

令和05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)、シリコン(シリコン樹脂)		大豆
ごまあぶら	食用ごま油(ごま)	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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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(りんご)、アルコール(さとうきび)	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
3月1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	
3月2日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
3月3日(金)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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6日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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	
3月7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、かに、あわび、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	バナナ、もも、りんご
いちごのデザート	豆乳加工食品(植物油、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(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)、いちご、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、粉あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、ゼラチン(豚)、水、加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)(アセチル化リン酸架橋でん粉、ローカストビーンガム、カラギーナン、ペクチン)、酸味料(クエン酸三ナトリウム、クエン酸)、炭酸カルシウム、乳化剤(植物レシチン、ショ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル)、香料、pH調整剤(クエン酸三ナトリウム)、ゲル化剤(増粘多糖類)(グァーガム、キサンタンガム、ローカストビーンガム)、セルロース(微結晶セルロース)、着色料(紅こうじ色素、アナトー色素)、乳酸カルシウム、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)、塩化マグネシウム(塩化マグネシウム)	ゼラチン、大豆	卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、さば、バナナ、もも、りんご、アーモンド	
3月8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
	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	

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(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	
	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
	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10日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
3月13日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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	
	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14日(火)	マカロニ まぐろ(フレーク)	デュラム小麦のセモリナ きはだまぐろ、米油、食塩、水	小麦 大豆	
3月15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)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
3月16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		
	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
3月17日(金)	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	ごま、大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
3月22日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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(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	
	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05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)		大豆
ごまあぶら	食用ごま油(ごま)	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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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(りんご)、アルコール(さとうきび)	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
3月1日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
3月2日(木)	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(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(ゲアーガム)		
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
3月2日(木)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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3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
	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6日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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	
	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7日(火)	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
	そうめん(ぼち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	ごま、大豆
3月7日(火)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月8日(水)	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
	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、かに、あわび、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	バナナ、もも、りんご
	いちごのデザート	豆乳加工食品(植物油、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(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)、いちご、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、粉あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、ゼラチン(豚)、水、加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)(アセチル化リン酸架橋でん粉、ローカストビーンガム、カラギーナン、ペクチン)、酸味料(クエン酸三ナトリウム、クエン酸)、炭酸カルシウム、乳化剤(植物レシチン、ショ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル)、香料、pH調整剤(クエン酸三ナトリウム)、ゲル化剤(増粘多糖類)(グァーガム、キサンタンガム、ローカストビーンガム)、セルロース(微結晶セルロース)、着色料(紅こうじ色素、アナトー色素)、乳酸カルシウム、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)、塩化マグネシウム(塩化マグネシウム)	ゼラチン、大豆	卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、さば、バナナ、もも、りんご、アーモンド
3月9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
	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10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
	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
3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		
3月14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	
3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	
	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
	からし	からし、ウコン(ターメリック)		
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
3月16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	
3月17日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
3月22日(水)	こめこ	米粉		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
3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05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)、シリコン(シリコン樹脂)		大豆
ごま油	食用ごま油(ごま)	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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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(りんご)、アルコール(さとうきび)	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)		

【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(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
3月2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、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、かに、あわび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
3月3日(金)	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
3月6日(月)	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
	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
	ひじき	ひじき		
	こんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、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	
3月7日(火)	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		乳、小麦、えび、かに、くるみ、ごま、さば、大豆、アーモンド
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
3月8日(水)	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	ごま、大豆
3月8日(水)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3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
	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
3月13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	
3月14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
	とうもろこし(粒・冷)バター	とうもろこし 生乳、食塩	乳	大豆
3月15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	
3月16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	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		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
3月17日(金)	さわら(焼)油揚げ	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	大豆	さけ、さば
3月20日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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
3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、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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23日(木)	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	

【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05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)		大豆
ごまあぶら	食用ごま油(ごま)	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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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(りんご)、アルコール(さとうきび)	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(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	
3月2日(木)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、大豆、もも、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
3月3日(金)	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	
	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	
	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ム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
3月6日(月)	いとこんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、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	
3月9日(木)	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	ごま、大豆
	こめこ	米粉		
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
3月10日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
3月13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	
3月14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	
	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		
3月17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		

【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05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)、シリコーン(シリコーン樹脂)		大豆
ごまあぶら	食用ごま油(ごま)	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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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		
りんごず	りんご果汁(りんご)、アルコール(さとうきび)	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
2月1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
	しょうてん(くきわかめ)	魚肉(助宗たら、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止)、食塩(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、食塩(冷凍変性防止)、荳わかめ、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)、食用植物油(菜種、シリコーン)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
2月2日(木)	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、かに、あわび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
2月3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		
	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	
2月6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(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
2月7日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	からふとししやも	からふとししやも、食塩		
	むしさき	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	
	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7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	
	ブルーベリークレープ	豆乳(大豆)、砂糖(甜菜)、加工油脂(ヤシ油、菜種油)、米粉(うるち米)、ブルーベリー果汁(濃縮還元)(ブルーベリー)、水あめ(とうもろこし)、植物油(米ぬか)、調製豆乳粉末(大豆他)、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)、レモン果汁(濃縮還元)(レモン)、水、加工でん粉、増粘剤(カドラン)、乳化剤(シロ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン)、ゲル化剤(増粘多糖類(カラギナン、ペクチン)、安定剤(増粘多糖類(カラギナン、キサンタンガム)、香料(バニラフレーバー、ヨーグルトフレーバー、ブルーベリーフレーバー))、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素(カラメル I)、ベーキングパウダー(炭酸水素ナトリウム)、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素(β-カロテン)	大豆	バナナ、もも、りんご

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月8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
	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(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
2月9日(木)	こめこ	米粉		
	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10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	
	さば(焼)	さば	さば	さけ
	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
	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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、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(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、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
2月13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	
	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
2月14日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	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	
	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
2月15日(水)	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
	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(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
2月16日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
2月17日(金)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	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(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
2月20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	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
2月21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		
	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
2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
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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	
	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24日(金)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナン(クチナシ色素)、水	小麦	そば
	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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
2月27日(月)	トウバンジャン	塩蔵唐辛子(唐辛子、食塩)、そら豆加工品(そら豆、食塩、米こうじ)、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)		
	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
	とりつくね	鶏肉、たまねぎ、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、牛肉、ごま、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			

	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28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05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)		大豆
ごまあぶら	食用ごま油(ごま)	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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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		
りんごず	りんご果汁(りんご)、アルコール(さとうきび)	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
2月1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、かに、あわび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
2月2日(木)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
2月3日(金)	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	
2月6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	
	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
2月7日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	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
	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
	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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、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(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
2月8日(水)	みそ(兵庫産)	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8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
	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		
	むしざさみ	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	
	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	
	ブルーベリークレープ	豆乳(大豆)、砂糖(甜菜)、加工油脂(ヤシ油、菜種油)、米粉(うるち米)、ブルーベリー果汁(濃縮還元)(ブルーベリー)、水あめ(とうもろこし)、植物油(米ぬか)、調製豆乳粉(大豆他)、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)、レモン果汁(濃縮還元)(レモン)、水、加工でん粉、増粘剤(カドラン)、乳化剤(シロ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギナン、ペクチン)、安定剤(増粘多糖類)(カラギナン、キサンタンガム)、香料(バニラフレーバー、ヨーグルトフレーバー、ブルーベリーフレーバー)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素(カラメルI)、ベーキングパウダー(炭酸水素ナトリウム)、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素(β-カロテン)	大豆	バナナ、もも、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月9日(木)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵
	しょうてん(くきわかめ)	魚肉(助宗たら、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止)、食塩(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、食塩(冷凍変性防止))、荳わかめ、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、食用植物油(菜種、シリコン)、水(水道水)	卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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
	こんにやく ガーリック	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水 ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)	
2月10日(金)	こめこ まぐろ(フレーク)	米粉 きはだまぐろ、米油、食塩、水	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉	大豆
2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	
2月14日(火)	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
	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
	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
	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
2月15日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水	大豆
2月16日(木)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒粕(無変性アルコール)	大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)	卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
2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
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉
	たまご(液卵)	鶏卵	卵
2月20日(月)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉
	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、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
2月21日(火)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉	
	トウバンジャン	塩蔵唐辛子(唐辛子、食塩)、そら豆加工品(そら豆、食塩、米こうじ)、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)	
2月22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
	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(ばれいしよ)、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	
2月24日(金)	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
2月27日(月)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)	卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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	
2月28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
	とりつくね	鶏肉、たまねぎ、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(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)	卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも	

【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05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)、シリコーン(シリコーン樹脂)		大豆
ごま油	食用ごま油(ごま)	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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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(りんご)、アルコール(さとうきび)	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(水)	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		
	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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、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	
	こんにゃく	こんにゃく精粉(こんにゃく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、水		
	みそ(兵庫産)	大豆、米、食塩、酒精、仕込水	大豆	小麦、いか、さば
酒かす(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	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
2月3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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、えび、かに、大豆
	こんにゃく	こんにゃく精粉(こんにゃく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、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、米油、食塩、水		大豆
2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、かに、あわび、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
2月8日(水)	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		
	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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(ゲアーガム)		
2月9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	
	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			

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10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、さば、大豆
	焼き豆腐	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン、シリコーン樹脂)、水)、安定剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、豆腐用凝固剤(凝固剤製剤(粗製海水塩化マグネシウム、植物性油脂、グリセリン脂肪酸エステル、ミックストコフェロール))、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(こんにゃく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、水 きはだまぐろ、米油、食塩、水	大豆
2月13日(月)	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	大豆
	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
	春巻き	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	
2月14日(火)	バター(個付) 米粉	生乳、食塩 米粉	乳
2月15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
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆
	たくあん漬け	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩))、仕込水	小麦
	卵(液卵)	鶏卵	卵
2月16日(木)	スパゲティ ハム	デュラム小麦のセモリナ(小麦) 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 小麦、豚肉
2月17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
	鶏つくね	鶏肉、たまねぎ、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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	
2月20日(月)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵
	小天(ささがき)	魚肉(助宗たら、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止)、食塩(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、食塩(冷凍変性防止))、きざみごぼう、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)、食用植物油脂(菜種、シリコーン)、水(水道水)	卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	がんもどき	植物油脂、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖)(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆
	こんにゃく	こんにゃく精粉(こんにゃく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、水	
	味付小魚	かたくちいわし、砂糖、麦芽糖	乳、小麦、えび、かに、くるみ、ごま、さば、大豆、アーモンド
2月21日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦
	卵(液卵)	鶏卵	卵
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、食塩、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水	乳、小麦、大豆、鶏肉
2月22日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	
	トウバンジャン	塩蔵唐辛子(唐辛子、食塩)、そら豆加工品(そら豆、食塩、米こうじ)、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)	
2月24日(金)	ジョア(ストロベリー)	いちご果汁(いちご)、脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、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
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	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
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)	卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
2月27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
2月28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
	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年間に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05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)		大豆
ごまあぶら	食用ごま油(ごま)	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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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		
りんごず	りんご果汁(りんご)、アルコール(さとうきび)	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
2月2日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
2月3日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
2月6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	
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
2月7日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	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	
	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット)、水	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(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
2月8日(水)	さば(焼)	さば	さば	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	
2月9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
	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13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	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
2月14日(火)	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	
	ねりごま	ごま	ごま	
	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
2月15日(水)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
2月16日(木)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	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
	バター	生乳、食塩	乳	
2月16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

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17日(金)	たまご(液卵) いちごのデザート	鶏卵 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(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)、いちご、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、粉あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、ゼラチン(豚)、水、加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)(アセチル化リン酸架橋でん粉、ローカストビーンガム、カラギーナン、ペクチン)、酸味料(クエン酸三ナトリウム、クエン酸)、炭酸カルシウム、乳化剤(植物レシチン、シヨ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル)、香料、pH調整剤(クエン酸三ナトリウム)、ゲル化剤(増粘多糖類)(グァーガム、キサンタンガム、ローカストビーンガム)、セルロース(微結晶セルロース)、着色料(紅こうじ色素、アナトー色素)、乳酸カルシウム、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)、塩化マグネシウム(塩化マグネシウム)	卵 ゼラチン、大豆	卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、さば、バナナ、もも、りんご、アーモンド
2月20日(月)	バター とうもろこし(粒)	生乳、食塩 スイートコーン、食塩、クエン酸、水	乳	
2月21日(火)	マカロニ まぐろ(フレーク)	デュラム小麦のセモリナ きはだまぐろ、米油、食塩、水	小麦	大豆
2月22日(水)	ガーリック やきぶた はるさめ	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム) 豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
2月27日(月)	あぶらあげ とうふ あかだしみそ	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 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 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 大豆 大豆	
2月28日(火)	まぐろ(フレーク) マヨネーズ(袋) スライスチーズ とうもろこし(粒)	きはだまぐろ、米油、食塩、水 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 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 スイートコーン、食塩、クエン酸、水	大豆 卵、りんご 乳	大豆 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05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)、シリコーン(シリコーン樹脂)		大豆
ごまあぶら	食用ごま油(ごま)	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(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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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(りんご)、アルコール(さとうきび)	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
1月11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	
	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(木)	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤(水)	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、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
1月13日(金)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	まぐる(フレーク)	きはだまぐる、米油、食塩、水		大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
1月16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	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
1月17日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	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	
1月18日(水)	やきとうふ	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン、シリコン樹脂)、水)、安定剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、豆腐用凝固剤(凝固剤製剤(粗製海水塩化マグネシウム、植物性油脂、グリセリン脂肪酸エステル、ミックストコフェロール))、水	大豆	ゼラチン
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、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(木)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
1月20日(金)	こんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、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	
	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23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
	パイ(缶)	パイナップル(パイナップル)、砂糖、水		
1月24日(火)	きなこ	大豆	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
1月25日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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		
1月26日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
1月27日(金)	ぎょうざ	野菜(キャベツ、たまねぎ、にら、しょうが、ねぎ、にんにく)、豚肉、でん粉、しょうゆ、砂糖、食塩、酵母エキス、皮(小麦粉、加水、植物油、食塩)	小麦、大豆、豚肉	牛肉、ごま、さけ、ゼラチン、鶏肉、やまいも、りんご
	からし	からし、ウコン(ターメリック)		
	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
1月30日(月)	とりつくね	鶏肉、たまねぎ、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、牛肉、ごま、大豆、豚肉、もも、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
1月31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05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)		大豆
ごまあぶら	食用ごま油(ごま)	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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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(りんご)、アルコール(さとうきび)	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(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		
1月12日(木)	ぎょうざ	野菜(キャベツ、たまねぎ、にら、しょうが、ねぎ、にんにく)、豚肉、でん粉、しょうゆ、砂糖、食塩、酵母エキス、皮(小麦粉、加水、植物油、食塩)	小麦、大豆、豚肉	牛肉、ごま、さけ、ゼラチン、鶏肉、やまいも、りんご
	からし	からし、ウコン(ターメリック)		
	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
1月13日(金)	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤(水)	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、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
1月16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
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
1月17日(火)	こんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、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	
	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18日(水)	きなこ	大豆	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

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19日(木)	さば(焼)	さば	さけ	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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		
1月20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	
1月23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	
	こおり豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
1月24日(火)	さわら(焼)	さわら	さけ、さば	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)			
1月25日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
1月26日(木)	やきとうふ	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン、シリコーン樹脂)、水)、安定剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、豆腐用凝固剤(凝固剤製剤(粗製海水塩化マグネシウム、植物性油脂、グリセリン脂肪酸エステル、ミックストコフェロール))、水	大豆	ゼラチン
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦	
1月27日(金)	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
1月30日(月)	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	
	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31日(火)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和05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)		大豆
ごま油	食用ごま油(ごま)	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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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(りんご)、アルコール(さとうきび)	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
1月11日(水)	こんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、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	
1月12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)		
	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
1月13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16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	
1月17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
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
1月18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(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月19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
	中華めん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
1月20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、炭酸カルシウム、レシチン、シリコン樹脂)、水)、安定剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、豆腐用凝固剤(凝固剤製剤(粗製海水塩化マグネシウム、植物性油脂、グリセリン脂肪酸エステル、ミックストコフェロール))、水	大豆	ゼラチン
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	糸こんにゃく	こんにゃく精粉(こんにゃく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、水		
	田作り	かたくちいわし		
	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23日(月)	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	
	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		
1月24日(火)	きな粉	大豆	大豆	
	鶏つくね	鶏肉、たまねぎ、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、牛肉、ごま、大豆、豚肉、もも、りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
1月25日(水)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	トッ	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		
1月26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	
	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
1月27日(金)	かつお(フレーク)	かつお		さけ、さば
	きざみのり	乾のり		
	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(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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	
1月30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	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(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		もも、りんご
1月31日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		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	
	鶏つくね	鶏肉、たまねぎ、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、牛肉、ごま、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】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和05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)		大豆
ごまあぶら	食用ごま油(ごま)	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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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(りんご)、アルコール(さとうきび)	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
1月12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	
	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		
1月13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	
	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16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		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	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17日(火)	こめこ	米粉		
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
1月18日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
1月19日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	やきふた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご

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(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
1月23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24日(火)	きなこ	大豆	大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	
1月25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26日(木)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	
	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	
1月27日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水	大豆
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦 ごま、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30日(月)	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
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆
1月31日(火)	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤(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

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和04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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月1日(木)	マカロニ パイン(缶)	デュラム小麦のセモリナ パインアップル(パインアップル)、砂糖、水	小麦	
12月2日(金)	からふとししゃも まぐる(フレーク)	からふとししゃも、食塩 きはだまぐる、米油、食塩、水		えび、いか 大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
12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	
12月6日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	からし	からし、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
12月7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
	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
	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
12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(じゃがいも)、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(さとうきび)、ケイソウ土)、食塩(海水)、香辛料(黒こしょう、白こしょう、デキストリン(キャッサバ、かんしょ)、でん粉(サゴヤシ)、香辛料抽出物)、衣(パン粉)(小麦粉、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)、ショートニング(パーム、ヤシ、米)、イースト、食塩、米こうじ(でん粉(とうもろこし)、米、アセロラ粉末(アセロラ、とうもろこし)、デキストリン、クロレラエキス粉末)、水)、衣(米粉)(うるち米)、衣(小麦粉)(小麦)、衣(水)(上水道)	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
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(ゲアーガム)		
	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
12月9日(金)	さば(焼)	さば	さば	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	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月12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
	どうもろこし(粒・冷)	どうもろこし		大豆
	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	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
12月13日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
12月14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		
	どうもろこし(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(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
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15日(木)	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(どうもろこし他)、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、かに、あわび、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	
12月16日(金)	あじつけのり	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、さば、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、どうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、えび、かに、大豆
	こんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
12月19日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
12月20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		
12月21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	
12月22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	
	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	

【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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月1日(木)	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		えび、いか
	まぐる(フレーク)	きはだまぐる、米油、食塩、水		大豆
12月2日(金)	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	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
12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	
	コロッケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、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(さとうきび)、ケイソウ土)、食塩(海水)、香辛料(黒こしょう、白こしょう、デキストリン(キャッサバ、かんしょ)、でん粉(サゴヤシ)、香辛料抽出物)、衣(パン粉)(小麦粉、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)、ショートニング(パーム、ヤシ、米)、イースト、食塩、米こうじ(でん粉(とうもろこし)、米、アセロラ粉末(アセロラ、とうもろこし)、デキストリン、クロレラエキス粉末)、水)、衣(米粉)(うるち米)、衣(小麦粉)(小麦)、衣(水)(上水道)	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、かに、あわび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
12月6日(火)	あじつけのり	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、さば、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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、えび、かに、大豆
	こんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
	まぐる(フレーク)	きはだまぐる、米油、食塩、水		大豆
12月7日(水)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
12月8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	
12月9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
	オリーブあぶら	オリーブ油		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
12月12日(月)	バター	生乳、食塩	乳	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月13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(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
12月14日(水)	パンコ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしよでん粉、かんしよでん粉)、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
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	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15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
	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
12月16日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
12月19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
	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	
	はるさめ	かんしよでん粉、ばれいしよでん粉		
12月20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(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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21日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
12月22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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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)		

【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(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	
	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	卵	
12月2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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、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(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
	みそ(兵庫産)	大豆、米、食塩、酒精、仕込水	大豆	小麦、いか、さば
	酒かす(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)		
12月5日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、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		
12月6日(火)	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
	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	
	鶏つくね	鶏肉、たまねぎ、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、牛肉、ごま、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			
12月7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、さば、大豆
	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		えび、いか
	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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、えび、かに、大豆
	こんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、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	
12月8日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
12月9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	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月12日(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
	ぎょうざ	野菜(キャベツ、たまねぎ、にら、しょうが、ねぎ、にんにく)、豚肉、でん粉、しょうゆ、砂糖、食塩、酵母エキス、皮(小麦粉、加水、植物油、食塩)	小麦、大豆、豚肉
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)	
12月13日(火)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	バター	生乳、食塩	乳
	もも(缶) パイン(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水 パインアップル(パイナップル)、砂糖、水	もも
12月14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
	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
12月15日(木)	卵(液卵)	鶏卵	卵
	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
	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
	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
はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
12月16日(金)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナー色素、カラメル色素(カラメルⅠ))	小麦、ごま、大豆
	焼き豆腐	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン、シリコーン樹脂)、水)、安定剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、豆腐用凝固剤(凝固剤製剤(粗製海水塩化マグネシウム、植物性油脂、グリセリン脂肪酸エステル、ミックストコフェロール))、水	大豆
	ふ 糸こんにゃく	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール) こんにゃく精粉(こんにゃく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、水	小麦
12月19日(月)	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
	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
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)	
	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20日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水	大豆
12月21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
	いちごのムース	乳又は乳製品を主要原料とする食品(パーム油、パーム核油、ヤシ油、脱脂粉乳、ホエイパウダー、乳糖、他)、いちご、砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、ゼラチン(豚皮)、レモン濃縮果汁(レモン)、水、酸味料(クエン酸ナトリウム、クエン酸)、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤(ショ糖エステル、レシチン、グリセリンエステル)、香料(ストロベリーフレーバー、ミルクフレーバー)、紅こうじ色素、安定剤(増粘多糖類)(キサンタンガム、グァーガム)	乳、ゼラチン、大豆
12月22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、プレーン、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

【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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月1日(木)	マカロニ まぐろ(フレーク)	デュラム小麦のセモリナ きはだまぐろ、米油、食塩、水	小麦	大豆
12月2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	
	ねりごま	ごま	ごま	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タビオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、大豆、もも、りんご
12月6日(火)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
12月7日(水)	りんご(カット)	りんご、砂糖混合異性化液糖(とうもろこし、ばれいしょ、さとうきび、甜菜)、酸味料(クエン酸、とうもろこし)、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸、とうもろこし)、乳酸カルシウム(とうもろこし)、水(地下水)	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8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	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
12月9日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	さば(焼)	さば	さば	さけ
	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(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	ごま、大豆
12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	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
12月13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
	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(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
	バター	生乳、食塩	乳	
12月15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	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
12月16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	

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	
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ゆずかじゅう	ゆず果汁		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
	さげかす(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)		
12月20日(火)	かぼちゃ(ペースト)	かぼちゃ		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	いちごのムース	乳又は乳製品を主要原料とする食品(パーム油、パーム核油、ヤシ油、脱脂粉乳、ホエイパウダー、乳糖、他)、いちご、砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、ゼラチン(豚皮)、レモン濃縮果汁(レモン)、水、酸味料(クエン酸ナトリウム、クエン酸)、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤(シヨ糖エステル、レシチン、グリセリンエステル)、香料(ストロベリーフレーバー、ミルクフレーバー)、紅こうじ色素、安定剤(増粘多糖類)(キサンタンガム、グァーガム)	乳、ゼラチン、大豆	卵、小麦、オレンジ、キウイフルーツ、ごま、バナナ、もも、りんご、アーモンド

【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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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
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、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(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	
11月4日(金)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	とりつくね	鶏肉、たまねぎ、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、牛肉、ごま、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		
11月7日(月)	しょうてん(ささがき)	魚肉(助宗たら、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止)、食塩(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、食塩(冷凍変性防止))、きざみごぼう、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、食用植物油(菜種、シリコン)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グアーガム)		
	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8日(火)	ちゅうかめん	小麦粉(国内製造)(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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしよ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、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		
11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	
	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10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
11月11日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	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	
	どうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
11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	
	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	
	わふうドレッシング(袋)	砂糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(でん粉(コーンスターチ)))、菜種油(菜種サラダ油)、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖(コーン、ばれいしよ、かんしょ)、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

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15日(火)	ハンバーグ とうもろこし(粒) たまご(液卵)	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 スイートコーン、食塩、クエン酸、水 鶏卵	大豆、鶏肉、豚肉 卵	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
11月16日(水)	こんにやく かまぼこ	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水 魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
11月17日(木)	ぶどうパン やきぶた とうふ	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう 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 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	小麦 小麦、大豆、豚肉 大豆	りんご 卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
11月18日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月21日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
11月22日(火)	ぎょうざ からし たまご(液卵) とうもろこし(粒・冷)	野菜(キャベツ、たまねぎ、にら、しょうが、ねぎ、にんにく)、豚肉、でん粉、しょうゆ、砂糖、食塩、酵母エキス、皮(小麦粉、加水、植物油、食塩) からし、ウコン(ターメリック) 鶏卵 とうもろこし	小麦、大豆、豚肉 卵	牛肉、ごま、さけ、ゼラチン、鶏肉、やまいも、りんご 大豆
11月24日(木)	ポークソーセージ スパゲティ ベーコン オリーブあぶら	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 デュラム小麦のセモリナ(小麦) 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) オリーブ油	豚肉 小麦 豚肉	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
11月25日(金)	ふ いとこんにやく たくあんづけ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール) こんにやく精粉(こんにやく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水 塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水	小麦	小麦
11月28日(月)	かまぼこ あぶらあげ はるまき ごまドレッシング(袋)	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水) 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 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) 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	大豆 小麦、大豆、豚肉 小麦、ごま、大豆	卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
11月29日(火)	まぐる(フレーク) マヨネーズ スライスチーズ やきぶた ビーフン	きはだまぐる、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 小麦、大豆、豚肉	大豆 卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
11月30日(水)	こおりどうふ こんにやく まぐる(フレーク)	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) こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水 きはだまぐる、米油、食塩、水	大豆	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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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reek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
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(火)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	とりつくね	鶏肉、たまねぎ、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、牛肉、ごま、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		
11月2日(水)	ちゅうかめん	小麦粉(国内製造)(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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしよ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、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		
11月4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
11月7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	
	わふうドレッシング(袋)	砂糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(でん粉(コーンスターチ)))、菜種油(菜種サラダ油)、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖(コーン、ばれいしよ、かんしょ)、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
11月8日(火)	しょうてん(ささがき)	魚肉(助宗たら、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止)、食塩(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、食塩(冷凍変性防止))、きざみごぼう、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、食用植物油(菜種、シリコーン)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
11月9日(水)	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
	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	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
11月10日(木)	オリーブあぶら	オリーブ油		
	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	

	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11日(金)	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	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
11月14日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
11月15日(火)	こんにゃく	こんにゃく精粉(こんにゃく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、水		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
11月16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
	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		
11月17日(木)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	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	
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
11月18日(金)	ぎょうざ	野菜(キャベツ、たまねぎ、にら、しょうが、ねぎ、にんにく)、豚肉、でん粉、しょうゆ、砂糖、食塩、酵母エキス、皮(小麦粉、加水、植物油、食塩)	小麦、大豆、豚肉	牛肉、ごま、さけ、ゼラチン、鶏肉、やまいも、りんご
	からし	からし、ウコン(ターメリック)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
11月21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
	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
11月24日(木)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
11月25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
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
11月28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	
	いとこんにゃく	こんにゃく精粉(こんにゃく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、水		
11月29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	
11月30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		

【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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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
11月1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
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
11月2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 ガーリック	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) ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)	大豆	
11月4日(金)	ひじき	ひじき		
	こんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
	油揚げ 豆乳	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(脱皮大豆)、水	大豆 大豆	
11月7日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
11月8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
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月9日(水)	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
	こんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、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	
11月14日(月)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	かぼちゃコロッケ	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(キャリアーオーバー))、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
11月15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	
11月16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	
	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	
11月17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(国内製造)(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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、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(パインアップル)、砂糖、水		
11月21日(月)	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	
	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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、えび、かに、大豆
11月22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		
	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24日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	鶏つくね	鶏肉、たまねぎ、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、牛肉、ごま、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		
11月25日(金)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、食塩、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		乳、小麦、大豆、鶏肉
	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
11月28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
	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	
	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29日(火)	米粉	米粉		
	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		
11月30日(水)	たくあん漬	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、ジャロット)、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
11月1日(火)	ちゅうかめん	小麦粉(国内製造)(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
11月2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	
11月4日(金)	バター パイン(缶)	生乳、食塩 パインアップル(パイナップル)、砂糖、水	乳	
11月7日(月)	まぐろ(フレーク) はるさめ	きはだまぐろ、米油、食塩、水 かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		大豆
11月8日(火)	コロッケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、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(さとうきび)、ケイソウ土)、食塩(海水)、香辛料(黒こしょう、白こしょう、デキストリン(キャッサバ、かんしょ)、でん粉(サゴヤシ)、香辛料抽出物)、衣(パン粉)(小麦粉、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)、ショートニング(パーム、ヤシ、米)、イースト、食塩、米こうじ(でん粉(とうもろこし)、米、アセロラ粉末(アセロラ、とうもろこし)、デキストリン、クロレラエキス粉末)、水)、衣(米粉)(うるち米)、衣(小麦粉)(小麦)、衣(水)(上水道)	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、かに、あわび、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
11月9日(水)	とうふ あかだしみそ たまご(液卵)	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 米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール) 鶏卵	大豆 大豆 卵	
11月10日(木)	マヨネーズ(袋) やきぶた	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 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	卵、りんご 小麦、大豆、豚肉	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 卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
11月14日(月)	あぶらあげ ひじき しろみそ そうめん(ばち)	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 ひじき 米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール) 小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	大豆 大豆 小麦	ごま、大豆
11月15日(火)	とうもろこし(粒) ベーコン	スイートコーン、食塩、クエン酸、水 豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月16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
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
11月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
	こめこ	米粉		
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	まぐる(フレーク)	きはだまぐる、米油、食塩、水		大豆
11月18日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月21日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月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		
11月25日(金)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
11月29日(火)	まぐる(フレーク)	きはだまぐる、米油、食塩、水		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
	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		

【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)、シリコン(シリコン樹脂)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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)		
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3日(月)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	こんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
10月4日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
10月5日(水)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし、シリコン樹脂剤		
	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6日(木)	いとこんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	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7日(金)	コロケ	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
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
10月11日(火)	いとこんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
10月12日(水)	からし	からし、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	
10月13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)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
10月14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
	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、シリコン樹脂剤		
10月14日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月17日(月)	ひとくちチーズ	ナチュラルチーズ、牛乳、乳たん白、乳化剤(リン酸ナトリウム製剤、添加水)	乳
	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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉	
10月18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
	マカロニ(シェル) トマト(缶)	デュラム小麦のセモリナ トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸	小麦
10月19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
	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
10月20日(木)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
	とりレバー(缶)	鶏レバー、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
	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	
	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)、調製豆乳粉末(大豆他)、海藻カルシウム(石化海藻)、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(パンプキンフレーバー)、カロチノイド色素(パプリカ色素)	大豆
10月21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
10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	
10月25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
	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
	オリーブあぶら	オリーブ油	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵
10月26日(水)	さば(焼)	さば	さば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)	
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦
10月27日(木)	こめこ	うるち米	
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水	
10月28日(金)	かつお(フレーク)	かつお	
	きざみのり	乾のり	
	だいた(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31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
	ビーフン	米	
	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド

【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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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)		
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3日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
10月4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(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
10月5日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
10月6日(木)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし、シリコン樹脂剤		
	いとこんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
10月7日(金)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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)		
	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
10月11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
	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12日(水)	いとこんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		大豆
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、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(トマト)、クエン酸			

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月13日(木)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、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
10月14日(金)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	からし	からし、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
10月17日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
10月18日(火)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(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(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
10月19日(水)	ペネ	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(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
	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20日(木)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	こんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
10月21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
	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) まぐろ(フレーク)	とうもろこし、シリコーン樹脂剤 きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
10月24日(月)	ひとくちチーズ	ナチュラルチーズ、牛乳、乳たん白、乳化剤(リン酸ナトリウム製剤、添加水)	乳	
	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		
10月25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	
10月26日(水)	こめこ	うるち米		
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
10月27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)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
10月28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	
	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	
10月31日(月)	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		

【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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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)		
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3日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
10月4日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(ゲアーガム)		
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
10月5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	
	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
	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
10月6日(木)	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
	米粉	うるち米		
10月7日(金)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	こんにゃく	こんにゃく精粉(こんにゃく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、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	
10月11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)		
10月12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
	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	
10月13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	
	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		
	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	
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
10月14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	
	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		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
10月17日(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	
	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
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
10月18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	
	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		
10月19日(水)	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	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	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(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
10月20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、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、かに、あわび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
10月21日(金)	糸こんにゃく	こんにゃく精粉(こんにゃく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、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	
10月24日(月)	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(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月25日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	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	卵	
10月26日(水)	ぎょうざ	野菜(キャベツ、たまねぎ、にら、しょうが、ねぎ、にんにく)、豚肉、でん粉、しょうゆ、砂糖、食塩、酵母エキス、皮(小麦粉、加水、植物油、食塩)	小麦、大豆、豚肉	牛肉、ごま、さけ、ゼラチン、鶏肉、やまいも、りんご
	キムチ	はくさい、だいこん、にんじん、唐辛子、食塩、かつお節エキス、砂糖、にんにく、えびパウダー、りんご、しょうが、昆布抽出物	えび、りんご	
10月27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
10月28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	こんにゃく精粉(こんにゃく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、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
10月31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	

【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)、シリコン(シリコン樹脂)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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)		
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3日(月)	まぐる(フレーク)	きはだまぐる、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		
	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		
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
10月4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
	こめこ	うるち米		
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
10月5日(水)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	さば(焼)	さば	さば	さけ
	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(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
10月6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
	マヨネーズ(袋)	食用植物油脂(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
10月7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
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
10月11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
	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
10月12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	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	あぶらあげ	大豆、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13日(木)	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	ごま、大豆
	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	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
10月14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	
	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	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月17日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月18日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		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
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
10月19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	
10月20日(木)	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		
10月21日(金)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
10月24日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
10月25日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
10月26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	
10月27日(木)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
10月28日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しるみそ	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	
10月31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	
	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	

【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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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)		
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(木)	とうもろこし(粒) はるさめ	スイートコーン、食塩、クエン酸、水 かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
9月2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	
9月5日(月)	ガーリック アイスクリーム	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム) 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6日(火)	ハンバーグ とうもろこし(粒) たまご(液卵)	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 スイートコーン、食塩、クエン酸、水 鶏卵	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
9月7日(水)	こおりどうふ こんにやく	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム) こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水	大豆	
9月8日(木)	スパゲティ はるさめ	デュラム小麦のセモリナ かんしょでん粉、ばれいしよでん粉	小麦	
9月9日(金)	さば(焼) たくあんづけ もち	さば 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 白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)	さば	さけ 小麦
9月12日(月)	ベーコン とりつくね はるさめ	豚肉、食塩、砂糖 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) かんしょでん粉、ばれいしよでん粉	豚肉 鶏肉	卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご 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
9月13日(火)	ポークソーセージ(カット) ベーコン とうもろこし(粒・冷) パイン(缶)	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、食塩、砂糖 とうもろこし、シリコーン樹脂剤 パインアップル(パイナップル)、砂糖、水	豚肉 豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご 卵、乳、小麦、いか、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
9月14日(水)	からふとししゃも ハム あぶらあげ ふ	からふとししゃも、食塩 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) 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 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、豚肉 大豆 小麦	さけ、さば 卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
9月15日(木)	まぐろ(フレーク) スライスチーズ とうふ	きはだまぐろ、米油、食塩、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 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 乳 大豆	大豆

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月16日(金)	あかだしみそ たまご(液卵)	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆 卵	
9月20日(火)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし、シリコーン樹脂剤		
9月21日(水)	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22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
	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26日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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	
9月27日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
9月28日(水)	だいず(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
9月29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
	からし	からし、ウコン(ターメリック)		
	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		
9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	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

【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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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)		
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(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	
9月2日(金)	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
9月5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、ばれいしよでん粉		
9月6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	
	こんにゃく	こんにゃく精粉(こんにゃく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、水		
9月7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
	からし	からし、ウコン(ターメリック)		
	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		
9月8日(木)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(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
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
9月9日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		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12日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
9月13日(火)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒糟(無変性アルコール)	大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
9月14日(水)	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
	フォー	米、でん粉(ばれいしよでん粉)		
	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15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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、えび、かに、大豆
	こんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
9月16日(金)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし、シリコーン樹脂剤		
9月20日(火)	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	
9月21日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
9月22日(木)	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		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
	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	
9月26日(月)	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	
9月27日(火)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、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28日(水)	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		
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
9月29日(木)	だいず(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
9月30日(金)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	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	

【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04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)、シリコーン(シリコーン樹脂)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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)		
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(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
9月2日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
9月2日(金)	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
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
9月5日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
9月5日(月)	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(キャリーオーバー)、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		
9月6日(火)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
9月7日(水)	糸こんにゃく	こんにゃく精粉(こんにゃく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、水		
	かつお(フレーク)	かつお		さけ、さば
	きざみのり	乾のり		
9月8日(木)	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		
	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9日(金)	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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、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	
	ひじき	ひじき		
	こんにゃく	こんにゃく精粉(こんにゃく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、水		
9月12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
9月13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	
	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
	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
9月13日(火)	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月14日(水)	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	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		
9月15日(木)	パンパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(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
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(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	
9月16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20日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		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		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
	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21日(水)	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、かに、あわび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
9月22日(木)	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
	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	
9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
	コロケ	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
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
9月27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
	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
9月28日(水)	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	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(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
9月29日(木)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	パンネ	デュラム小麦のセモリナ	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	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし、シリコーン樹脂剤		
9月30日(金)	大豆(水煮)	大豆(国産大豆)、水	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
	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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、えび、かに、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9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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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)		
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

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月5日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしよでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしよでん粉、ばれいしよでん粉		
9月6日(火)	コロッケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト(ばれいしよ)、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、ばれいしよ、かんしよ)、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、かに、あわび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
9月7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	
9月8日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	はるさめ	かんしよでん粉、ばれいしよでん粉		
9月9日(金)	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	
	はるさめ	かんしよでん粉、ばれいしよでん粉		
9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	
9月13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
	バター	生乳、食塩	乳	
9月14日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	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15日(木)	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	
9月16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
	いとこんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、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	
9月20日(火)	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	ごま、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
	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
9月21日(水)	バター ガーリック	生乳、食塩 ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)	乳	
9月22日(木)	パンパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(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
	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
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
9月26日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		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	
9月27日(火)	ペンネ	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
	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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
9月28日(水)	おきなわもずく	もずく		えび、かに
	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、ウコン(ターメリック)		
9月29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
	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	

【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04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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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(金)	いとこんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
	たくあんづけ	塩押しだいいん(だいいん)、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4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	
7月5日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	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		

	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6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	
	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7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(パインナップル)、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
7月8日(金)	こんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
7月11日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
7月12日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		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	
7月13日(水)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	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
7月14日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
7月15日(金)	いとこんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
7月19日(火)	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		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)	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		
7月4日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
7月5日(火)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
7月6日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
7月7日(木)	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	あぶらあげ	大豆、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8日(金)	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
	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

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
7月11日(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12日(火)	いとこんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
7月13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		
7月14日(木)	こんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、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
7月15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
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
7月19日(火)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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(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
7月4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		大豆
	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
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
7月5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 卵(液卵)	オリーブ油 鶏卵	 卵	
7月6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

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(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)	
	バター	生乳、食塩	乳
7月8日(金)	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦
	油揚げ	大豆、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11日(月)	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
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉
	ひじき	ひじき	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	
	卵(液卵)	鶏卵	卵
7月12日(火)	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
	ビーフン	米	
7月13日(水)	糸こんにゃく	こんにゃく精粉(こんにゃく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、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
7月14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
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ	小麦
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸	
7月15日(金)	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆
	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	
7月19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

【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7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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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(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4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5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
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
7月6日(水)	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		
7月7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	
	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
	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(キャリアーオーバー)、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、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、かに、あわび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月8日(金)	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	ごま、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	
7月11日(月)	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		
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(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	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		
7月12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
7月13日(水)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
7月14日(木)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、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
	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	
	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(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04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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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)		
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(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
	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	
6月2日(木)	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		
6月3日(金)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月6日(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
	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
6月7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
	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	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
6月8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
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
	なっとう	大豆、納豆菌(Bacillus subtilis (natto))、添付たれ(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	

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月9日(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
	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、オレノジ、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
	からし	からし、ウコン(ターメリック)		
	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
6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		
	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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、えび、かに、大豆
6月13日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
6月14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
	オリーブあぶら	オリーブ油		
6月15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
	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	
6月16日(木)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月17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	
6月20日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、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	
6月21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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
6月22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
	ビーフン	米		
6月23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		
	ワンタンかわ	小麦粉、麦たん白(小麦)、野菜粉末(オニオン)(オニオンパウダー)、食塩	小麦	
6月24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	
6月27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	
6月28日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	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
6月29日(水)	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	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
6月30日(木)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		

【学校給食課からのお知らせ】

○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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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)		
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(水)	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		
6月2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
	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	
6月3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		
	ワンタンかわ	小麦粉、小麦たん白(小麦)、野菜粉末(オニオン)(オニオンパウダー)、食塩	小麦	
6月6日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
6月7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
	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8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	
	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	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		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	
6月9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
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ)、米、小麦、食塩、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
	なっとう	大豆、納豆菌(Bacillus subtilis (natto))、添付たれ(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、ばれいしよ、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10日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月13日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、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
	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
6月14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
6月15日(水)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦
	からし	からし、ウコン(ターメリック)	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉
6月16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
	ビーフン	米	
	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
6月17日(金)	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
	オリーブあぶら	オリーブ油	
6月20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
	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
	さわら(焼)	さわら	
6月21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
	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
6月22日(水)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	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
	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23日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳
	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
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖	豚肉
6月24日(金)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	大豆
	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
	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
6月27日(月)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	
	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(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、水	
6月28日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水	大豆
	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
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)	
6月29日(水)	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	
	さば(焼)	さば	さば
6月30日(木)	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	
	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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))	卵、えび、かに、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ります。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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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)		
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(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
6月2日(木)	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
6月3日(金)	こんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにやく凝固剤))、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	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
6月6日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、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	
	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	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ごまドレッシング(袋)	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	
6月7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		
6月8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		
	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9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
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	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		

	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(金)	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
	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	
	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
6月13日(月)	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)(塩加工品を含む)、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
	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
	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	
6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
6月15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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月16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、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、かに、あわび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
6月17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		
	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	
6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
	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、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
	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
	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		
6月22日(水)	糸こんにゃく	こんにゃく精粉(こんにゃく)、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、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23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	
	からし	からし、ウコン(ターメリック)		
6月24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	

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27日(月)	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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、えび、かに、大豆
	こんにゃく	こんにゃく精粉(こんにゃく)、海藻粉、水酸化カルシウム(石灰(こんにゃく凝固剤))、水		
6月28日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
6月29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
	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	
6月30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
	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	
	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	

【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年間に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04年6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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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	さば節	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
6月1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3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(ぼち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	ごま、大豆
6月4日(土)	まぐる(フレーク)	きはだまぐる、米油、食塩、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
6月5日(日)	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7日(火)	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、かに、あわび、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
6月8日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	さば(焼)	さば	さば	さけ
6月9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	
	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
6月10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	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
6月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	
6月14日(火)	こめこ	米粉		
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	まぐる(フレーク)	きはだまぐる、米油、食塩、水		大豆
6月15日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月16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
	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20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	
	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21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		
6月22日(水)	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	乳、小麦、牛肉、ごま、鶏肉、豚肉、アーモンド
6月23日(木)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
6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	
6月27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		
6月28日(火)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
6月29日(水)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
6月30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	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

○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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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、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
5月2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
	かしわもち	糖類(グラニュー)(甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、あずき、もち粉調整品(もち粉、砂糖)、還元水あめ(キャッサバ)、上新粉(米粉)、食塩(海水)、食用油脂(パーム油、米油)、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、オレンジ、くるみ、ごま、ゼラチン、やまいも
5月6日(金)	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)	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
5月9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	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
5月10日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
5月11日(水)	さわら(焼)	さわら		乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、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	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
5月12日(木)	きなこ	大豆	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
5月13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	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆(非遺伝子組換え)、小麦、食塩、醸造酢(サトウキビ、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆(非遺伝子組換え)、アルコール(製造用剤、とうもろこし、サトウキビ)	小麦、大豆	
5月16日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
5月17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
5月18日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グアーガム)		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
5月19日(木)	ちゅうかめん	小麦粉(国内製造)(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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、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20日(金)	あじつけのり	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
	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、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
5月23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	
	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
5月24日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	からし	からし、ウコン(ターメリック)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
5月25日(水)	いとこんにやく	こんにやく粉、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
5月26日(木)	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、かに、あわび、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		
5月27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	
	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水		
5月31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	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	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4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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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、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
5月2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
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	かしわもち	糖類(グラニュー)(甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、あずき、もち粉調整品(もち粉、砂糖)、還元水あめ(キャッサバ)、上新粉(米粉)、食塩(海水)、食用油脂(パーム油、米油)、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、オレンジ、くるみ、ごま、ゼラチン、やまいも
5月6日(金)	きなこ	大豆	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
5月9日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
5月10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	
	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11日(水)	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆(非遺伝子組換え)、小麦、食塩、醸造酢(サトウキビ、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆(非遺伝子組換え)、アルコール(製造用剤、とうもろこし、サトウキビ)	小麦、大豆	
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	からし	からし、ウコン(ターメリック)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
5月12日(木)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	あじつけのり	乾のり、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
	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、水酸化カルシウム(水)		
5月13日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	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		大豆
5月16日(月)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		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
	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
5月17日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	さば(焼)	さば	さば	さけ
5月17日(火)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
5月18日(水)	ちゅうかめん ちくわ パイン(缶)	小麦粉(国内製造)(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) 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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤)) パインアップル(パイナップル)、砂糖、水	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
5月19日(木)	いとこんにやく たくあんづけ	こんにやく粉、水酸化カルシウム(水) 塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
5月20日(金)	パンこ ソース(中濃) はるさめ	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) 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 かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	小麦 大豆、りんご	乳、大豆 卵、乳、小麦、えび、かに、あわび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
5月23日(月)	とりレバー(缶) トマト(缶) たまご(液卵)	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) トマト、トマトピューレー、クエン酸 鶏卵	鶏肉 卵	
5月24日(火)	とうふハンバーグ あぶらあげ こんにやく	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、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 こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉、水	大豆、鶏肉、豚肉 大豆	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
5月25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
5月27日(金)	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 小麦、大豆、豚肉	大豆 卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
5月30日(月)	ひとつちチーズ とりつくね はるさめ	ナチュラルチーズ、牛乳、乳たん白、乳化剤(リン酸ナトリウム製剤、添加水) 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) かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	乳 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
5月31日(火)	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	乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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、ちんぴ、デキストリン、フェネグreek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
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2日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
5月6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	
5月9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	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
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
5月10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
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
5月11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(非遺伝子組換え)、小麦、食塩、醸造酢(サトウキビ、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆(非遺伝子組換え)、アルコール(製造用剤、とうもろこし、サトウキビ)	小麦、大豆	
5月12日(木)	きな粉	大豆	大豆	
	米粉	米粉		
5月13日(金)	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、ローカストビーイングム、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
	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
5月13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	
	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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、えび、かに、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16日(月)	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
	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
	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17日(火)	中華めん	小麦粉(国内製造)(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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、えび、かに、大豆
5月18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		
	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	
5月19日(木)	パンパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(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
	コチュジャン	米味噌(大豆、米、食塩)、水あめ(コーンスターチ)、麦芽エキス(大麦)、米こうじ調味料(米、米こうじ、ぶどう糖)、乾燥唐辛子、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩、酵母エキスパウダー(酵母)	大豆	小麦、ごま
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
5月20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(粒・冷)	とうもろこし		大豆
5月23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
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
5月24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	
	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
5月25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
	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		
5月26日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
	パイン(缶) もも(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水 黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
5月27日(金)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
5月30日(月)	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
	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	干しひじき		
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	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	
5月31日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	スバゲティ	デュラム小麦のセモリナ	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

【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5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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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
5月2日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
5月6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	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
5月9日(月)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
5月10日(火)	ペンネ	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
	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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
5月11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	
5月12日(木)	きなこ	大豆	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
5月13日(金)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	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16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	干しひじき		
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
5月17日(火)	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、かに、あわび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
5月18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		
5月19日(木)	ちゅうかめん	小麦粉(国内製造)(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
	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	

	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(金)	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
	ねりごま	ごま	ごま	
5月23日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
	おきなわもずく	もずく		えび、かに
5月24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
	こめこ どうにゅう	米粉 大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
5月25日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
5月26日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
5月27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	
5月30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	
5月31日(火)	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	
	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		

【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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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
4月11日(月)	あじつけのり	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
	こんにゃく	こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム(水)		
4月12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
	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		
4月13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14日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		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
4月15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	
	こんにゃく	こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム(水)		
4月15日(金)	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	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18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	
	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	
4月19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
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、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
4月20日(水)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	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	
4月21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
4月22日(金)	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	
4月25日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
4月26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
	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
	からし	からし、ウコン(ターメリック)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
4月27日(水)	さわら(焼)	さわら		乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、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	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
4月28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(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04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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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)		
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11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		
4月12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(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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
4月14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
	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15日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		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
4月18日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
4月19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	こんにやく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム(水)		
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦

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(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
	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
	からし	からし、ウコン(ターメリック)		
	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21日(木)	さわら(焼)	さわら		乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、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	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
4月22日(金)	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	
4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
	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	
	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	
4月26日(火)	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
	こんにやく	こんにやく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム(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)、塩化カリウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、えび、かに、大豆
4月27日(水)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
4月28日(木)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(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	

【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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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
4月11日(月)	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		
4月12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
4月13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	
	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
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、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	
4月15日(金)	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	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
4月15日(金)	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(キャリーオーバー)、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		
4月18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
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	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(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水	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	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	大豆	
	いちごのデザート	豆乳加工食品(植物油、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(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)、いちご、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、粉あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、ゼラチン(豚)、水、加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)(アセチル化リン酸架橋でん粉、ローカストビーンガム、カラギーナン、ペクチン)、酸味料(クエン酸三ナトリウム、クエン酸)、炭酸カルシウム、乳化剤(植物レシチン、シヨ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル)、香料、pH調整剤(クエン酸三ナトリウム)、ゲル化剤(増粘多糖類)(グァーガム、キサンタンガム、ローカストビーンガム)、セルロース(微結晶セルロース)、着色料(紅こうじ色素、アナー色素)、乳酸カルシウム、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)、塩化マグネシウム(塩化マグネシウム)	ゼラチン、大豆	卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、さば、バナナ、もも、りんご、アーモンド
4月20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	
4月21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
	ビーフン	米		
4月22日(金)	こんにやく	こんにやく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム(水)		
	たくあん漬	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
4月25日(月)	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	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
4月26日(火)	みかんジャム	糖類(水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、香料(みかん)		
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
4月27日(水)	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	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		
4月28日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	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
	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
	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

【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4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)		大豆
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(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、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、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
4月13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14日(木)	ペンネ	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
4月15日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
4月18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	
	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(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	ベーコン	豚肉、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		
4月20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	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
4月21日(木)	こめこ	米粉		
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(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22日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		大豆
4月25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
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
4月26日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	ベーコン	豚肉、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27日(水)	いとこんにやく	こんにやく粉、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(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
4月28日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	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。