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
	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)	食用植物油脂(菜種)、砂糖(甜菜、さとうきび)、醸造酢(アルコール、さとうきび)、食塩(海水)、発酵調味料(アルコール(さとうきび)、米醸造液(米醸造液(米、とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも)、食塩(海水))、食塩(海水)、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)、トマト、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))、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	
	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		
2月7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	
	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	
	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		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	きざみのり	乾のり		

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8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
	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	
	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
2月12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	
	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
	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	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	みそ(兵庫県産)	大豆、米、食塩、酒精、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)			
2月13日(水)	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(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
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	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		大豆
2月14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(グアーガム)		
	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)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		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	
2月15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
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
2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
	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
	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		
2月19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	
	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20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、強力粉	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		大豆
2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	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
2月22日(金)	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	
	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25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26日(火)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆

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27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		
	スイートポテト	さつまいも、砂糖(さとうきび)、植物油脂(米)、還元麦芽糖(キャッサバいも)、食物繊維(とうもろこし)、乳酸カルシウム(天然鉱物、原油)、食塩(海水)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸ナトリウム、硫酸第一鉄)、水		卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、ゼラチン、大豆、バナナ、りんご
2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(とうもろこし、さとうきび)、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	さらうどん	小麦粉、植物油脂(菜種)、植物油脂(パーム)、水	小麦	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、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	
	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31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)	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、大豆、鶏肉、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(加工助剤))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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(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	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	みそ(兵庫県産)	大豆、米、食塩、酒精、仕込水	大豆	小麦、いか、さば
	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)		
2月4日(月)	プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、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、植物油脂、クリーム(生クリーム)、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)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン	
	バター	生乳、食塩	乳	
	蒸しささ身 とうもろこし(粒)	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、清水 スイートコーン、食塩、クエン酸、水	鶏肉	
2月5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
2月6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	
	さば(焼)	さば	さば	さけ
	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)		
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	トッ きざみのり	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 乾のり		
2月7日(木)	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(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
	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
	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	
	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
2月8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	
	系こんにやく ヨーグルト	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水 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

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12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)、レンネット、水	乳	
	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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
2月13日(水)	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	
	たくあん漬け	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、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)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、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14日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	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)		
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	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		
2月15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	
	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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
2月18日(月)	炒り大豆	大豆	大豆	
	しらす干し	いわし類の稚魚、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		いか、さけ、さば
2月18日(月)	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))、水	小麦、ごま、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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
2月19日(火)	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	
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	ひじき	ひじき		えび、かに
2月20日(水)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、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	
	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	
2月21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	
	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	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
	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(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
2月22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	丸大豆(大豆)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(炭酸水素ナトリウム)、消泡剤(炭酸マグネシウム混合物)	大豆	
	春巻き	豚肉、野菜(たまねぎ、にんじん、もやし、キャベツ)、植物油、はるさめ、しょうゆ、豚脂、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、発酵調味料、ポークエキス、酵母エキス、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、食塩、皮(小麦粉、植物油、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
2月25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
	皿うどん	小麦粉、植物油(菜種)、植物油(パーム)、水	小麦	
2月26日(火)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	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

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27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(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	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	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
2月28日(木)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、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	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	
	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		
	中華めん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナン(クチナン色素)、水	小麦	そば
	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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		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)			

【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31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、大豆、鶏肉、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(加工助剤))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
2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		
2月5日(火)	はるまき	豚肉、野菜(たまねぎ、にんじん、もやし、キャベツ)、植物油、はるさめ、しょうゆ、豚脂、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、発酵調味料、ポークエキス、酵母エキス、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、食塩、皮(小麦粉、植物油、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、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
	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
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
2月6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	
	さんま(筒)	さんま		
	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	
	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 きざみのり	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 乾のり		
2月7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	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
2月8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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	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		
2月12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、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
2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	
	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、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
2月14日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	小麦	
2月18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	

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19日(火)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ヨーグルト	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
2月20日(水)	さわら(焼)	さわら		いか、さけ、さば
	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21日(木)	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	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
2月22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		
	おきなわもずく	もずく		
2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	
2月26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
	かいばしら	貝柱(ほたて貝柱)		えび、いか、さけ、さば
	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(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
2月28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
	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	
	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	
	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31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、大豆、鶏肉、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(加工助剤))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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9日(水)	ゆずかじゅう	ゆず果汁、食塩		
	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)、砂糖類(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
	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)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		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	
1月10日(木)	ひとつちチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤、重曹、水	乳	卵、小麦、牛肉、大豆、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
1月11日(金)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	やわらかくろまめ	丹波黒大豆(大豆)、砂糖(さとうきび、ビート)、食塩(海水)、水(水道水)	大豆	えび、ごま
1月15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
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、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
1月16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	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
1月17日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、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		
1月18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	
	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	

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21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(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
1月22日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
1月23日(水)	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
1月24日(木)	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、強力粉	小麦	
1月25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
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
1月28日(月)	いりだいず	大豆	大豆	
	しらすぼし	いわし類の稚魚、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	
	はるまき	豚肉、野菜(たまねぎ、にんじん、もやし、キャベツ)、植物油、はるさめ、しょうゆ、豚脂、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、発酵調味料、ポークエキス、酵母エキス、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、食塩、皮(小麦粉、植物油、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	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
1月29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30日(水)	やきとうふ	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	
	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		
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
1月31日(木)	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
	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

【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31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、大豆、鶏肉、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(加工助剤))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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9日(水)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
1月10日(木)	ゆずかじゅう	ゆず果汁、食塩		
	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)、砂糖類(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
	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)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
1月11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	
	バター	生乳、食塩	乳	
1月15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
	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	
1月16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	
	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	
1月17日(木)	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
1月18日(金)	こおり豆腐	丸大豆(大豆)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(炭酸水素ナトリウム)、消泡剤(炭酸マグネシウム混合物)	大豆	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
1月18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)		
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、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

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21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	
	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
	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
1月22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	
	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
1月23日(水)	ひとくちチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤、重曹、水	乳	卵、小麦、牛肉、大豆、鶏肉
	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
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
1月24日(木)	やきとうふ	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	
	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		
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		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
1月25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
1月28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29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
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
1月30日(水)	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、強力粉	小麦	
1月31日(木)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	やわらかくろめ	丹波黒大豆(大豆)、砂糖(さとうきび、ビート)、食塩(海水)、水(水道水)	大豆	えび、ごま

【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があれば、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31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	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、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(加工助剤))、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(加工助剤))、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reek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
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9日(水)	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
1月10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
	とうもろこし(粒) 卵(液卵)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水 鶏卵	卵	
1月11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	
	もち かまぼこ	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉) 魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
1月15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)、レンネット、水	乳	
	中華めん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
1月16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(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	ゆず果汁	ゆず果汁、食塩		
	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	
1月17日(木)	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	
	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク) ぶどうゼリー	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水 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		卵、小麦、大豆 もも、りんご
1月18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 系こんにやく 田作り	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール) こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水 かたくちいわし	小麦	
1月21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
	春巻き	豚肉、野菜(たまねぎ、にんじん、もやし、キャベツ)、植物油脂、はるさめ、しょうゆ、豚脂、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、発酵調味料、ポークエキス、酵母エキス、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、食塩、皮(小麦粉、植物油脂、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	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))、水	小麦、ごま、大豆	

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22日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	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
1月23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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	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	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	みそ(兵庫産)	大豆、米、食塩、酒精、仕込水	大豆	小麦、いか、さば
	酒かず(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)		
1月24日(木)	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	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	いちごクレープ	砂糖(さとうきび、甜菜)、牛乳(生乳)、クリームチーズ(生乳、クリーム、食塩)、ヨーグルト(生乳、脱脂粉乳、バター等)、加糖練乳(生乳、砂糖)、いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ等)、植物油(菜種、ヤシ)、デキストリン(キャッサバ)、小麦粉(小麦)、レモン果汁(濃縮還元)(レモン)、脱脂粉乳(生乳)、豚ゼラチン(豚皮)、寒天(紅藻海藻)、水、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類(アセチル化アジピン酸架橋でん粉、カラギナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、卵殻カルシウム、酸味料(クエン酸)、乳化剤(レシチン、ショ糖エステル、グリセリンエステル)、アカビート色素(ビートレッド)、香料(ストロベリーフレーバー、レモンフレーバー、クリームフレーバー)、ピロリン酸第二鉄、鶏卵、小麦粉(小麦)、植物油(大豆、菜種、パーム)、砂糖(さとうきび、甜菜)、脱脂粉乳(生乳)、ホエイパウダー(生乳)、乳たん白(生乳)、水、乳化剤(グリセリンエステル、レシチン、ショ糖エステル)、ベーキングパウダー(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)、増粘剤(グァーガム)、香料(バターフレーバー)	卵、乳、小麦、ゼラチン、大豆	オレンジ、バナナ、もも、りんご
1月25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)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、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	
	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	
	やわらか黒豆	丹波黒大豆(大豆)、砂糖(さとうきび、ビート)、食塩(海水)、水(水道水)	大豆	えび、ごま
1月28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
1月29日(火)	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、強力粉	小麦	
1月30日(水)	ふりかけ(うめじそ)	しその葉(しそ)、炒りごま(ごま)、焼成カルシウム(たら骨)、乳糖(乳)、砂糖(さとうきび)、梅肉(梅)、かつお節(かつお)、刻みのり(のり)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、梅酢(梅)、粉末酢(アルコール(さとうきび、とうもろこし))、酵母エキス(トルラ酵母)、かつおエキス(かつお)、食塩(海水)、紅こうじ色素	乳、小麦、ごま、大豆	卵、落花生、えび、かに、牛肉、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	さんま(筒)	さんま		
	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	ひじき		えび、かに
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		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31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(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	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	
	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

【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31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SPAN(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	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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(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	りんご
	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	
	ペンネ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	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
	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11日(金)	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	
1月15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
	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
1月16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	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	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
1月17日(木)	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
1月18日(金)	さんま(筒)	さんま		
1月21日(月)	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
	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	
1月22日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	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
1月23日(水)	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		
	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	

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24日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
1月28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	
	ゆずかじゅう	ゆず果汁、食塩		
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
1月29日(火)	きなこ	丸大豆(大豆)	大豆	
	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(タビオカでん粉))	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30日(水)	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)		
1月31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(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	
	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、大豆、鶏肉、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reek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
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
12月3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		
12月4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 ベーコン	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) 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
12月5日(水)	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ あぶらあげ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類) 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	小麦、大豆
12月6日(木)	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(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
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
12月7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	
	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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	あかだしみそ まぐろ(フレーク)	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒糟(無変性アルコール) きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	大豆	卵、小麦、大豆
	かまぼこ そうめん	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類) 小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	小麦、大豆
12月10日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
12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	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	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 たまご(液卵)	オリーブ油(オリーブ) 鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆

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	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
12月13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	
	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	オレンジ、鶏肉、バナナ、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(グレープフレーバー)、水		もも、りんご
12月14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
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	ゆずかじゅう	ゆず果汁、食塩		
12月17日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		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	
	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
	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18日(火)	こめこ	うるち米		
	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		
12月19日(水)	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		
	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	
12月20日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
12月21日(金)	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		
	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)、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
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、大豆、鶏肉、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、その他香辛料		
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
12月3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、ばれいしよ、かんしよ)、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)		
	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、かんしよ)、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
12月4日(火)	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		
	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	
12月5日(水)	こめこ	うるち米		
	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	かんしよでん粉、ばれいしよでん粉		
12月6日(木)	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)、ばれいしよでん粉(ばれいしよ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		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	
12月7日(金)	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(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
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
12月10日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしよでん粉(ばれいしよ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		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	
	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
	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、かんしよ、ばれいしよ)、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11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
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		

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12日(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
	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	
	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	オレンジ、鶏肉、バナナ、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、グアーガム)、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
12月13日(木)	からふとししやも	からふとししやも、食塩		
	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	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	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(オリーブ)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
12月17日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
12月18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	
	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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	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	
	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
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦		
12月19日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
12月20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
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	ゆずかじゅう	ゆず果汁、食塩		
12月21日(金)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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		

【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があれば、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、大豆、鶏肉、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reek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
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
12月3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
12月4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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	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)、酒糟(無変性アルコール)	大豆	
	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(水)	マヨネーズ	食用植物油(大豆油、菜種油)、醸造酢(りんご、さとうきび、米等)、卵黄(卵)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(マスタード)	卵、大豆、りんご	乳、小麦、えび、かに、あわび、いか、いくら、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	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
	たくあん漬	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
12月6日(木)	中華めん	小麦粉、かん粉、食塩、焼成カルシウム、水	小麦	そば
	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	米粉	うるち米		
	みかん(缶)	みかん、砂糖(さつまいも、甜菜)、酸味料(クエン酸)(とうもろこし、さつまいも)、酵素(ヘスペリジナーゼ、ふすま(培地)、※小麦(キャリアオーバー)、グラニュー糖)、水		
12月7日(金)	パイ(缶)	パイナップル(パイナップル)、砂糖、水		
	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		
	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
12月10日(月)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	パンイン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パイナップル(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	
	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	
12月11日(火)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
	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	
	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	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)、砂糖類(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
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	

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12日(水)	糸こんにゃく	こんにゃくいも精粉、水酸化カルシウム、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	
12月13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	
	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
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
12月14日(金)	ひじき	ひじき		
	こんにゃく	こんにゃくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
12月17日(月)	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	
	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)、植物油脂(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳
12月18日(火)	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)		
	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)、植物油脂(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	
12月19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)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	ゆず果汁	ゆず果汁、食塩		
12月20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
	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	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
12月21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
	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	こんにゃくいも精粉、水酸化カルシウム、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、大豆、鶏肉、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reek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
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
12月3日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
12月4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(パーム)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、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		
12月5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	
12月6日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
12月7日(金)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
12月10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
	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	
12月11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	
	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
12月12日(水)	ねりごま	ごま	ごま	
	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	
12月13日(木)	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
	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	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
12月14日(金)	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、こんにゃく抽出物、香料(グレープフレーバー)、水		もも、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
12月14日(金)	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば

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17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	
12月18日(火)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ	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	
12月19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	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	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	
	ゆずかじゅう	ゆず果汁、食塩		
12月20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
	かぼちゃ(ペースト)	かぼちゃ		
	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		

【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、大豆、鶏肉、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、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
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
11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	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	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(オリーブ)		
11月2日(金)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
11月5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	
	はるまき	豚肉、野菜(たまねぎ、にんじん、もやし、キャベツ)、植物油脂、はるさめ、しょうゆ、豚脂、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、発酵調味料、ポークエキス、酵母エキス、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、食塩、皮(小麦粉、植物油脂、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、添加物(ソルビトール、クエン酸鉄ナトリウム、乳化剤)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、ごま、鶏肉、バナナ
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	
11月6日(火)	かぼちゃ(ペースト)	かぼちゃ		
	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
11月7日(水)	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
	だいず(水煮)	大豆、水	大豆	
11月8日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
11月9日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ひじき	ひじき		
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
11月12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		
11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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月14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	
	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15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
	みかん(缶)	みかん、砂糖(さつまいも、甜菜)、酸味料(クエン酸)(とうもろこし、さつまいも)、酵素(ヘスペリジナーゼ、ふすま(培地)、※小麦(キャリアオーバー)、グラニュー糖)、水		
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		

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16日(金)	かつお(フレーク)	かつお		さけ、さば
	きざみのり	乾のり		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、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	
11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	
	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、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、しょうゆ、ごま、香辛料抽出物、しいたけエキス、加工でん粉、食塩、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
11月20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(大豆油、菜種油)、醸造酢(りんご、さとうきび、米等)、卵黄(卵)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(マスタード)	卵、大豆、りんご	乳、小麦、えび、かに、あわび、いか、いくら、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	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	
	ワンタンかわ	小麦粉、麦たん白(小麦)、野菜粉末(オニオン)(オニオンパウダー)、食塩	小麦	
11月21日(水)	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)		
	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	
11月22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(パイナップル)、砂糖、水		
11月26日(月)	スパゲティ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	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	
	ポークソーセージ	豚肉、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27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	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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
11月28日(水)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アノトー色素、カラメル色素(カラメル I))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	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
	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	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
11月29日(木)	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
11月30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、大豆、鶏肉、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、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
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
11月1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	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
	ヨーグルト	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
11月2日(金)	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	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
	みかん(缶)	みかん、砂糖(さつまいも、甜菜)、酸味料(クエン酸)(とうもろこし、さつまいも)、酵素(ヘスペリジナーゼ、ふすま(培地)、※小麦(キャリアオーバー)、グラニュー糖)、水		
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
11月5日(月)	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	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	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(オリーブ)		
11月6日(火)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
11月7日(水)	かぼちゃ(ペースト)	かぼちゃ		
	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
11月8日(木)	かつお(フレーク)	かつお		さけ、さば
	きざみのり	乾のり		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
11月9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	
	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	
11月12日(月)	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、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	
	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
11月13日(火)	ごまドレッシング(袋)	食用植物油、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、しょうゆ、ごま、香辛料抽出物、しいたけエキス、加工でん粉、食塩、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
	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
11月13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	
	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	

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14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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月15日(木)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アノトー色素、カラメル色素(カラメルⅠ))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	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
	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
11月16日(金)	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
	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
11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		
11月20日(火)	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
	だいず(水煮)	大豆、水	大豆	
11月21日(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
	マヨネーズ	食用植物油(大豆油、菜種油)、醸造酢(りんご、さとうきび、米等)、卵黄(卵)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(マスタード)	卵、大豆、りんご	乳、小麦、えび、かに、あわび、いか、いくら、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	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	
	ワンタンかわ	小麦粉、麦たん白(小麦)、野菜粉末(オニオン)(オニオンパウダー)、食塩	小麦	
11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)		
	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	
11月26日(月)	ポークソーセージ	豚肉、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27日(火)	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	
11月28日(水)	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
11月29日(木)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ひじき	ひじき		
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
11月30日(金)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	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)	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、大豆、鶏肉、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reek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
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
11月1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	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
11月2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	
	豆乳	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
11月5日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
11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(大豆油、菜種油)、醸造酢(りんご、さとうきび、米等)、卵黄(卵)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(マスタード)	卵、大豆、りんご	乳、小麦、えび、かに、あわび、いか、いくら、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	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	
	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		
11月7日(水)	糸こんにゃく かえりちりめん	こんにゃくいも精粉、水酸化カルシウム、水 かえりちりめん(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば
11月12日(月)	まぐろ(フレーク) ポークソーセージ	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水 豚肉、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、小麦、大豆 卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
11月13日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	かぼちゃ(ペースト)	かぼちゃ		
	みかん(缶)	みかん、砂糖(さつまいも、甜菜)、酸味料(クエン酸)(とうもろこし、さつまいも)、酵素(ヘスペリジンナーゼ、ふすま(培地)、※小麦(キャリアオーバー)、グラニュー糖)、水		
	パイナップル(缶) もも(缶)	パイナップル(パイナップル)、砂糖、水 黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
11月14日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月15日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	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(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
11月16日(金)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナー色素、カラメル色素(カラメルI))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	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
	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
	こんにゃく	こんにゃくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
11月19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

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20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
	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) 卵(液卵)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水 鶏卵		
11月21日(水)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
11月22日(木)	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	
	バター まぐろ(フレーク)	生乳、食塩 きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	乳	卵、小麦、大豆
11月26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	
	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
11月27日(火)	ぶどうパン ペンネ	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう デュラム小麦のセモリナ	小麦 小麦	りんご
	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	
11月28日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	白みそ レモン汁	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール) レモン	大豆	
	たくあん漬け	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
11月29日(木)	マカロニ 蒸しささ身	デュラム小麦のセモリナ 鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、清水	小麦 鶏肉	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油、砂糖類(ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、しょうゆ、ごま、香辛料抽出物、しいたけエキス、加工でん粉、食塩、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
11月30日(金)	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)		
	卵(液卵) とうもろこし(ペースト)	鶏卵 スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水	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、大豆、鶏肉、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reek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
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
11月1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
	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	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	バター	生乳、食塩	乳	
	こなチーズ	ナチュラルチーズ	乳	卵
11月2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	
	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5日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
11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(大豆油、菜種油)、醸造酢(りんご、さとうきび、米等)、卵黄(卵)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(マスタード)	卵、大豆、りんご	乳、小麦、えび、かに、あわび、いか、いくら、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	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		
11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	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	おきなわもずく	もずく		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
11月8日(木)	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	くり	くり		
	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	
11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	
	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	
11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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
	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		
11月13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
11月14日(水)	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		
11月15日(木)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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、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)、砂糖類(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
11月19日(月)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
11月20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	
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	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	

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21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(タビオカでん粉))	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22日(木)	こめこ	うるち米		
	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
11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	
	ひじき	ひじき		
	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27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	りんご
	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28日(水)	ねりごま	ごま	ごま	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月29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
	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
11月30日(金)	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	

【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、大豆、鶏肉、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、その他香辛料		
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
10月1日(月)	くり	くり		
	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	
	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2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		
10月3日(水)	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		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
10月4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、強力粉	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
10月5日(金)	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
	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
	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
	ゆば	大豆、植物油(消泡剤)	大豆	
	そうめん	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
10月9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
	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
	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、ばれいしよでん粉		
	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
	とうふ	大豆、デキストリン(かんしょでん粉)、ばれいしよでん粉、豆腐用凝固剤(グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム)、水、消泡剤(加工助剤(レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム)、食用油脂)	大豆	
10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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	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、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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
10月11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	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	小麦	

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12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	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
10月15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		
10月16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
	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
10月17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
	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	
	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
10月18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	
	ペンネ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	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(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
10月19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	
	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、バナナ、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(米油、菜種油)、調整豆乳粉末(大豆、他)、海藻カルシウム(海藻)、発酵調味料(米、ぶどう糖、食塩、酵母エキス)、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(パンキンフレーバー)、カロチノイド色素(パプリカ色素)	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
10月22日(月)	パンコ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	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)、砂糖類(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	小麦、オレンジ、ごま、鶏肉、豚肉
10月23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、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(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		
10月24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	
10月25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26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(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	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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		
10月29日(月)	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
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
10月30日(火)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月31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
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、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、大豆、鶏肉、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、ちんぴ、デキストリン、フェネグreek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
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
10月1日(月)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	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)、砂糖類(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	小麦、オレンジ、ごま、鶏肉、豚肉
10月2日(火)	こおり豆腐 こんにやく	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	
	たくあんづけ	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水 塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
10月3日(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
	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4日(木)	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
	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
	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
	ゆば そうめん	大豆、植物油(消泡剤) 小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	大豆 小麦	
10月5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、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(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	やきぶた ビーフン	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 米	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
10月9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		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
10月10日(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
	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
	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		
	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	大豆、デキストリン(かんしょでん粉)、ばれいしょでん粉、豆腐用凝固剤(グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム)、水、消泡剤(加工助剤)(レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム、食用油脂)	大豆	
10月11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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	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、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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、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	

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12日(金)	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、強力粉	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
10月15日(月)	くり	くり		
	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	
	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16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
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
10月17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	
	ペンネ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	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(液卵)	鶏卵	卵	
10月18日(木)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
	かつお(フレーク)	かつお		さけ、さば
	きざみのり	乾のり		
10月19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	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	小麦	
10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		
10月23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	
	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、バナナ、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(米油、菜種油)、調整豆乳粉末(大豆、他)、海藻カルシウム(海藻)、発酵調味料(米、ぶどう糖、食塩、酵母エキス)、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(パンキンフレーバー)、カロチノイド色素(パプリカ色素)	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
10月24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		
10月25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		
	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
10月26日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月29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	
	はるまき	豚肉、野菜(たまねぎ、にんじん、もやし、キャベツ)、植物油脂、はるさめ、しょうゆ、豚脂、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、発酵調味料、ポークエキス、酵母エキス、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、食塩、皮(小麦粉、植物油脂、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油脂(大豆油、菜種油)、醸造酢(りんご、さとうきび、米等)、卵黄(卵)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(マスタード)	卵、大豆、りんご	乳、小麦、えび、かに、あわび、いか、いくら、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
10月30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	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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		
10月31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
	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(タビオカでん粉))	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

【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)	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、大豆、鶏肉、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reek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
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
10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
10月2日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	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		
10月3日(水)	ちくわ	とうもろこし		小麦、大豆
	油揚げ	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
10月4日(木)	蒸しささ身	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	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
	スライスチーズ	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	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	
	マカロニ(シェル)	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
10月5日(金)	トマト(缶)	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
	ミニ厚揚げ	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
10月9日(火)	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	こんにゃくもろみ精粉、水酸化カルシウム、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
10月10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	
10月10日(水)	たくあん漬	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	ヨーグルト	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11日(木)	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	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)、砂糖類(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
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
10月12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15日(月)	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
10月16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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	赤出し味噌 はるさめ	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) かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	大豆	

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17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	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、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	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
10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
	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
10月19日(金)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	白みそ	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
10月22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	
	春巻き	豚肉、野菜(たまねぎ、にんじん、もやし、キャベツ)、植物油、はるさめ、しょうゆ、豚脂、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、発酵調味料、ポークエキス、酵母エキス、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、食塩、皮(小麦粉、植物油、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	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))、水	小麦、ごま、大豆	
10月23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	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	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	
10月24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	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
10月25日(木)	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		
	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
	豆腐	大豆、デキストリン(かんしょでん粉)、ばれいしょでん粉、豆腐用凝固剤(グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム)、水、消泡剤(加工助剤)(レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム、食用油脂)	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	
10月29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	
	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
10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	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、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	
	みかん(缶)	みかん、砂糖(さつまいも、甜菜)、酸味料(クエン酸)(とうもろこし、さつまいも)、酵素(ヘスペリジナーゼ、ふすま(培地)、※小麦(キャリアオーバー)、グラニュー糖)、水		
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
10月31日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	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)		
	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

【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10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、大豆、鶏肉、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、その他香辛料		
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
10月1日(月)	バター とうもろこし(粒)	生乳、食塩 スイートコーン、食塩、クエン酸、水	乳	
10月2日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	小麦	
10月3日(水)	さんま(筒) あぶらあげ	さんま 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、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4日(木)	バター こなチーズ やきぶた はるさめ	生乳、食塩 ナチュラルチーズ 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 かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	乳 乳 小麦、大豆、豚肉	卵 卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
10月5日(金)	ひじき	干しひじき		
10月9日(火)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
10月10日(水)	ふ いとこんにやく まぐろ(フレーク)	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール) こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水 きはだまぐろ、米油、食塩、水	小麦	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
10月11日(木)	ブルーベリージャム えびフライ マヨネーズ ベーコン トマト(缶)	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 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 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 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) トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸	小麦、えび 卵、大豆 豚肉	乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、りんご 卵、さけ、大豆 卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
10月12日(金)	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
10月15日(月)	あぶらあげ ひじき しろみそ そうめん	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)) 干しひじき 米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール) 小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	大豆 大豆 小麦	
10月16日(火)	スパゲティ ベーコン ヨーグルト	デュラム小麦のセモリナ 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) 生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	小麦 豚肉 乳	小麦 卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご ゼラチン、大豆
10月17日(水)	さば(焼) しろみそ ねりごま とうふ	さば 米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール) ごま 大豆、デキストリン(かんしょでん粉)、ばれいしょでん粉、豆腐用凝固剤(グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム)、水、消泡剤(加工助剤)(レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム、食用油脂)	さば 大豆 ごま 大豆	さけ
10月18日(木)	マカロニ りんご(ピース)	デュラム小麦のセモリナ、強力粉 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)	小麦 りんご	小麦、大豆、もも

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19日(金)	あかだしみそ たまご(液卵)	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) 鶏卵	大豆 卵	
10月22日(月)	ひじき	干しひじき		
10月23日(火)	ミンチボール はるさめ	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)) かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	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
10月24日(水)	とうふ あぶらあげ	大豆、デキストリン(かんしょでん粉)、ばれいしょでん粉、豆腐用凝固剤(グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム)、水、消泡剤(加工助剤)(レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム、食用油脂) 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 大豆	
10月25日(木)	とうもろこし(粒) はるさめ	スイートコーン、食塩、クエン酸、水 かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月26日(金)	とうふ あかだしみそ たまご(液卵) とうもろこし(ペースト)	大豆、デキストリン(かんしょでん粉)、ばれいしょでん粉、豆腐用凝固剤(グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム)、水、消泡剤(加工助剤)(レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム、食用油脂) 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) 鶏卵 スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水	大豆 大豆 卵	
10月29日(月)	あぶらあげ とうにゅう	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(脱皮大豆)、水	大豆 大豆	
10月30日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油、菜種油)、醸造酢(りんご、さとうきび、米等)、卵黄(卵)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(マスタード)	卵、大豆、りんご	乳、小麦、えび、かに、あわび、いか、いくら、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
10月31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

【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	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、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、ちんぴ、デキストリン、フェネグreek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
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
9月4日(火)	ペネ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	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、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
9月5日(水)	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)、砂糖類(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	小麦、オレンジ、ごま、鶏肉、豚肉
	たまご(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
9月6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、強力粉	小麦	
9月7日(金)	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10日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	みかん(缶)	みかん、砂糖(さつまいも、甜菜)、酸味料(クエン酸)(とうもろこし、さつまいも)、酵素(ヘスペリジンナーゼ、ふすま(培地)、※小麦(キャリーオーバー)、グラニュー糖)、水		
9月11日(火)	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	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		
9月12日(水)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
	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	
	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)		
9月13日(木)	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	
	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
9月14日(金)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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		

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18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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月19日(水)	とうふ	大豆、デキストリン(かんしょでん粉)、ばれいしょでん粉、豆腐用凝固剤(グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム)、水、消泡剤(加工助剤)(レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム、食用油脂)	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	
9月20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、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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月21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
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
9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(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)		
	レモンじる	レモン果汁		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
9月26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	
9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	りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月28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
	こおりとうふ	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	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、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

【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、大豆、鶏肉、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、ちんぴ、デキストリン、フェネグreek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
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
9月4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	
9月5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
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月6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7日(金)	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、強力粉	小麦	
9月10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(タビオカでん粉))	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		
9月11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	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
9月12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
	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
9月13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
	だいず(水煮)	大豆	大豆	牛肉、ごま、豚肉
9月14日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	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
9月18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	
	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)		
	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	

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19日(水)	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)、砂糖類(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	小麦、オレンジ、ごま、鶏肉、豚肉
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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
9月20日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
	みかん(缶)	みかん、砂糖(さつまいも、甜菜)、酸味料(クエン酸)(とうもろこし、さつまいも)、酵素(ヘスペリジンナーゼ、ふすま(培地)、※小麦(キャリーオーバー)、グラニュー糖)、水		
	パイナップル(缶)	パイナップル(パイナップル)、砂糖、水		
9月21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、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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月25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	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
9月26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
	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)		
	レモンじる	レモン果汁		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
9月27日(木)	とうふ	大豆、デキストリン(かんしょでん粉)、ばれいしょでん粉、豆腐用凝固剤(グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム)、水、消泡剤(加工助剤)(レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム、食用油脂)	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	
9月28日(金)	ペンネ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	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、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

【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	さばのふし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、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reek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
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
9月4日(火)	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	レモン汁	レモン果汁		卵、乳、小麦、えび、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
9月5日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
9月6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
	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7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	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
9月10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
	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)、砂糖類(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
9月11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、レンネット、水)	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
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
9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
	大豆(水煮)	大豆	大豆	牛肉、ごま、豚肉
9月13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、強力粉	小麦	

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14日(金)	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	
	レモン汁	レモン果汁		卵、乳、小麦、えび、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	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	大豆、デキストリン(かんしょでん粉)、ばれいしょでん粉、豆腐用凝固剤(グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム)、水、消泡剤(加工助剤)(レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム、食用油脂)	大豆		
9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	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		
9月19日(水)	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
	豆腐	大豆、デキストリン(かんしょでん粉)、ばれいしょでん粉、豆腐用凝固剤(グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム)、水、消泡剤(加工助剤)(レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム、食用油脂)	大豆	
9月20日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
9月21日(金)	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
9月25日(火)	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、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	オレンジ、キウイフルーツ、ゼラチン、バナナ、もも
	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
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
9月26日(水)	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)、りんごピューレー(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
9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	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
	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	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
9月28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
	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9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、大豆、鶏肉、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、ちんぴ、デキストリン、フェネグreek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
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
9月5日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
	みかん(缶)	みかん、砂糖(さつまいも、甜菜)、酸味料(クエン酸)(とうもろこし、さつまいも)、酵素(ヘスペリジンナーゼ、ふすま(培地)、※小麦(キャリアオーバー)、グラニュー糖)、水		
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
9月6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、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(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7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
	とうふ	大豆、デキストリン(かんしょでん粉)、ばれいしょでん粉、豆腐用凝固剤(グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム)、水、消泡剤(加工助剤)(レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム、食用油脂)	大豆	
9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
9月11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(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、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)、砂糖類(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
	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	大豆、デキストリン(かんしょでん粉)、ばれいしょでん粉、豆腐用凝固剤(グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム)、水、消泡剤(加工助剤)(レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム、食用油脂)	大豆	
9月12日(水)	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	
	ねりごま	ごま	ごま	
	とうふ	大豆、デキストリン(かんしょでん粉)、ばれいしょでん粉、豆腐用凝固剤(グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム)、水、消泡剤(加工助剤)(レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム、食用油脂)	大豆	
9月13日(木)	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
	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	

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14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
9月19日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月20日(木)	ねりごま	ごま	ごま	
9月21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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	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25日(火)	ペンネ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	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	
9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	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
9月28日(金)	とうふ	大豆、デキストリン(かんしょでん粉)、ばれいしょでん粉、豆腐用凝固剤(グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム)、水、消泡剤(加工助剤)(レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム、食用油脂)	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	
	たまご(液卵)	鶏卵	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	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、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
7月2日(月)	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(オリーブ)		
7月3日(火)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
7月3日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
7月4日(水)	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	
	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(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
	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(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
7月6日(金)	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9日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
7月9日(月)	みかん(缶)	みかん、砂糖(さつまいも、甜菜)、酸味料(クエン酸)(とうもろこし、さつまいも)、酵素(ヘスペリジナーゼ、ふすま(培地)、※小麦(キャリアーオーバー)、グラニュー糖)、水		
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
7月10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
7月11日(水)	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	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		

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12日(木)	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(パイナップル)、砂糖、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	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13日(金)	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
	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	
7月17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
	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、醸造酢、卵黄、食塩、砂糖、香辛料、植物性たん白加水分解物、香辛料抽出物	卵、大豆、りんご	
7月18日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	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19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(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(シェル)	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		

【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	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、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
7月2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
	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、醸造酢、卵黄、食塩、砂糖、香辛料、植物性たん白加水分解物、香辛料抽出物	卵、大豆、りんご	
7月3日(火)	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	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		
7月4日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
7月5日(木)	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(ゲァーガム、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6日(金)	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(パイナップル)、砂糖、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
7月9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
	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10日(火)	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
	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	
7月11日(水)	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
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸			
7月12日(木)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	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

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13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
	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		
7月17日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
	みかん(缶)	みかん、砂糖(さつまいも、甜菜)、酸味料(クエン酸)(とうもろこし、さつまいも)、酵素(ヘスペリジナーゼ、ふすま(培地)、※小麦(キャリアーオーバー)、グラニュー糖)、水		
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
7月18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(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(オリーブ)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
7月19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	
	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	

【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	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、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
7月2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
7月3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
	春巻き	豚肉、野菜(たまねぎ、にんじん、もやし、キャベツ)、植物油、はるさめ、しょうゆ、豚脂、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、発酵調味料、ポークエキス、酵母エキス、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、食塩、皮(小麦粉、植物油、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	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、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、しょうゆ、ごま、香辛料抽出物、しいたけエキス、加工でん粉、食塩、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	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		
7月4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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	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	
7月5日(木)	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(オリーブ)		
	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
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
7月6日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	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)		
	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	

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9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
	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	
	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(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(シェル)	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
7月12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、クエン酸、水		
7月13日(金)	豆腐	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	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	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
7月17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(パイナップル)、砂糖、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、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
	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	
7月18日(水)	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	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
7月19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
	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		

【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7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、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
7月2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	
7月3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
	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(水)	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		
	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(木)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
7月6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9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		
7月10日(火)	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	
	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(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
7月11日(水)	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
7月12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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	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(液卵)	鶏卵	卵	
7月12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		

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13日(金)	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17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(パイナップル)、砂糖、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	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	

【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30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	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、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
6月1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
	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4日(月)	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	
	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
6月5日(火)	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(リン酸架橋でん粉))、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコデルタラクトン)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	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	
6月6日(水)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、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	
	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)		
6月7日(木)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
	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
6月8日(金)	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
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
6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	
	はるまき	豚肉、野菜(たまねぎ、にんじん、もやし、キャベツ)、植物油、はるさめ、しょうゆ、豚脂、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、発酵調味料、ポークエキス、酵母エキス、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、食塩、皮(小麦粉、植物油、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
6月12日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油、醸造酢、卵黄、食塩、砂糖、香辛料、植物性たん白加水分解物、香辛料抽出物	卵、大豆、りんご	
	マカロニ	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		小麦、大豆

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13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	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
6月14日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
6月15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18日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
6月19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)、砂糖類(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	小麦、オレンジ、ごま、鶏肉、豚肉
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
6月20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	
	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(さとうきび)、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	
	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	
6月21日(木)	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
	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22日(金)	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	
6月25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
6月26日(火)	ペンネ	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
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	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27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		
6月28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	
6月29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)(※だいこん由来)、仕込水	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	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	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
6月1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(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
6月4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
	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
6月5日(火)	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	
	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	
6月6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	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
6月7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	
	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)		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月8日(金)	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
	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	
6月11日(月)	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	
	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
	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12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	
6月13日(水)	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
	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)、砂糖類(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	小麦、オレンジ、ごま、鶏肉、豚肉
6月14日(木)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	

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15日(金)	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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月18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	豚肉、野菜(たまねぎ、にんじん、もやし、キャベツ)、植物油、はるさめ、しょうゆ、豚脂、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、発酵調味料、ポークエキス、酵母エキス、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、食塩、皮(小麦粉、植物油、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油、醸造酢、卵黄、食塩、砂糖、香辛料、植物性たん白加水分解物、香辛料抽出物	卵、大豆、りんご	
6月19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	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
6月20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	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
6月21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	
	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(さとうきび)、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	
	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	
6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
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
6月25日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
6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	
6月27日(水)	ペンネ	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
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	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28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	
6月29日(金)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	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)	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)、シリコン(シリコン樹脂)		
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、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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reek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
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
6月1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	
6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		
6月5日(火)	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	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)、砂糖類(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
	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		
6月6日(水)	さわら(焼)	さわら		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)		
	豆腐	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	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7日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
6月8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(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11日(月)	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
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、しょうゆ、ごま、香辛料抽出物、しいたけエキス、加工でん粉、食塩、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
6月12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(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(シェル)	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		

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13日(水)	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
6月14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	
	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(金)	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	
	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	
	豆腐	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	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18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
	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしよ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、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
6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	
	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
	豆乳	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	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
6月20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
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、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	
6月21日(木)	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
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
6月22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	
	フォー	米、でん粉(ばれいしよでん粉)		
6月25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
6月26日(火)	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27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)、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、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	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	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	
6月28日(木)	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
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ	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	
	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29日(金)	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	卵(液卵)	鶏卵	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6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、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
6月1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	
6月2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
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、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		
6月3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	
6月5日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
6月6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	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
6月7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(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
6月8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
6月11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	
	おきなわもずく	もずく		
6月12日(火)	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、クエン酸、水		
6月13日(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
	バター	生乳、食塩	乳	
	みかん(缶)	みかん、砂糖(さつまいも、甜菜)、酸味料(クエン酸)(とうもろこし、さつまいも)、酵素(ヘスペリジナーゼ、ふすま(培地))、※小麦(キャリアーオーバー)、グラニュー糖)、水		
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
6月14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	
	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15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		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
6月18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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

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19日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油、醸造酢、卵黄、食塩、砂糖、香辛料、植物性たん白加水分解物、香辛料抽出物	卵、大豆、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
	マカロニ(シェル) トマト(缶)	デュラム小麦のセモリナ トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸	小麦	
6月20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 カップどうふ	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水 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21日(木)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
6月22日(金)	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
6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	
	ひじき	干しひじき		
	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26日(火)	かぼちゃ(ペースト)	かぼちゃ		
	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	
6月27日(水)	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	
	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
6月28日(木)	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
	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	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(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29日(金)	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	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	

【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	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、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
5月1日(火)	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、強力粉	小麦	
5月2日(水)	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	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	
	かしわもち	上新粉(うるち米)、麦芽糖(コーンスターチ(とうもろこし)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、かんしょでん粉(かんしょ))、砂糖(さとうきび、甜菜)、あずき、もち粉(もち米)、大豆粉(大豆)、でん粉(ばれいしょ)、食塩(海水)、水(水道水)	大豆	
5月7日(月)	ひとくちチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤、重曹、水	乳	卵、小麦、牛肉、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	
	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
5月8日(火)	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	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
5月9日(水)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	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(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
5月10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		
	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
5月11日(金)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	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	

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14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
	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	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、しょうゆ、ごま、香辛料抽出物、しいたけエキス、加工でん粉、食塩、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
5月15日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	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
5月16日(水)	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		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
5月17日(木)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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		大豆
5月18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	
5月21日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
5月22日(火)	ちゅうかめん	小麦粉、植物油、食塩、かんすい、乳化剤(植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル)、カラメル色素(カラメルⅠ)、クチナシ色素(クチナシ黄色素)、水	小麦、大豆	乳、えび、いか、ごま、さば、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
	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
5月23日(水)	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	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
5月24日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	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		大豆
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		
	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		
5月25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
	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28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		
5月29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
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、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
	ビーフン	米		
5月30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	
	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	
5月31日(木)	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(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	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)、砂糖類(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	小麦、オレンジ、ごま、鶏肉、豚肉

【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	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、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
5月1日(火)	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	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	
	かしわもち	上新粉(うるち米)、麦芽糖(コーンスターチ(とうもろこし)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、かんしょでん粉(かんしょ))、砂糖(さとうきび、甜菜)、あずき、もち粉(もち米)、大豆粉(大豆)、でん粉(ばれいしょ)、食塩(海水)、水(水道水)	大豆	
5月2日(水)	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、強力粉	小麦	
5月7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
	こおりどうふ ごまドレッシング(袋)	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) 食用植物油、砂糖類(ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、しょうゆ、ごま、香辛料抽出物、しいたけエキス、加工でん粉、食塩、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、水	大豆 小麦、ごま、大豆	
5月8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
	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9日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	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		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
5月10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(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		
5月11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
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、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
	ビーフン	米		
5月14日(月)	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
	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	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)、砂糖類(ぶどう糖液糖(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	小麦、オレンジ、ごま、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
5月15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		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
5月16日(水)	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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
5月17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	
5月18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
5月21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		
5月22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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	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	
5月23日(水)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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		大豆
5月24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	
5月25日(金)	ちゅうかめん	小麦粉、植物油、食塩、かんすい、乳化剤(植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル)、カラメル色素(カラメルⅠ)、クチナシ色素(クチナシ黄色素)、水	小麦、大豆	乳、えび、いか、ごま、さば、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
	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
5月28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		
5月29日(火)	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	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
5月30日(水)	ひとくちチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤、重曹、水	乳	卵、小麦、牛肉、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	
	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
5月31日(木)	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	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

【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	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、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
5月1日(火)	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、強力粉	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		大豆
5月2日(水)	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、グアーガム)、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
	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
	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	
5月7日(月)	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)		
	かしわもち	上新粉(うるち米)、麦芽糖(コーンスターチ(とうもろこし)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、かんしょでん粉(かんしょ))、砂糖(さとうきび、甜菜)、あずき、もち粉(もち米)、大豆粉(大豆)、でん粉(ばれいしょ)、食塩(海水)、水(水道水)	大豆	
	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
5月8日(火)	中華めん	小麦粉、植物油、食塩、かんすい、乳化剤(植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル)、カラメル色素(カラメルI)、クチナシ色素(クチナシ黄色素)、水	小麦、大豆	乳、えび、いか、ごま、さば、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
5月9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	
5月10日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	小麦	
	蒸しざさ身	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、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、しょうゆ、ごま、香辛料抽出物、しいたけエキス、加工でん粉、食塩、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
5月11日(金)	豆腐	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	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	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
5月14日(月)	コロッケ	豚肉、じゃがいも、パン粉、たまねぎ、上白糖、バターミックス(グアーガム)、食塩、香辛料(こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳、えび、かに、牛肉、大豆、鶏肉
5月15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
	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	
	みかん(缶)	みかん(うんしゅうみかん)、砂糖、酸味料(クエン酸(かんしょでん粉、とうもろこし))、水(蒸留水(井戸水))		
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、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
5月16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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	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
	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、レンチン(大豆))	大豆	
5月17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	
	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
	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
5月18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
5月21日(月)	豆腐	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	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
5月22日(火)	ビーフン	米		
	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	
	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
5月23日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	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		
5月24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
	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
	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
5月25日(金)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	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	
5月28日(月)	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)		
	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
	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	
5月29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
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	小麦	
5月30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
	白みそ	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
	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、レンチン(大豆))	大豆	
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
5月31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
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	卵(液卵)	鶏卵	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5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、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
5月1日(火)	きなこ	丸大豆(大豆)	大豆	
	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7日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	みかん(缶)	みかん(うんしゅうみかん)、砂糖、酸味料(クエン酸(かんしょでん粉、とうもろこし))、水(蒸留水(井戸水))		
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
5月8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
	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
5月9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		
	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
5月10日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	小麦	
	りんご(ピーセス)	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
5月11日(金)	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	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
5月14日(月)	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	
	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、レンチン(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	
5月15日(火)	ちゅうかめん	小麦粉、植物油、食塩、かんすい、乳化剤(植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル)、カラメル色素(カラメルⅠ)、クチナシ色素(クチナシ黄色素)、水	小麦、大豆	乳、えび、いか、ごま、さば、鶏肉、豚肉、もも、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
5月16日(水)	おきなわもずく	もずく		

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17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、強力粉	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18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21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		
	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
5月22日(火)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
5月23日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
5月24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
	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	
5月25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		
5月28日(月)	ねりごま	ごま	ごま	
	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29日(火)	はるまき	豚肉、野菜(たまねぎ、にんじん、もやし、キャベツ)、植物油、はるさめ、しょうゆ、豚脂、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、発酵調味料、ポークエキス、酵母エキス、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、食塩、皮(小麦粉、植物油、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	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)	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(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(キサンタンガム)、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
	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	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
5月30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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	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	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、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
4月10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(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹(加工助剤)、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	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
4月11日(水)	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)		
	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12日(木)	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、強力粉	小麦	
4月13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
	たまご(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
4月16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		

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(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	
	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18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
	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19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、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
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
4月20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(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	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
4月23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	
	ひじき	干しひじき		
	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
4月24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
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	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		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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
4月25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
	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	
4月26日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
4月27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、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	かえりちりめん(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、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30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	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、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
4月10日(火)	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)		
	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11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	
	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12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
	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
	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
4月13日(金)	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、強力粉	小麦	
4月16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	
	ひじき	干しひじき		
	こおりとうふ	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

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(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
	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	
4月18日(水)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
4月19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	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
4月20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、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
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
4月23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		
4月24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、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	かえりちりめん(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば
4月25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
	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(加工助剤)、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	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
4月26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
	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	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
4月27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、強力粉	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		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
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	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、大豆、鶏肉、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(加工助剤))),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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
4月11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
4月12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(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、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	
	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	
4月13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
	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	
4月16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	
	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)、調合水	りんご	オレンジ
	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
4月17日(火)	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	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、強力粉	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		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18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
	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		
	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
4月19日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
4月20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
	ひじき	干しひじき		
	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	
4月23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
	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(加工助剤)、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		
4月24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
	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
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油脂、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、しょうゆ、ごま、香辛料抽出物、しいたけエキス、加工でん粉、食塩、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
4月25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	
	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	
	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
4月26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
	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
	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
4月27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	
	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4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、大豆、鶏肉、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(加工助剤)))、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(加工助剤))、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、その他香辛料		
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
4月13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	
	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
4月16日(月)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ、強力粉	小麦	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
4月17日(火)	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	
	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
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
4月18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	
	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	

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19日(木)	コロッケ	豚肉、じゃがいも、パン粉、たまねぎ、上白糖、バターミックス(グァーガム)、食塩、香辛料(こしょう)、水	小麦、豚肉	卵、乳、えび、かに、牛肉、大豆、鶏肉
	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)、砂糖類(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
	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
4月20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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
4月23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(加工助剤)、水	乳	
4月24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
	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
4月26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
4月27日(金)	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(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)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	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(液卵)	鶏卵	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。