

令和04年3月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
3月2日(水)	ひなあられ	もち米、オリーブ油、食塩		小麦、落花生、えび、さば、大豆、鶏肉、豚肉、アーモンド
	てまきのり	乾のり		
	しらすぼし	しらす干し(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば
	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
3月3日(木)	そうめん(ぼち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	とうにゅうプリンタルト	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
3月3日(木)	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	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	さくらざりー	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米粉(うるち米)、ショートニング(パーム油、パーム核油、菜種油、大豆油(たん白質1ppm未満)、とうもろこし油)、加工油脂(ヤシ油、菜種油)、コーンフラワー(とうもろこし)、でん粉(とうもろこし)、植物油(米油)、調製豆乳粉末(大豆他)、発酵調味料(米、ぶどう糖、食塩、酵母エキス)、水、ゲル化剤(増粘多糖類)(カドラン、キサンタンガム)、加工でん粉、カラメル色素(カラメルI)、キシロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、乳化剤(ショ糖エステル、グリセリンエステル、レシチン)、香料(メープルフレーバー、プリンフレーバー)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、増粘剤(キサンタンガム)、メタリン酸ナトリウム、安定剤(キサンタンガム)、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素(β -カロテン)	大豆	鶏肉、バナナ、もも、りんご
3月4日(金)	さくらんぼ果汁(さくらんぼ)、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖・ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、水、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギナン、ローカストビーニングガム、ジェランガム)、ビタミンC(アスコルビン酸)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、クチナシ色素(クチナシ赤色素)、香料(サクランボフレーバー、レモンフレーバー)、クエン酸鉄ナトリウム、紅こうじ色素、レモン果汁(レモン)			卵、乳、小麦、オレンジ、キウイフルーツ、ごま、ゼラチン、大豆、バナナ、もも、りんご、アーモンド
	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	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	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	
3月7日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	バター	生乳、食塩	乳	
3月8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
	はるまき	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油脂、豚脂、しょうゆ、はるさめ、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、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、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	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		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		

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9日(水)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
3月10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
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	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
3月11日(金)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
3月14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
	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
	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
3月15日(火)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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16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)		
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
3月17日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
3月22日(火)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
3月23日(水)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
3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	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)	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(オリーブ)		

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和04年3月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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
3月1日(火)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
3月2日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
3月3日(木)	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
	ひなあられ	もち米、オリーブ油、食塩		小麦、落花生、えび、さば、大豆、鶏肉、豚肉、アーモンド
3月4日(金)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、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	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	とうにゅうプリンタルト	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米粉(うるち米)、ショートニング(パーム油、パーム核油、菜種油、大豆油(たん白質1ppm未満)、とうもろこし油)、加工油脂(ヤシ油、菜種油)、コーンフラワー(とうもろこし)、でん粉(とうもろこし)、植物油(米油)、調製豆乳粉末(大豆他)、発酵調味料(米、ぶどう糖、食塩、酵母エキス)、水、ゲル化剤(増粘多糖類)(カードラン、キサンタンガム)、加工でん粉、カラメル色素(カラメルI)、キシロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、乳化剤(ショ糖エステル、グリセリンエステル、レシチン)、香料(メープルフレーバー、プリンフレーバー)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、増粘剤(キサンタンガム)、メタリン酸ナトリウム、安定剤(キサンタンガム)、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素(β-カロテン)	大豆	鶏肉、バナナ、もも、りんご
3月4日(金)	さくらゼリー	さくらんぼ果汁(さくらんぼ)、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖・ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、水、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギナン、ローカストビーニングガム、ジェランガム)、ビタミンC(アスコルビン酸)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、クチナシ色素(クチナシ赤色素)、香料(サクランボフレーバー、レモンフレーバー)、クエン酸鉄ナトリウム、紅こうじ色素、レモン果汁(レモン)		卵、乳、小麦、オレンジ、キウイフルーツ、ごま、ゼラチン、大豆、バナナ、もも、りんご、アーモンド
3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
	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
3月8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)		
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂)、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン、水	大豆	
3月8日(火)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(水道)		小麦、えび、かに、さば
3月9日(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン(カロブ豆)、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	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)	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(オリーブ)		
3月9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

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10日(木)	はるまき	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油、豚脂、しょうゆ、はるさめ、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、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、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	
	キムチ	はくさい、だいこん、にんじん、唐辛子、食塩、かつお節エキス、砂糖、にんにく、えびパウダー、りんご、しょうが、昆布抽出物	えび、りんご	
3月11日(金)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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14日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
3月15日(火)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
3月16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
	スバゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	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
3月17日(木)	てまきのり	乾のり		
	しらすぼし	しらす干し(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば
	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
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
3月18日(金)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
3月22日(火)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
3月23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	
	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
3月24日(木)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	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	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和04年3月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、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(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	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
	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
3月2日(水)	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	鶏つくね	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
	こつぶ大福	米粉(うるち米)、つぶあん(あずき、ビート糖、寒天)、こしあん(金時、大手亡、ビート糖、寒天)、しろあん(白いんげん豆、ビート糖、寒天)、上白糖(さとうきび、ビート)、もち粉(もち米)、でん粉(ばれいしょ)、よもぎ(よもぎ草)、酵素(α-グルコシルトランスフェラーゼ、とうもろこし)、着色料(ビートルレッド)(ビート、キャッサバ)、水		卵、乳、小麦、えび、牛肉、くるみ、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
3月3日(木)	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、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	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	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
	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、ローカストビーニングガム)、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4日(金)	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		大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
3月7日(月)	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	
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂)、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
3月8日(火)	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		
3月9日(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	大豆(水煮)	大豆(国産大豆)、水	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(グアーガム)		
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂)、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
3月11日(金)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド	乳、小麦、落花生、えび、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
3月14日(月)	春巻き	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油、豚脂、しょうゆ、はるさめ、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、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、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
3月15日(火)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	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16日(水)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	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
3月17日(木)	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、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		大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	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))、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(キャリアオーバー)、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、キサンタンガム(とうもろこし))、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	
3月18日(金)	豆腐	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
3月22日(火)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	鶏つくね	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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
3月23日(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)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、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	
3月24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
	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、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(水)	鶏肉	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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。

令和04年3月学校給食使用加工食品原材料一覧・西宮支援学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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、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(火)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	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
	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
3月2日(水)	さくらゼリー	さくらんぼ果汁(さくらんぼ)、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖・ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、水、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギナン、ローカストビーニング、ジェランガム)、ビタミンC(アスコルビン酸)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、クチナシ色素(クチナシ赤色素)、香料(サクランボフレーバー、レモンフレーバー)、クエン酸鉄ナトリウム、紅こうじ色素、レモン果汁(レモン)		卵、乳、小麦、オレンジ、キウイフルーツ、ごま、ゼラチン、大豆、バナナ、もも、りんご、アーモンド
	さわら(焼) たまご(液卵)	さわら 鶏卵	卵	さけ、さば
3月3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		
	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)(カラギナン、ローカストビーニング)、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4日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
3月9日(水)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
3月10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
3月11日(金)	いとこんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、水		
3月14日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	ひじき		えび、かに
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
3月15日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和04年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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(火)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしよでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
2月2日(水)	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナン(クチナン色素)、水	小麦	そば
2月3日(木)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	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
	からふとししやも	からふとししやも、食塩		
	こめこ	米粉		
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	いちごクレープ(お祝い)	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 豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水 豆乳(大豆)、砂糖(甜菜)、加工油脂(ヤシ油、菜種油)、米粉(うるち米)、いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)、植物油(米油)、水あめ(とうもろこし)、調製豆乳粉末(大豆他)、いちご果汁(濃縮還元)(いちご)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、さとうきび、甜菜)、麦芽糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ)、水、加工でん粉、増粘多糖類(カドラン、カラギナン、ペクチン)、乳化剤(ショ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン)、炭酸カルシウム、香料(バニラフレーバー、イチゴフレーバー)、安定剤(増粘多糖類)(カラギナン、キサンタンガム)、ビタミンC(アスコルビン酸)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、紅こうじ色素、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素(カラメルI)、酸味料(クエン酸ナトリウム、クエン酸)、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー(炭酸水素ナトリウム)、カロチノイド色素(β-カロテン)	小麦、大豆、豚肉 大豆	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご 鶏肉、バナナ、もも、りんご
2月4日(金)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、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	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	
	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	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	
2月7日(月)	きざみのり	乾のり		
	あかだしみそ そうめん(ばち)	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) 小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	大豆 小麦	
2月8日(火)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	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、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(水)	鶏肉	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月9日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
2月10日(木)	むじささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
2月14日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
2月15日(火)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
2月16日(水)	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	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、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
2月17日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
2月18日(金)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
2月21日(月)	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)		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
2月21日(月)	ぎょうざ	キャベツ、豚肉、玉ねぎ、豚脂、パン粉、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、ねぎ、にら、ポークエキス(豚骨、食塩、砂糖、デキストリン)、砂糖(かんしょ)、味噌(大豆)、にんにく、しょうが、にんじん、サラダ油(食用大豆)、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、粉末状植物性たん白(小麦、脱脂大豆)、オイスターソース(かき、しょうゆ、食塩)、合成清酒(醸造アルコール、米、米こうじ、糖類、調味料(アミノ酸等))、しいたけ、酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、こしょう、小麦粉(小麦)、還元水あめ(タピオカでん粉)、植物性たん白(大豆)、植物油(食用植物油)、酒精(エタノール)、pH調整剤(乳酸)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、落花生、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、やまいも、りんご
	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	
2月22日(火)	パンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、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(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
	こつぶだいふく	米粉(うるち米)、つぶあん(あずき、ビート糖、寒天)、こしあん(金時、大手亡、ビート糖、寒天)、しろあん(白いんげん豆、ビート糖、寒天)、上白糖(さとうきび、ビート)、もち粉(もち米)、でん粉(ばれいしょ)、よもぎ(よもぎ草)、酵素(α -グルコシルトランスフェラーゼ、とうもろこし)、着色料(ビートルレッド)(ビート、キャッサバ)、水		卵、乳、小麦、えび、牛肉、くるみ、ごま、ゼラチン、大豆、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24日(木)	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		大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
2月25日(金)	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和04年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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、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(火)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、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	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	
	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	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	
2月2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、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(水)	鶏肉	
2月3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	
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
2月4日(金)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	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
	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		
	こめこ	米粉		
	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
2月4日(金)	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
	いちごクレープ(お祝い)	豆乳(大豆)、砂糖(甜菜)、加工油脂(ヤシ油、菜種油)、米粉(うるち米)、いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)、植物油(米油)、水あめ(とうもろこし)、調製豆乳粉末(大豆他)、いちご果汁(濃縮還元)(いちご)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、さとうきび、甜菜)、麦芽糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、水、加工でん粉、増粘多糖類(カドラン、カラギナン、ペクチン)、乳化剤(ショ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン)、炭酸カルシウム、香料(バニラフレーバー、イチゴフレーバー)、安定剤(増粘多糖類)(カラギナン、キサンタンガム)、ビタミンC(アスコルビン酸)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、紅こうじ色素、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素(カラメルI)、酸味料(クエン酸ナトリウム、クエン酸)、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー(炭酸水素ナトリウム)、カロチノイド色素(β -カロテン)	大豆	鶏肉、バナナ、もも、りんご
2月7日(月)	いりだいず	大豆	大豆	
	しらすぼし	しらす干し(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ぎょうざ	キャベツ、豚肉、玉ねぎ、豚脂、パン粉、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、ねぎ、にら、ポークエキス(豚骨、食塩、砂糖、デキストリン)、砂糖(かんしょ)、味噌(大豆)、にんにく、しょうが、にんじん、サラダ油(食用大豆)、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、粉末状植物性たん白(小麦、脱脂大豆)、オイスターソース(かき、しょうゆ、食塩)、合成清酒(醸造アルコール、米、米こうじ、糖類、調味料(アミノ酸等))、しいたけ、酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、こしょう、小麦粉(小麦)、還元水あめ(タピオカでん粉)、植物性たん白(大豆)、植物油(食用植物油)、酒精(エタノール)、pH調整剤(乳酸)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、落花生、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、やまいも、りんご
2月7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	
	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
2月8日(火)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
	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

	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9日(水)	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
2月10日(木)	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
2月14日(月)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
2月15日(火)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
2月16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		大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
2月17日(木)	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
2月18日(金)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	コロッケ	じゃがいも、パン粉、白パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、微粉(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、食塩(海水)、こしょう(白こしょう、コーンパウダー)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、もも、やまいも、りんご
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
2月21日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
2月22日(火)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、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(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
2月25日(金)	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、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(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
	こつぶだいふく	米粉(うるち米)、つぶあん(あずき、ビート糖、寒天)、こしあん(金時、大手亡、ビート糖、寒天)、しろあん(白いんげん豆、ビート糖、寒天)、上白糖(さとうきび、ビート)、もち粉(もち米)、でん粉(ばれいしょ)、よもぎ(よもぎ草)、酵素(α -グルコシルトランスフェラーゼ、とうもろこし)、着色料(ビートルレッド)(ビート、キャッサバ)、水		卵、乳、小麦、えび、牛肉、くるみ、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご	
2月28日(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	ひじき		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	
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	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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。

令和04年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
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	
酢	米、水		
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、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(火)	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	豆腐	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
2月2日(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、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	
2月3日(木)	トッ	米(上新粉)、でん粉(じゃがいもでん粉)、食塩、酒精(95度未変性アルコール)、水		
	きざみのり	乾のり		
	バター とうもろこし(粒) とうにゅうプリンタルト	生乳、食塩 スイートコーン、食塩、クエン酸、水 豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米粉(うるち米)、ショートニング(パーム油、パーム核油、菜種油、大豆油(たん白質1ppm未満)、とうもろこし油)、加工油脂(ヤシ油、菜種油)、コーンフラワー(とうもろこし)、でん粉(とうもろこし)、植物油(米油)、調製豆乳粉末(大豆他)、発酵調味料(米、ぶどう糖、食塩、酵母エキス)、水、ゲル化剤(増粘多糖類)(カドラン、キサンタンガム)、加工でん粉、カラメル色素(カラメル I)、キシロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、乳化剤(ショ糖エステル、グリセリンエステル、レシチン)、香料(メープルフレーバー、プリンフレーバー)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、増粘剤(キサンタンガム)、メタリン酸ナトリウム、安定剤(キサンタンガム)、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素(β-カロテン)	乳 大豆	鶏肉、バナナ、もも、りんご
2月4日(金)	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
2月7日(月)	バター まぐろ(フレーク)	生乳、食塩 きはだまぐろ、米油、食塩、水	乳	大豆
2月8日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	蒸しささ身	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	はるさめ マヨネーズ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉 食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
2月9日(水)	味付のり	乾のり、砂糖(さとうきび)、食塩(天日海塩、海水)、本みりん(もち米、米こうじ、本格焼酎)、昆布エキス(昆布、水道水)		乳、小麦、えび、かに、大豆
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
2月10日(木)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご)、クエン酸、砂糖、水	小麦、りんご	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
2月14日(月)	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	
	鶏つくね	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
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
2月15日(火)	くろパン(小)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	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)、リン酸カルシウム(合成)、香料(いちご)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、野菜色素(赤だいこん)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ぎょうざ	キャベツ、豚肉、玉ねぎ、豚脂、パン粉、しょうゆ(脱脂加工大豆)、大豆、小麦、食塩、アルコール、ねぎ、にら、ポークエキス(豚骨、食塩、砂糖、デキストリン)、砂糖(かんしょ)、味噌(大豆)、にんにく、しょうが、にんじん、サラダ油(食用大豆)、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、粉末状植物性たん白(小麦、脱脂大豆)、オイスターソース(かき、しょうゆ、食塩)、合成清酒(醸造アルコール、米、米こうじ、糖類、調味料(アミノ酸等))、しいたけ、酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、こしょう、小麦粉(小麦)、還元水あめ(タピオカでん粉)、植物性たん白(大豆)、植物油(食用植物油)、酒精(エタノール)、pH調整剤(乳酸)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、落花生、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、やまいも、りんご
		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
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月16日(水)	ふりかけ(うめじそ) 味付しその葉(赤しそ、食塩、梅、上白糖(さとうきび、甜菜)、かつお節パウダー)、炒りごま(白ごま)、でん粉(とうもろこし)、乾燥梅肉(梅干、梅酢、しそ抽出液、食塩、梅酢)、かつお削り節(かつおの節)、しょうゆ(食塩、脱脂加工大豆、大豆、小麦、アルコール)、砂糖(原料糖(さとうきび、甜菜))、梅酢エキスパウダー(しそ梅酢、しそ梅酢、梅肉ペースト、食塩、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉)、のり(乾のり)、塩加工品(食塩、塩化カルシウム、海藻酵素分解物、デキストリン、魚肉抽出物)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、粉末醸造酢(アルコール(さとうきび)、アルコールコーンスターチ、アルコールデキストリン、アルコール(みかん)、コーンスターチ)、かつお節粉末(かつお荒節)、味噌(大豆、米、食塩、酒精)、ジンジャー粉末(しょうが)、焼成カルシウム(魚骨(たら、かつお))、調味料(無機塩(塩加工品に含む)、紅こうじ色素(デキストリン))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、落花生、えび、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	焼き豆腐 豆乳(丸大豆、水)、加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉)、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、水	大豆	
	ふ 小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	糸こんにやく こんにやく精粉、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		大豆
2月17日(木)	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)		
	卵(液卵) 鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷) とうもろこし		大豆
2月18日(金)	オイスターソース 魚介エキス(かきエキス(かき)、ほたてエキス(ほたて)、食塩(海水)、デキストリン(キャッサバ、さつまいも))、魚醤(白身魚(ほっけ、助宗たら)、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、砂糖(さとうきび)、かき、たん白加水分解物(コーングルテン(とうもろこし)、食塩(海水)、かつおエキス(かつお))、昆布エキス(昆布エキス(昆布、酢酸(合成))、酢酸(合成))、酵母エキス(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))、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		
	ちくわ 魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	油揚げ 大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	こんにやく こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、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)		
2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
	コロケ じゃがいも、パン粉、白パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、微粉(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、食塩(海水)、こしょう(白こしょう、コーンパウダー)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、もも、やまいも、りんご
	まぐろ(フレーク) きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
2月22日(火)	蒸しささ身 鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	マヨネーズ 食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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) デュラム小麦のゼモリナ(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		
2月24日(木)	パン粉 小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、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、キサンタンガム(とうもろこし))、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
	はるさめ かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
2月25日(金)	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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	赤出し味噌 米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	卵(液卵) 鶏卵	卵	
	かまぼこ 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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
2月28日(月)	こんにやく こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
	ちくわ 魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	油揚げ 大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ 小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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。

令和04年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・西宮支援学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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、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(火)	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	
2月2日(水)	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3日(木)	マカロニ とうもろこし(粒)	デュラム小麦のセモリナ(小麦) スイートコーン、食塩、クエン酸、水	小麦	
2月4日(金)	さば(焼) とうふ あかだしみそ	さば 豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水 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)	さば 大豆 大豆	さけ
2月7日(月)	バター むしささみ	生乳、食塩 鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	乳 鶏肉	
2月8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)) かんしょでん粉、ばれいしよでん粉	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
2月9日(水)	いとこんにやく うどん	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、水 小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
2月10日(木)	アップルパン とうもろこし(粒) ベーコン	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) スイートコーン、食塩、クエン酸、水 豚バラ肉、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)	小麦、りんご 豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
2月14日(月)	いとこんにやく あぶらあげ	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、水 大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
2月15日(火)	くろパン ジョア(プレーン) はるまき むしささみ ごまドレッシング(袋) ちゅうかめん	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 脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水 豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油、豚脂、しょうゆ、はるさめ、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、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、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 鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水) 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(ばれいしよ)、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 小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦 乳 小麦、大豆、豚肉 鶏肉 小麦、ごま、大豆 小麦	りんご 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 そば
2月16日(水)	さけかす(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)		
2月17日(木)	マカロニ まぐろ(フレーク)	デュラム小麦のセモリナ(小麦) きはだまぐろ、米油、食塩、水	小麦	大豆

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
2月18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	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	ひじき		えび、かに
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
2月21日(月)	さけ(フレーク)	秋さけ、食塩	さけ	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、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	
	ふとうふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール) 豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	小麦 大豆	
2月22日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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(シエル)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸			
2月24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
2月25日(金)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
2月28日(月)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、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	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和4年1月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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、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11日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	はるさめ	かんしよでん粉、ばれいしよでん粉		
1月12日(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、ばれいしよ、かんしよ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしよ、かんしよ、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(ばれいしよ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
1月13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	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
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
1月14日(金)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
1月17日(月)	こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
	カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしよでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
1月18日(火)	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
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
1月19日(水)	やきとうふ	豆乳(丸大豆、水)、加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉)、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやく精粉、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、ばれいしよ、かんしよ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしよ、かんしよ、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(ばれいしよ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
1月20日(木)	はるさめ	かんしよでん粉、ばれいしよでん粉		
1月21日(金)	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	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月24日(月)	いりだいず しらすぼし	大豆 しらす干し(かたくちいわし、並塩)	大豆 えび、かに、いか、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
	はるまき	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油、豚脂、しょうゆ、はるさめ、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、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、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
1月25日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水	大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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
	ビーフン	米	
1月26日(水)	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水	
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	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、アーモンド
1月27日(木)	きなこ	大豆	ゼラチン
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)	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
1月28日(金)	さわら(焼)	さわら	さけ、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
	たまご(液卵)	鶏卵	卵
1月31日(月)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳清カルシウム、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)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、水	乳 小麦、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉
	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
	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】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和4年1月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
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		
りんごず	りんご果汁、アルコール、水	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		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月11日(火)	いとこんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、水		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
1月12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	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
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
1月13日(木)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
1月14日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
1月17日(月)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	はるまき	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油脂、豚脂、しょうゆ、はるさめ、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、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、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	
1月18日(火)	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	
	やきとうふ	豆乳(丸大豆、水)、加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉)、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、水	大豆	
1月18日(火)	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19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	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
1月20日(木)	さわら(焼) あぶらあげ たまご(液卵)	さわら 大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水 鶏卵	大豆 卵	さけ、さば
1月21日(金)	きなこ ポークソーセージ(カット) ベーコン とうもろこし(粒・冷)	大豆 豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ) 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) とうもろこし	大豆 豚肉 豚肉	ゼラチン 卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご 卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご 大豆
1月24日(月)	こめ(アルファ化米) カレー(レトルト) パイナップル(缶)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1 野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水 パイナップル(パイナップル)、砂糖、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご
1月25日(火)	たくあんづけ ちゅうかめん とうもろこし(粒・冷)	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 小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水 とうもろこし		小麦 そば 大豆
1月26日(水)	まぐろ(フレーク) マヨネーズ スライスチーズ やきぶた ビーフン	きはだまぐろ、米油、食塩、水 食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水 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) 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	卵、大豆 乳	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
1月27日(木)	こんにやく とうふ あぶらあげ やわらかくろまめ	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水 豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水 大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水 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 大豆 大豆	
1月28日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		えび、ごま、アーモンド
1月31日(月)	しょうてん(ささがき) がんもどき こんにやく まぐろ(フレーク)	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) 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 こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水 きはだまぐろ、米油、食塩、水	大豆 大豆	小麦、えび、かに、いか 卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも 大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和4年1月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
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
げずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	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
1月11日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、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
1月12日(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	たくあん漬け	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしよ、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(ばれいしよ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
1月13日(木)	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	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、ばれいしよ、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	
	鶏つくね	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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
1月14日(金)	米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
	カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
1月17日(月)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
1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
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
1月19日(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)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	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、アーモンド
1月20日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、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(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

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(金)	味付のり	乾のり、砂糖(さとうきび)、食塩(天日海塩、海水)、本みりん(もち米、米こうじ、本格焼酎)、昆布エキス(昆布、水道水)		乳、小麦、えび、かに、大豆
	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	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、シニコーン)、水(水道水)		乳、小麦、えび、かに、いか、さば
	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 田作り	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水 かたくちいわし		
1月24日(月)	コロッケ	じゃがいも、パン粉、白パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、米粉(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、食塩(海水)、こしょう(白こしょう、コーンパウダー)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、もも、やまいも、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)		
1月25日(火)	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)、リン酸カルシウム(合成)、香料(いちご)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、野菜色素(赤だいこん)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	卵(液卵) とうもろこし(粒・冷)	鶏卵 とうもろこし	卵	大豆
1月26日(水)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	こんにやく みそ(兵庫県産) 酒かず(西宮産)	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水 大豆、米、食塩、酒精、仕込水 米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)	大豆	小麦、いか、さば
	きな粉 バター	大豆 生乳、食塩	大豆 乳	ゼラチン
1月27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	もも
1月28日(金)	中華めん とうもろこし(粒・冷)	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水 とうもろこし	小麦	そば 大豆
	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド	乳、小麦、落花生、えび、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉
1月31日(月)	炒り大豆	大豆	大豆	
	しらす干し	しらす干し(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	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、乳、いか、さけ、ゼラチン、大豆、豚肉

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和4年1月学校給食使用加工食品原材料一覧・西宮支援学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月12日(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	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	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、水		
	みかんゼリー	みかん還元果汁(6倍濃縮うんしゅうみかん果汁)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、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)、香料(みかんフレーバー)、ビタミンC、水		もも、りんご
1月13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、レネット、水)	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	くろまめ	黒豆(大豆)、砂糖、水	大豆	卵、乳、オレンジ、牛肉、さけ、鶏肉、豚肉、もも
1月14日(金)	こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
	カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご
1月17日(月)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
1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
	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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
1月19日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
1月20日(木)	かぼちゃ(ペースト)	かぼちゃ		
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
1月21日(金)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	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
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
	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)		
1月24日(月)	おきなわもずく	もずく		えび、かに
	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	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月25日(火)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
1月26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	
1月27日(木)	きなこ	大豆	大豆	ゼラチン
	こめこ	米粉		
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
1月28日(金)	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
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
1月31日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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。

令和03年12月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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(トマトペースト)、食塩		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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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(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1日(水)	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
12月2日(木)	こめこ	米粉		
12月3日(金)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
12月6日(月)	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	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	
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
12月7日(火)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、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(水)	鶏肉	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ガトーショコラ	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米粉(米)、植物油(米ぬか)、ココアパウダー(カカオ)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、カカオマス(カカオ)、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン)、炭酸カルシウム、フマル酸、ピロリン酸第二鉄	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
12月8日(水)	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		
	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	ひじき		えび、かに
	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
12月9日(木)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	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)	小麦	
	たまご(液卵)	鶏卵(液全卵)	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		
12月10日(金)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
12月13日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
12月14日(火)	コロケ	じゃがいも、パン粉、白パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、微粉(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、食塩(海水)、こしょう(白こしょう、コーンパウダー)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、もも、やまいも、りんご
	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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月15日(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、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)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	ゆずかじゅう	ゆず果汁		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
12月16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	
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)	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	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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、シリコーン樹脂剤		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
12月17日(金)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵(液全卵)	卵	
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
12月20日(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	はるまき	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油、豚脂、しょうゆ、はるさめ、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、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、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	
12月21日(火)	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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、シリコーン樹脂剤		
12月22日(水)	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、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
12月23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
	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】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和03年12月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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(トマトペースト)、食塩		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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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(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1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	
	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		
12月2日(木)	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしよ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしよ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、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、ばれいしよ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしよ、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(ばれいしよ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
12月3日(金)	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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		
12月6日(月)	いももち	じゃがいも(男爵いも)、加工でん粉(キャッサバ)、でん粉(ばれいしよ)、食塩(海水)、グルコマンナン(こんにやくいも)、水(上水)		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		
12月7日(火)	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしよ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしよ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	ひじき		えび、かに
	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
12月8日(水)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)	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	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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、シリコーン樹脂剤		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
12月9日(木)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵(液全卵)	卵	
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
12月10日(金)	コロッケ	じゃがいも、パン粉、白パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、微粉(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、食塩(海水)、こしょう(白こしょう、コーンパウダー)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、もも、やまいも、りんご
	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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	やきふた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
12月13日(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	はるまき	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油、豚脂、しょうゆ、はるさめ、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、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、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	
12月14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	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	
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
12月15日(水)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、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(水)	鶏肉	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ガトーショコラ	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米粉(米)、植物油(米ぬか)、ココアパウダー(カカオ)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、カカオマス(カカオ)、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸)、ピロリン酸第二鉄	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
12月16日(木)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
12月17日(金)	こめこ	米粉		
12月20日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
12月21日(火)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、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)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	ゆずかじゅう	ゆず果汁		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
12月22日(水)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	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)	小麦	
	たまご(液卵)	鶏卵(液全卵)	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		
12月23日(木)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和03年12月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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(トマトペースト)、食塩		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		
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
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1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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
12月2日(木)	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
12月3日(金)	ふりかけ(うめじそ)	味付しその葉(赤しそ、食塩、梅、上白糖(さとうきび、甜菜)、かつお節パウダー)、炒りごま(白ごま)、でん粉(とうもろこし)、乾燥梅肉(梅干、梅酢、しそ抽出液、食塩、梅酢)、かつお削り節(かつおの節)、しょうゆ(食塩、脱脂加工大豆、大豆、小麦、アルコール)、砂糖(原料糖(さとうきび、甜菜))、梅酢エキスパウダー(しそ梅酢、しそ梅酢、梅肉ペースト、食塩、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉)、のり(乾のり)、塩加工品(食塩、塩化カリウム、海藻酵素分解物、デキストリン、魚肉抽出物)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、粉末醸造酢(アルコール(さとうきび)、アルコールコーンスターチ、アルコールデキストリン)、アルコール(みかん)、コーンスターチ)、かつお節粉末(かつお荒節)、味噌(大豆、米、食塩、酒精)、ジンジャー粉末(しょうが)、焼成カルシウム(魚骨(たら、かつお))、調味料(無機塩)(塩加工品に含む)、紅こうじ色素(デキストリン)	小麦、ごま、大豆	卵、乳、落花生、えび、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		
	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
	卵(液卵)	鶏卵(液全卵)	卵	
12月6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7日(火)	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
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
12月8日(水)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	ひじき	ひじき		えび、かに
	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
12月9日(木)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
12月10日(金)	鶏レバー(缶)	鶏レバー、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(水)	鶏肉	
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
12月13日(月)	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
12月13日(月)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月14日(火)	米粉	米粉		
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
12月15日(水)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	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
12月16日(木)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	棒チーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	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、ポーキエキス	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		
12月17日(金)	味付のり	乾のり、砂糖(さとうきび)、食塩(天日海塩、海水)、本みりん(もち米、米こうじ、本格焼酎)、昆布エキス(昆布、水道水)		乳、小麦、えび、かに、大豆
	焼き豆腐	豆乳(丸大豆、水)、加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉)、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	糸こんにゃく まぐろ(フレーク)	こんにゃく精粉、水酸化カルシウム、水 きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
12月20日(月)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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、シリコーン樹脂剤		
	コロケ	じゃがいも、パン粉、白パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、微粉(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、食塩(海水)、こしょう(白こしょう、コーンパウダー)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、もも、やまいも、りんご
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
12月21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(小麦)	小麦	
12月22日(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	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)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
ゆず果汁	ゆず果汁		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	
12月23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
	和風ドレッシング(袋)	砂糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(でん粉(コーンスターチ)))、菜種油(菜種サラダ油)、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖(コーン、ばれいしょ、かんしょ)、水)、米酢(米、アルコール、食塩、酒かす)、たまねぎ、食塩(海水)、酵母エキス(デキストリン、パン酵母)、でん粉(ワキシーコーンスターチ)、かつおエキス(水、かつお粉、食塩)、赤ピーマン、香辛料(ホワイトペッパー)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	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
	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】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和03年12月学校給食使用加工食品原材料一覧・西宮支援学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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(トマトペースト)、食塩		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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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1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	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
12月2日(木)	コロッケ	じゃがいも、パン粉、白パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、微粉(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、食塩(海水)、こしょう(白こしょう、コーンパウダー)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、もも、やまいも、りんご
	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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	たまご(液卵)	鶏卵(液全卵)	卵	
12月3日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	ゆずかじゅう	ゆず果汁		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
12月6日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
12月7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)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	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、レネット、水)	乳	
	パンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
12月8日(水)	ねりごま	ごま	ごま	
12月9日(木)	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	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10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	
12月13日(月)	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14日(火)	こめこ	米粉		
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
12月15日(水)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、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	
12月16日(木)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	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)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	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、クエン酸	小麦	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月17日(金)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
12月20日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、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、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフルーツフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
12月21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(小麦)	小麦	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
12月22日(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、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	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	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ゆずかじゅう	ゆず果汁		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

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

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

○コンタミネーションについて

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

令和03年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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(トマトペースト)、食塩		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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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(月)	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
11月2日(火)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、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)、いため油(米油)(米ぬか)	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、アーモンド
	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
11月4日(木)	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
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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	
	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、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
11月5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
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	どうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
11月8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9日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
11月10日(水)	しょうてん(くきわかめ)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、茎わかめ(わかめ)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油)(菜種、シリコーン)、水(水道水)		小麦、えび、かに、いか
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	がんとどき	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	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、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
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、麦芽糖		えび、かに、ごま、アーモンド
11月11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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月12日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
11月15日(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	ひじき		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	
	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	
11月16日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
11月17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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
11月18日(木)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	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	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
11月19日(金)	たまご(液卵)	鶏卵(液全卵)	卵	
11月22日(月)	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24日(水)	いとこんにやく	こんにやく精粉、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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	おきなわもずく	もずく		えび、かに
11月25日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、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、シリコーン樹脂剤		
	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
11月26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
	たまご(液卵)	鶏卵(液全卵)	卵	
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
11月29日(月)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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、シリコーン樹脂剤		
	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	
	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド	乳、小麦、落花生、えび、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉
11月30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
	ぎょうざ	キャベツ、豚肉、パン粉、たまねぎ、植物性たん白(脱脂大豆、紅こうじ色素、ラック色素)、サラダ油(食用大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、ねぎ、にら、ポークエキス(豚骨、食塩、砂糖、デキストリン)、砂糖(かんしょ)、味噌(大豆)、にんにく、しょうが、にんじん、合成清酒(醸造アルコール、米、米こうじ、糖類、調味料(アミノ酸等))、オイスターソース(かき、しょうゆ、食塩)、しいたけ、酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、こしょう、小麦粉(小麦)、醸造調味料(酒精、食塩、米、米こうじ)、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、落花生、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、りんご
	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
	ピーマン	米		

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和03年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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(トマトペースト)、食塩		りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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(月)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、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	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	
	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド	乳、小麦、落花生、えび、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉
11月2日(火)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
11月4日(木)	たまご(液卵)	鶏卵(液全卵)	卵	
11月5日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
11月8日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(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	
11月9日(火)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
11月10日(水)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、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)、いため油(米油)(米ぬか)	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、アーモンド
	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
11月11日(木)	パイン(缶)	パインアップル(パインナップル)、砂糖、水		
	しょうてん(くきわかめ)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、茎わかめ(わかめ)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油)(菜種、シリコーン)、水(水道水)		小麦、えび、かに、いか
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	がんとどき	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	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、麦芽糖		えび、かに、ごま、アーモンド	

	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12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
	ぎょうざ	キャベツ、豚肉、パン粉、たまねぎ、植物性たん白(脱脂大豆、紅こうじ色素、ラック色素)、サラダ油(食用大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、ねぎ、にら、ポークエキス(豚骨、食塩、砂糖、デキストリン)、砂糖(かんしょ)、味噌(大豆)、にんにく、しょうが、にんじん、合成清酒(醸造アルコール、米、米こうじ、糖類、調味料(アミノ酸等))、オイスターソース(かき、しょうゆ、食塩)、しいたけ、酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、こしょう、小麦粉(小麦)、醸造調味料(酒精、食塩、米、米こうじ)、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、落花生、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、りんご
	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
	ピーマン	米		
11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		
11月16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
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
11月17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(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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	
	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、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
11月18日(木)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
11月19日(金)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	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	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
11月22日(月)	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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
11月24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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
11月25日(木)	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
	たまご(液卵)	鶏卵(液全卵)	卵	
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
11月26日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、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、シリコーン樹脂剤		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
11月29日(月)	いとこんにやく	こんにやく精粉、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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	おきなわもずく	もずく		えび、かに
11月30日(火)	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和03年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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(トマトペースト)、食塩		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		
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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(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
11月2日(火)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	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)	小麦	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブ油	オリーブ油		
11月4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	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		
	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
11月5日(金)	ビーフン	米		
	さば(焼)	さば	さば	さけ
11月8日(月)	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
	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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド	乳、小麦、落花生、えび、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉
11月9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
	米粉	米粉		
	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		
11月10日(水)	卵(液卵)	鶏卵(液全卵)	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし、シリコーン樹脂剤		
11月11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、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)、いため油(米油)(米ぬか)	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、アーモンド
	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		

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12日(金)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵
	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、シニコーン)、水(水道水)	卵
	がんもどき	植物油(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
こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
11月15日(月)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	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
	蒸しささ身	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉
	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
11月16日(火)	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、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(水)	鶏肉
	卵(液卵)	鶏卵(液全卵)	卵
11月17日(水)	鶏つくね	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
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)	
11月18日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)	
	レモン汁	レモン果汁	
11月19日(金)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
	豆乳	大豆(脱皮大豆)、水	大豆
11月22日(月)	コロッケ	じゃがいも、パン粉、白パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、微粉(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、食塩(海水)、こしょう(白こしょう、コーンパウダー)、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	
11月24日(水)	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水	
11月25日(木)	型抜きチーズ	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
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉
	バター	生乳、食塩	乳
11月26日(金)	糸こんにやく	こんにやく精粉、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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
	味付小魚	かたくちいわし、砂糖、麦芽糖	
11月29日(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)	
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
	ひじき	ひじき	
	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)	
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、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、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水	
11月30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)	
	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

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和03年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・西宮支援学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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(トマトペースト)、食塩		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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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(月)	バター	生乳、食塩	乳	
11月2日(火)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、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)、仕込水(水)		
	はるまき	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油、豚脂、しょうゆ、はるさめ、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、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、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
11月4日(木)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
11月5日(金)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	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	
11月8日(月)	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	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月9日(火)	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、ローカストビーングム)、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	もも
11月9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
	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	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		
11月10日(水)	いとこんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、水		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂)、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン、水	大豆	
11月11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
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、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)、いため油(米油)(米ぬか)	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、アーモンド
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
11月12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
	たまご(液卵)	鶏卵(液全卵)	卵	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月15日(月)	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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
11月16日(火)	レモンじる	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
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
11月17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	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
11月18日(木)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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、クエン酸		
11月19日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
11月22日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	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
11月24日(水)	ねりごま	ごま	ごま	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
11月25日(木)	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26日(金)	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月29日(月)	おきなわもずく	もずく		えび、かに
11月30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		

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和03年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
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	
ず	米		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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(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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月4日(月)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ひじき	ひじき		えび、かに
	こんにやく	こんにやく粉、海藻粉末、凝固剤(水酸化カルシウム)、水		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
10月5日(火)	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		
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	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
10月6日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	あじつけのり	乾のり(のり)、砂糖、しょうゆ(大豆)、風味だし(かつお削り節、昆布)、食塩(海水)、水あめ(コーンスターチ)(とうもろこし)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、かんしょでん粉(さつまいも)、水	大豆	小麦、えび、さば
	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、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	
10月7日(木)	いとこんにやく	こんにやく粉、水酸化カルシウム、水(水道水)		
	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、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)、仕込水(水)		
10月8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)		
	バター	生乳、食塩	乳	
10月11日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	コロッケ	じゃがいも、パン粉、白パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、微粉(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、食塩(海水)、こしょう(白こしょう、コーンパウダー)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、もも、やまいも、りんご
10月12日(火)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、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(水)	鶏肉	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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		
10月13日(水)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(水道)		小麦、えび、かに、さば
10月14日(木)	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	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
10月15日(金)	かつお(フレーク)	かつお		さけ、さば
	きざみのり	乾のり		
	だいず(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月18日(月)	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	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月19日(火)	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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
10月20日(水)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月21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	
	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	
10月22日(金)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、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	
	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
10月25日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
10月26日(火)	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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	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)	小麦	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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27日(水)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	とりレバー(缶)	鶏レバー、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(水)	鶏肉	
10月28日(木)	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月29日(金)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
10月29日(金)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和03年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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(金)	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、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(水)	鶏肉	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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		
10月4日(月)	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月5日(火)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
10月6日(水)	コロッケ	じゃがいも、パン粉、白パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、微粉(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、食塩(海水)、こしょう(白こしょう、コーンパウダー)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、もも、やまいも、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
	ビーフン	米		
10月7日(木)	あじつけのり	乾のり(のり)、砂糖、しょうゆ(大豆)、風味だし(かつお削り節、昆布)、食塩(海水)、水あめ(コーンスターチ)(とうもろこし)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、かんしょでん粉(さつまいも)、水	大豆	小麦、えび、さば
	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、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	こんにやく粉、水酸化カルシウム、水(水道水)		
10月8日(金)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、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)、仕込水(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	
10月11日(月)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(水道)		小麦、えび、かに、さば
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
10月12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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月13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	
	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14日(木)	とりレバー(缶)	鶏レバー、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(水)	鶏肉	
	トマト(缶) はるさめ	トマト、トマトピューレー、クエン酸 かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月15日(金)	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
10月18日(月)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
10月18日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
10月19日(火)	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(火)	だいず(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月20日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	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、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
10月21日(木)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月21日(木)	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	こんにやく粉、海藻粉末、凝固剤(水酸化カルシウム)、水		
10月22日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	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)	小麦	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
10月22日(金)	オリーブあぶら	オリーブ油		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
10月25日(月)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
10月25日(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月26日(火)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ひじき	ひじき		えび、かに
	こんにやく	こんにやく粉、海藻粉末、凝固剤(水酸化カルシウム)、水		
10月26日(火)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	10月27日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦
10月28日(木)	パイ(缶)	パイナップル(パイナップル)、砂糖、水		
10月28日(木)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、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	
	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
10月29日(金)	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29日(金)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和03年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米		
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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(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
	糸こんにゃく	こんにゃく粉、水酸化カルシウム、水(水道水)		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
10月4日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	蒸しさき身	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
10月5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)		
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	マカロニ(シエル)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
10月6日(水)	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	卵(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7日(木)	味付小魚	かたくちいわし、砂糖、麦芽糖		えび、かに、ごま、アーモンド
	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8日(金)	ビーフン	米		
	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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ひじき	ひじき		えび、かに
	こんにゃく	こんにゃく粉、海藻粉末、凝固剤(水酸化カルシウム)、水		
10月11日(月)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	春巻き	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油、豚脂、しょうゆ、はるさめ、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、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、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	
	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド	乳、小麦、落花生、えび、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉
10月12日(火)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、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)、仕込水(水)		
	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	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

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13日(水)	鶏レバー(缶)	鶏レバー、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(水)	鶏肉	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
10月14日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
10月15日(金)	味付のり	乾のり(のり)、砂糖、しょうゆ(大豆)、風味だし(かつお削り節、昆布)、食塩(海水)、水あめ(コーンスターチ)(とうもろこし)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、かんしょでん粉(さつまいも)、水	大豆	小麦、えび、さば
	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 まぐろ(フレーク)	こんにゃく粉、水酸化カルシウム、水(水道水) きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
10月18日(月)	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、乳、いか、さけ、ゼラチン、大豆、豚肉
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
10月19日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
10月20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
	こんにゃく かまぼこ	こんにゃく粉、海藻粉末、凝固剤(水酸化カルシウム)、水 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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
10月21日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、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、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月22日(金)	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
10月25日(月)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	コロケ	じゃがいも、パン粉、白パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、微粉(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、食塩(海水)、こしょう(白こしょう、コーンパウダー)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、もも、やまいも、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
10月26日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご)、クエン酸、砂糖、水	小麦、りんご	
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
10月27日(水)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	大豆(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
10月28日(木)	蒸しささ身	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
10月29日(金)	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、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	こんにゃく粉、水酸化カルシウム、水(水道水)		
	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(乳製品(クリームチーズ)、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、バナナフレーバー)、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】

○学校給食用加工食品については、1年間を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。

令和03年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・西宮支援学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
ず	米		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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(金)	はるまき	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油、豚脂、しょうゆ、はるさめ、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、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、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(鶏ささみ肉)、加工でん粉、食塩、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、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)、ホワイテッパー、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
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
10月4日(月)	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
10月5日(火)	こめこ	うるち米		
	とうにゅう とうもろこし(粒)	大豆(脱皮大豆)、水 スイートコーン、食塩、クエン酸、水	大豆	
10月6日(水)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月7日(木)	コロケ	じゃがいも、パン粉、白パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、微粉(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、食塩(海水)、こしょう(白こしょう、コーンパウダー)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、もも、やまいも、りんご
	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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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、クエン酸		
10月8日(金)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
10月11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	
10月12日(火)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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、クエン酸		

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月13日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
10月14日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	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
	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、ローカストビーングム)、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	もも
10月15日(金)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、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	
10月18日(月)	おきなわもずく たまご(液卵)	もずく 鶏卵		えび、かに
10月19日(火)	かぼちゃ(ペースト) とうもろこし(粒)	かぼちゃ スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
10月20日(水)	いとこんにやく	こんにやく粉、水酸化カルシウム、水(水道水)		
10月21日(木)	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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
10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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
10月25日(月)	ねりごま	ごま	ごま	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
10月26日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
10月27日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
10月28日(木)	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
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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		
	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(パンプキンフレーバー)、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

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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。

令和03年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米		
りんごず	りんご果汁、アルコール、水	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		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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1日(水)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、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	
9月2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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
9月3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
	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	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
9月6日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
9月7日(火)	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、麦芽糖		えび、かに、ごま、アーモンド
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
9月8日(水)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
9月9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	
	コロケ	じゃがいも、パン粉、白パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、微粉(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、食塩(海水)、こしょう(白こしょう、コーンパウダー)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、もも、やまいも、りんご
9月9日(木)	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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	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、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月10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	
	レモンじる	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
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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) 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		
9月13日(月)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	かたぬきチーズ	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	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月14日(火)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とりレバー(缶)	鶏レバー、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(水)	鶏肉	
9月15日(水)	あじつけのり	乾のり(のり)、砂糖、しょうゆ(大豆)、風味だし(かつお削り節、昆布)、食塩(海水)、水あめ(コーンスターチ)(とうもろこし)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、かんしょでん粉(さつまいも)、水	大豆	小麦、えび、さば
	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	こんにやく粉、海藻粉末、凝固剤(水酸化カルシウム)、水		
9月16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
	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		
9月17日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
9月21日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	こめこ	うるち米		
9月22日(水)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
9月24日(金)	いとこんにやく	こんにやく粉、水酸化カルシウム、水(水道水)		
	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)		
9月27日(月)	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)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
9月28日(火)	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
9月29日(水)	だいず(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
9月30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	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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。

令和03年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米		
りんごず	りんご果汁、アルコール、水	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		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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1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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	レモンじる	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2日(木)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
9月3日(金)	コロケ	じゃがいも、パン粉、白パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、微粉(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、食塩(海水)、こしょう(白こしょう、コーンパウダー)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、もも、やまいも、りんご
	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	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月6日(月)	かたぬきチーズ	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	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月7日(火)	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		
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、麦芽糖		えび、かに、ごま、アーモンド
9月8日(水)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	こめこ	うるち米		

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9日(木)	あじつけのり	乾のり(のり)、砂糖、しょうゆ(大豆)、風味だし(かつお削り節、昆布)、食塩(海水)、水あめ(コーンスターチ)(とうもろこし)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、かんしょでん粉(さつまいも)、水	大豆	小麦、えび、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	
	こんにやく	こんにやく粉、海藻粉末、凝固剤(水酸化カルシウム)、水		
9月10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
	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		
9月13日(月)	いとこんにやく	こんにやく粉、水酸化カルシウム、水(水道水)		
	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
9月14日(火)	だいず(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
9月15日(水)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、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(水)	鶏肉	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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16日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
9月17日(金)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	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)	小麦	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油		
9月21日(火)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
9月22日(水)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とりレバー(缶)	鶏レバー、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(水)	鶏肉	
9月24日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	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	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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
9月27日(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	こおり豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	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	
9月28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	
	レモンじる	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
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
9月29日(水)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
9月30日(木)	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、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
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和03年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
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		
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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1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)、シリコン樹脂(シリコン、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 まぐろ(フレーク)	こんにゃく粉、水酸化カルシウム、水(水道水) きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
9月2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
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	焼豚 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
9月3日(金)	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、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	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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6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
9月7日(火)	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
9月8日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
9月9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	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
9月10日(金)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	たくあん漬	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
	カップ豆腐	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月13日(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	コロッケ	じゃがいも、パン粉、白パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、微粉(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、食塩(海水)、こしょう(白こしょう、コーンパウダー)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、もも、やまいも、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)		
9月14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
	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	大豆
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)	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	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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
9月15日(水)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
9月16日(木)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月17日(金)	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
9月21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	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)	小麦	
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
9月22日(水)	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、タビオカ、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24日(金)	味付のり	乾のり(のり)、砂糖、しょうゆ(大豆)、風味だし(かつお削り節、昆布)、食塩(海水)、水あめ(コーンスターチ)(とうもろこし)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、かんしょでん粉(さつまいも)、水	大豆	小麦、えび、さば
	大豆(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
9月27日(月)	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
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、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、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
9月28日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
9月29日(水)	米粉	うるち米		
	ゆず果汁	ゆず果汁		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
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
9月30日(木)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、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(水)	鶏肉	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和03年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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8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
9月9日(木)	とりレバー(缶)	鶏レバー、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(水)	鶏肉	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
9月10日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
	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	
9月13日(月)	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	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
9月14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	
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
9月15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
	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
9月16日(木)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	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	牛肉、ごま、ゼラチン、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	

	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17日(金)	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	
9月21日(火)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	とうもろこし(ペースト) とうもろこし(粒・冷)	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		
9月22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	
9月24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 ねりごま	こんにやく粉、水酸化カルシウム、水(水道水) ごま		
			ごま	
9月27日(月)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、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、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
9月28日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月29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	
	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉)、加工でん粉、食塩、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	ゆずかじゅう	ゆず果汁		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
	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30日(木)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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。

令和03年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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、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)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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1日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、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
7月2日(金)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	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	
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、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、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
7月5日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	こおりどうふ	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
7月6日(火)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	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(オリーブ)		
	やきふた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月7日(水)	さば(焼)	さば(大西洋さば)	さば	卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
7月8日(木)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
7月9日(金)	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12日(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ぎょうざ	キャベツ、豚肉、パン粉、たまねぎ、植物性たん白(脱脂大豆、紅こうじ色素、ラック色素)、サラダ油(食用大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、ねぎ、にら、ポーキエキス(豚骨、食塩、砂糖、デキストリン)、砂糖(かんしょ)、味噌(大豆)、にんにく、しょうが、にんじん、合成清酒(醸造アルコール、米、米こうじ、糖類、調味料(アミノ酸等))、オイスターソース(かき、しょうゆ、食塩)、しいたけ、酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、こしょう、小麦粉(小麦)、醸造調味料(酒精、食塩、米、米こうじ)、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、落花生、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、りんご
	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)、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
7月13日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
7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		
	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
7月15日(木)	パインパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	パンコ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	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
7月16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		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
7月19日(月)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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。

令和03年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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1日(木)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	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	
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、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、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
7月2日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、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
	まぐる(フレーク)	きはだまぐる、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
7月5日(月)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	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		
7月6日(火)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	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
7月7日(水)	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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
7月7日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、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	
7月8日(木)	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	
	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
7月9日(金)	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
	パンコ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	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
7月12日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
7月13日(火)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
7月14日(水)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	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(オリーブ)		
	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	
7月15日(木)	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
7月16日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
7月19日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	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	
	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)、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和03年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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		
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、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)		
米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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1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)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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	
	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		
7月2日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
7月5日(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	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)、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
7月6日(火)	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(オリーブ)		
	卵(液卵)	鶏卵	卵	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月7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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、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、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
7月8日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
7月9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
	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
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
7月12日(月)	コロッケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト(ばれいしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、大豆油(大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、ケイソウ土)、食塩、香辛料(黒こしょう、白こしょう、デキストリン、でん粉(サゴでん粉)、香辛料抽出物)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ、水)、米粉(うるち米)、小麦粉(小麦)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、まつたけ、もも、りんご
	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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
7月13日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
	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15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
	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	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	ベーコン	豚ばら肉、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		
7月16日(金)	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、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	
	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19日(月)	鶏レバー(缶)	鶏レバー、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水(水)	鶏肉	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	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】

○学校給食用加工食品については、1年間を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。

令和03年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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	
でんぶん	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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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、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)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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1日(木)	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
7月2日(金)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	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	もも
7月5日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
7月6日(火)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	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
7月7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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	そうめん(ぼち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
7月8日(木)	コロッケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト(ばれいしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、大豆油(大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、ケイソウ土)、食塩、香辛料(黒こしょう、白こしょう、デキストリン、でん粉(サゴでん粉)、香辛料抽出物)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ、水)、米粉(うるち米)、小麦粉(小麦)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、まつたけ、もも、りんご
	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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
7月9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
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	レモンじる	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
	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12日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
7月13日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	むしやさみ	鶏肉(鶏ささみ肉)、加工でん粉、食塩、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
7月14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		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	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15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
	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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
7月16日(金)	バター	生乳、食塩	乳	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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。

令和03年6月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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	さばのぶし(さば)	さば	
ず	米、水		
りんごず	りんご果汁、アルコール、水	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)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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(火)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、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	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
6月2日(水)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
6月3日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
6月4日(金)	かぼちゃコロケ	かぼちゃ、パン粉(小麦粉、食用油脂(パーム、菜種、大豆)、イースト(パン酵母)、砂糖(甜菜)、ぶどう糖(とうもろこし)、酵素(加工助剤)、ビタミンC(加工助剤)、大豆レシチン(キャリアオーバー)、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品(小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル(キャリアオーバー)、たまねぎ、砂糖(甜菜)、食用植物油(パーム)、でん粉(とうもろこし)、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、食塩、酵母粉末、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
6月7日(月)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
6月8日(火)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳清カルシウム、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)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、水	乳	小麦、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉
	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、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水(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
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月9日(水)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
6月10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	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		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
6月11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	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

	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14日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、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)、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
6月15日(火)	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
	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド	乳、小麦、落花生、えび、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉
6月16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		
	あじつけこざかな	かたくちいわし煮干(かたくちいわし、食塩)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)		乳、小麦、落花生、えび、かに、いか、カシューナッツ、牛肉、くるみ、ごま、さば、ゼラチン、大豆、バナナ、豚肉、まつたけ、りんご
6月17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
	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		
6月18日(金)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	なつとう	大豆、納豆菌(Bacillus subtilis (natto))、添付たれ(植物性たん白加水分解物(小麦、とうもろこし、食塩(海水由来)))、しょうゆ(大豆、食塩(海水由来)、小麦、米、アルコール(さとうきび))、砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、昆布エキス(昆布、食塩(海水由来))、かつお節エキス(かつお、食塩(海水由来)、砂糖(さとうきび、甜菜)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、かつお節粉末抽出液)、醸造酢(アルコール(さとうきび)、とうもろこし、タピオカ、みかん)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、酒かす(米)、食塩(海水由来)、米発酵調味料(米発酵原液(米、海水)、アルコール(さとうきび)、食塩(海水由来))、食塩(海水)、酵母エキス(酵母エキス(酵母)、デキストリン(キャッサバ))、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(月)	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、乳製品(クリームチーズ)、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、ローカストビーニングガム)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン	
6月22日(火)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	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		
6月23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(塩化カルシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	おきなわもずく	もずく		えび、かに
6月24日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
6月25日(金)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	たくあんづけ	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
6月28日(月)	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
6月29日(火)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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
6月30日(水)	さば(焼)	さば(大西洋さば)	さば	卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	レモンじる	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
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和3年6月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
ず	米、水		
りんごず	りんご果汁、アルコール、水	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)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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(火)	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		
6月2日(水)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
6月3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
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	レモンじる	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
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
6月4日(金)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
6月7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
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(バーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
6月8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		
	あじつけこざかな	かたくちいわし煮干(かたくちいわし、食塩)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)		乳、小麦、落花生、えび、かに、いか、カシューナッツ、牛肉、くるみ、ごま、さば、ゼラチン、大豆、バナナ、豚肉、まつたけ、りんご
6月9日(水)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳清カルシウム、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)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、水	乳	小麦、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉
	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、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水(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
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月10日(木)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	たくあんづけ	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
6月11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
	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		
6月14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、乳製品(クリームチーズ)、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	

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(火)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
6月16日(水)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	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		
6月17日(木)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
6月18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	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		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
6月21日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	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)、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
6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	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	おきなわもずく	もずく		えび、かに
6月23日(水)	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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
6月24日(木)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	なっとう	大豆、納豆菌(Bacillus subtilis (natto))、添付たれ(植物性たん白加水分解物(小麦、とうもろこし、食塩(海水由来)))、しょうゆ(大豆、食塩(海水由来)、小麦、米、アルコール(さとうきび))、砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、昆布エキス(昆布、食塩(海水由来))、かつお節エキス(かつお、食塩(海水由来)、砂糖(さとうきび、甜菜)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、かつお節粉末抽出液)、醸造酢(アルコール(さとうきび、とうもろこし)、タピオカ、みかん)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、酒かす(米)、食塩(海水由来))、米発酵調味料(米発酵原液(米、海水)、アルコール(さとうきび)、食塩(海水由来))、食塩(海水)、酵母エキス(酵母エキス(酵母)、デキストリン(キャッサバ))、加水)	小麦、大豆	
	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
6月25日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
6月28日(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	はるまき	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油脂、豚脂、しょうゆ、はるさめ、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、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、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(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
6月29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	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
6月30日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド	乳、小麦、落花生、えび、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

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

○コンタミネーションについて

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

令和3年6月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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		
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、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)		
米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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(火)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	型抜きチーズ	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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
6月2日(水)	味付のり	乾のり(のり)、砂糖、しょうゆ(大豆)、風味だし(かつお削り節、昆布)、食塩(海水)、水あめ(コーンスターチ)(とうもろこし)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、かんしょでん粉(さつまいも)、水	大豆	小麦、えび、さば
	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(ゲアーガム)		
6月3日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水(水)	鶏肉	
6月4日(金)	ひじき	ひじき		えび、かに
	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		
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月7日(月)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	バター	生乳、食塩	乳	
6月7日(月)	蒸しささ身	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	和風ドレッシング(袋)	砂糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(でん粉(コーンスターチ)))、菜種油(菜種サラダ油)、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖(コーン、ばれいしょ、かんしょ)、水)、米酢(米、アルコール、食塩、酒かす)、たまねぎ、食塩(海水)、酵母エキス(デキストリン、パン酵母)、でん粉(ワキシーコーンスターチ)、かつおエキス(水、かつお粉、食塩)、赤ピーマン、香辛料(ホワイトペッパー)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
6月8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
	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)(L-アスコルビン酸)	りんご	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
6月9日(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
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
6月9日(水)	味付小魚	かたくちいわし煮干(かたくちいわし、食塩)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)		乳、小麦、落花生、えび、かに、いか、カシューナッツ、牛肉、くるみ、ごま、さば、ゼラチン、大豆、バナナ、豚肉、まつたけ、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月10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
	かぼちゃコロッケ	かぼちゃ、パン粉(小麦粉、食用油脂(パーム、菜種、大豆)、イースト(パン酵母)、砂糖(甜菜)、ぶどう糖(とうもろこし)、酵素(加工助剤)、ビタミンC(加工助剤)、大豆レシチン(キャリアオーバー)、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品(小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル(キャリアオーバー)、たまねぎ、砂糖(甜菜)、食用植物油(パーム)、でん粉(とうもろこし)、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、食塩、酵母粉末、水	小麦、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
	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
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸	
6月11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
	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	
	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
	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
6月14日(月)	ふりかけ(さかな)	いわし削り節、ごま、砂糖、ミルクカルシウム、食塩、コーンスターチ、しょうゆ、黒のり、酵母エキス、小麦胚芽、モロヘイヤ粉末、みりん、還元水あめ、着色料(アナトー色素、カロチン色素(パーム油カロチン))、酸化防止剤(ビタミンC(L-アスコルビン酸))	乳、小麦、ごま、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
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)	小麦、えび、かに、さば
6月15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
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、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
6月16日(水)	卵(液卵)	鶏卵	卵
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	大豆
6月17日(木)	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、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
	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油(菜種)、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
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸	
6月18日(金)	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆
	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(乳製品(クリームチーズ)、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
6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
	春巻き	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油(豚脂)、しょうゆ、はるさめ、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、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、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
	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド
			乳、小麦、落花生、えび、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉
6月22日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水(水)	鶏肉
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆
6月23日(水)	さば(焼)	さば(大西洋さば)	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
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
6月24日(木)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	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		
	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
6月25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)		
	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
6月28日(月)	糸こんにゃく	こんにゃくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	納豆	大豆、納豆菌(Bacillus subtilis (natto))、添付たれ(植物性たん白加水分解物(小麦、とうもろこし、食塩(海水由来)))、しょうゆ(大豆、食塩(海水由来)、小麦、米、アルコール(さとうきび))、砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、昆布エキス(昆布、食塩(海水由来))、かつお節エキス(かつお、食塩(海水由来)、砂糖(さとうきび、甜菜))、酵母エキス(酵母、かんしょ)、かつお節粉末抽出液)、醸造酢(アルコール(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん))、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、酒かす(米)、食塩(海水由来))、米発酵調味料(米発酵原液(米、海水)、アルコール(さとうきび)、食塩(海水由来))、食塩(海水)、酵母エキス(酵母エキス(酵母)、デキストリン(キャッサバ))、加水	小麦、大豆	
6月29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	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	
	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
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
6月30日(水)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム)、ライスワックス、レシチン、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、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。

令和3年6月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
6月2日(水)	さば(焼)	さば(大西洋さば)	さば	卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	レモンじる	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
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
6月4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	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
6月5日(土)	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
	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
6月6日(日)	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
	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6日(日)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
6月8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
	かぼちゃコロッケ	かぼちゃ、パン粉(小麦粉、食用油脂(パーム、菜種、大豆)、イースト(パン酵母)、砂糖(甜菜)、ぶどう糖(とうもろこし)、酵素(加工助剤)、ビタミンC(加工助剤)、大豆レシチン(キャリーオーバー)、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品(小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル(キャリーオーバー)、たまねぎ、砂糖(甜菜)、食用植物油(パーム)、でん粉(とうもろこし)、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、食塩、酵母粉末、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	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		
6月9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	こんにやくも精粉、水酸化カルシウム、水		
	ねりごま	ごま	ごま	
6月10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	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
6月11日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
6月14日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
6月15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
	こなチーズ	ナチュラルチーズ	乳	卵
6月16日(水)	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、ポーケエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月17日(木)	むしきさみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	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
6月21日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月22日(火)	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
6月23日(水)	さわら(焼)	さわら		乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
6月24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)		
	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
6月25日(金)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ひじき	ひじき		えび、かに
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
6月28日(月)	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月29日(火)	おきなわもずく	もずく		えび、かに
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーングム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
6月30日(水)	バター	生乳、食塩	乳	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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。

令和03年5月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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6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)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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		
5月7日(金)	とりレバー(缶)	鶏レバー、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水(水)	鶏肉	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、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10日(月)	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	
	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
5月11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	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
5月12日(水)	さわら(焼)	さわら、食用油(菜種)		卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、大豆
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
5月13日(木)	きなこ	大豆	大豆	ゼラチン
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
5月14日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	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
	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		

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(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	コロッケ	じゃがいも(ばれいしょ)、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(ばれいしょ)、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
	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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
5月18日(火)	バター(個付) マカロニ	生乳、食塩 デュラム小麦のセモリナ	乳 小麦	大豆
5月19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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
5月20日(木)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
5月21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	
5月24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25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、乳、いか、さけ、ゼラチン、大豆、豚肉
	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	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		
5月26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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
5月27日(木)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	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	
5月28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	
	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		
アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド	小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ	
5月31日(月)	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	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	もも

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

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

○コンタミネーションについて

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

令和03年5月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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	
ず	米、水		
りんごず	りんご果汁、アルコール、水	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、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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6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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
5月7日(金)	きなこ	大豆	大豆	ゼラチン
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
5月10日(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	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、乳、いか、さけ、ゼラチン、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	
5月11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	
	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
	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	
5月12日(水)	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	
	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		
5月13日(木)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし、シリコーン樹脂剤		
	とりレバー(缶)	鶏レバー、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水(水)	鶏肉	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、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14日(金)	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド	小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ
	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)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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	
5月17日(月)	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
	ビーラン	米		
5月18日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
	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
5月19日(水)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ(リン酸架橋でん粉(製造用剤)))		えび、かに、大豆
5月19日(水)	パイ(缶)	パイナップル(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20日(木)	さわら(焼)	さわら、食用油(菜種)		卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、大豆
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
5月21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)		
	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24日(月)	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	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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、シリコーン樹脂剤		
	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
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	もも	
5月25日(火)	こんにやく たまご(液卵)	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水 鶏卵	卵	
5月26日(水)	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27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
	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	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	
	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
5月28日(金)	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	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
5月31日(月)	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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和03年5月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、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、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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6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)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	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	
	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	
5月7日(金)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	かしわもち	グラニュー糖(甜菜)、あずき、もち粉調整品(もち粉、砂糖)、麦芽糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、還元水あめ(キャッサバ)、上新粉(米粉)、食塩(海水)、植物油(菜種、パーム)、水、炭酸カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル、酵素(β-アミラーゼ)、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)	大豆	乳、小麦
5月10日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	蒸しささ身	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
5月11日(火)	中華ドレッシング(袋)	しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、食用植物油(ごま油、菜種油)、醸造酢(りんご果汁、アルコール、水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、小麦発酵調味液(小麦、食塩)、食塩(天然海水)、たまねぎエキス(たまねぎ)、チキンエキス(チキンストック、食塩)、香辛料(ガーリック、ホワイトペッパー)、水	小麦、ごま、大豆、鶏肉、りんご	卵、乳、えび、かに、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、豚肉
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
5月12日(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12日(水)	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
5月13日(木)	きな粉	大豆	大豆	ゼラチン
	米粉	うるち米		
5月13日(木)	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、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、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
	さわら(焼)	さわら		乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆
5月14日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月17日(月)	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
	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
5月18日(火)	くろパン(小)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦
	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
	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水	
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも
5月19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
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉
	味付小魚	かたくちいわし、砂糖、麦芽糖	
5月20日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳
	バター	生乳、食塩	乳
5月21日(金)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば
	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	
5月24日(月)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵
	たくあん漬	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(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	
	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25日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご)、クエン酸、砂糖、水	小麦、りんご
	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦
	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
	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
5月26日(水)	鶏レバー(缶)	鶏レバー、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水(水)	鶏肉
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	
	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド
5月27日(木)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉
	オリーブ油	オリーブ油	
	卵(液卵)	鶏卵	卵
5月28日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	
5月31日(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)	小麦、えび、かに、さば
	ゆずゼリー(冷)	ゆず果汁、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、精製はちみつ、ゲル化剤(カラギーナン)(ローカストビーンガム、カラギーナン、ピロリン酸四カリウム、塩化カリウム、ぶどう糖)、ビタミンC(とうもろこし)、水	もも、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和03年5月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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6日(木)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしよ)、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
	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	
5月7日(金)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
5月10日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
5月11日(火)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
5月12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	
5月13日(木)	きなこ	大豆	大豆	ゼラチン
	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
	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉			
5月14日(金)	おきなわもずく	もずく		えび、かに
5月17日(月)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
5月18日(火)	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	もも
	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
5月19日(水)	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
	さわら(焼)	さわら		乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
5月20日(木)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
5月20日(木)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
5月21日(金)	レモンじる	レモン		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	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24日(月)	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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ねりごま	ごま	ごま	
5月25日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	こめこ	うるち米		
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
オリーブあぶら	オリーブ油			
5月26日(水)	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
	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27日(木)	みかんゼリー	みかん還元果汁(6倍濃縮うんしゅうみかん果汁)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、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)、香料(みかんフレーバー)、ビタミンC、水		もも、りんご
5月28日(金)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、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	
	ねりごま	ごま	ごま	
5月31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		えび、かに
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、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。

令和03年4月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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9日(金)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
4月12日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、麦芽糖		えび、かに、ごま、アーモンド
4月13日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	ミンチボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
4月14日(水)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、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	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
4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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	スバゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら たまご(液卵)	オリーブ油 鶏卵	卵	
4月16日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
4月19日(月)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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、シリコーン樹脂剤		
	かたぬきチーズ	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	
4月20日(火)	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	パインパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	やきぶた ピーマン	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

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
4月21日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
4月22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
	ぎょうざ	キャベツ、豚肉、パン粉、たまねぎ、植物性たん白(脱脂大豆、紅こうじ色素、ラック色素)、サラダ油(食用大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、ねぎ、にら、ポークエキス(豚骨、食塩、砂糖、デキストリン)、砂糖(かんしょ)、味噌(大豆)、にんにく、しょうが、にんじん、合成清酒(醸造アルコール、米、米こうじ、糖類、調味料(アミノ酸等))、オイスターソース(かき、しょうゆ、食塩)、しいたけ、酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、こしょう、小麦粉(小麦)、醸造調味料(酒精、食塩、米、米こうじ)、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、落花生、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
4月26日(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	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、乳、いか、さけ、ゼラチン、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
4月27日(火)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水(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、シリコーン樹脂剤		
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、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、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
4月28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)		
	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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
4月30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
	かしわもち	グラニュー糖(甜菜)、あずき、もち粉調整品(もち粉、砂糖)、麦芽糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、還元水あめ(キャッサバ)、上新粉(米粉)、食塩(海水)、植物油(菜種、パーム)、水、炭酸カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル、酵素(β -アミラーゼ)、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)	大豆	乳、小麦

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、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。

令和03年4月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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9日(金)	マカロニ とうもろこし(粒)	デュラム小麦のセモリナ スイートコーン、食塩、クエン酸、水	小麦	
4月12日(月)	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	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、乳、いか、さけ、ゼラチン、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
4月13日(火)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
4月14日(水)	パンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水(水)	鶏肉	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、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、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
4月15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	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、麦芽糖		えび、かに、ごま、アーモンド
4月16日(金)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	ぎょうざ	キャベツ、豚肉、パン粉、たまねぎ、植物性たん白(脱脂大豆、紅こうじ色素、ラック色素)、サラダ油(食用大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、ねぎ、にら、ポークエキス(豚骨、食塩、砂糖、デキストリン)、砂糖(かんしょ)、味噌(大豆)、にんにく、しょうが、にんじん、合成清酒(醸造アルコール、米、米こうじ、糖類、調味料(アミノ酸等))、オイスターソース(かき、しょうゆ、食塩)、しいたけ、酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、こしょう、小麦粉(小麦)、醸造調味料(酒精、食塩、米、米こうじ)、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、落花生、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、りんご
	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉)、加工でん粉、食塩、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	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	

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20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		
	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
4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
	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	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油)(菜種)、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
4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)		
	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、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
4月23日(金)	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
4月26日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
4月27日(火)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、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	
	かしわもち	グラニュー糖(甜菜)、あずき、もち粉調整品(もち粉、砂糖)、麦芽糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、還元水あめ(キャッサバ)、上新粉(米粉)、食塩(海水)、植物油(菜種、パーム)、水、炭酸カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル、酵素(β -アミラーゼ)、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)	大豆	乳、小麦
4月28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	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	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油		
4月30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(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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、かきが混ざる可能性や、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。

令和03年4月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、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、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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9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(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
	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
4月12日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	蒸しささ身 とうもろこし(粒)	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水) スイートコーン、食塩、クエン酸、水	鶏肉	
4月13日(火)	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
4月14日(水)	ふりかけ(うめじそ)	味付しその葉(赤しそ、食塩、梅、上白糖(さとうきび、甜菜))、かつお節パウダー、炒りごま(白ごま)、でん粉(とうもろこし)、乾燥梅肉(梅干、梅酢、しそ抽出液、食塩、梅酢)、かつお削り節(かつおの節)、しょうゆ(食塩、脱脂加工大豆、大豆、小麦、アルコール)、砂糖(原料糖(さとうきび、甜菜))、梅酢エキスパウダー(しそ梅酢、しそ梅酢、梅肉ペースト、食塩、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉)、のり(乾のり)、塩加工品(食塩、塩化カリウム、海藻酵素分解物、デキストリン、魚肉抽出物)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、粉末醸造酢(アルコール(さとうきび)、アルコールコーンスターチ、アルコールデキストリン、アルコール(みかん)、コーンスターチ)、かつお節粉末(かつお荒節)、味噌(大豆、米、食塩、酒精)、ジンジャー粉末(しょうが)、焼成カルシウム(魚骨(たら、かつお))、調味料(無機塩(塩加工品に含む)、紅こうじ色素(デキストリン))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、落花生、えび、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、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	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
4月15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	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、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)、食塩(海水)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(白こしょう、ナツメグ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、揚げ油(菜種油(菜種))、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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
4月16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	
	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
	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	
	かまぼこ	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)、魚肉(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)、魚介エキス(かつお)、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)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	味付小魚	かたくちいわし、砂糖、麦芽糖		えび、かに、ごま、アーモンド

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(月)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	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)		
	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、ローカストビーングラム)、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
4月20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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	蒸しささ身	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	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	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
4月21日(水)	焼き豆腐	豆乳(丸大豆、水)、加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉)、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	系こんにやく まぐろ(フレーク)	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水 きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
4月22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
	コロケ	じゃがいも(ばれいしょ)、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(ばれいしょ)、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
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
4月23日(金)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ひじき とうもろこし(粒)	ひじき スイートコーン、食塩、クエン酸、水		えび、かに
4月26日(月)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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、シリコーン樹脂剤		
	ぎょうざ	キャベツ、豚肉、パン粉、たまねぎ、植物性たん白(脱脂大豆、紅こうじ色素、ラック色素)、サラダ油(食用大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、ねぎ、にら、ポークエキス(豚骨、食塩、砂糖、デキストリン)、砂糖(かんしょ)、味噌(大豆)、にんにく、しょうが、にんじん、合成清酒(醸造アルコール、米、米こうじ、糖類、調味料(アミノ酸等))、オイスターソース(かき、しょうゆ、食塩)、しいたけ、酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、こしょう、小麦粉(小麦)、醸造調味料(酒精、食塩、米、米こうじ)、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、落花生、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、りんご
マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉	
4月27日(火)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パインアップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	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
	ビーラン	米		
4月28日(水)	卵(液卵)	鶏卵	卵	
4月30日(金)	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	沖縄もずく	もずく		えび、かに

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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月に使用の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。

令和03年4月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援献立

【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	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)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、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		
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	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		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、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、バナナ、豚肉、りんご

【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(火)	とりレバー(缶)	鶏レバー、砂糖(てん菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水(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	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
4月14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	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
4月15日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
4月16日(金)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
4月19日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
4月20日(火)	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
	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、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、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	
4月21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	
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
4月22日(木)	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
4月23日(金)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、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	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
4月26日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	卵、小麦、大豆	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	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	
	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、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、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご	
4月27日(火)	パインパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
4月28日(水)	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30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	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を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。