令和06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)		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	食用なたね油(なたね)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、オレンジ、キウ イフルーツ、牛肉、ごま、 大豆、鶏肉、バナナ、豚 肉、もも、りんご、アーモ ンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、 鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜(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(こしょう、ガーリックパウダー)、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(こしょう、ガーリックパウダー)、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			
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、米こうじ(米、種こうじ)、糖類(とうもろこし)、醸造アルコール(さとうきび)、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)	濃縮還元ぶどう果汁、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
ぶどうしゅ(赤)	輸入ぶどう果汁(ぶどう)、輸入ワイン(ぶどう)、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1(チアミン塩酸塩)		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、とうもろこし、赤ピーマン)、かぼちゃペースト、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(香辛料、コーンスターチ)、食塩、トマトペースト、砂糖(さとうきび、甜菜)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、しょうがペースト(しょうが、食塩、酒精、pH調整剤(クエン酸)、増粘多糖類)、香辛料(オニオン、ガーリック)、増粘剤(加工でん粉)、アセチル化アジビン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、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
	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)、きさみごぼう、ばれ いしょでん粉(じゃがいも)、本みリん(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
11月1日(金)	がんもどき	植物油脂、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん 粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖)(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ご ま、やまいも
	こんにゃく	こんにゃく芋精粉(こんにゃく芋)、焙煎こんにゃく粉(こんにゃく芋)、海藻粉(ひじき・かじめ)、水酸化カルシウム(石灰)、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
	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)、保存料(メ タ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
11月5日(火)	やきぶた	豚もも肉、糖類(砂糖、水あめ)、醤油、植物性たん白、食塩、たん白加水分解物、ポークエキスパウダー、水、その他	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ご ま、ゼラチン、鶏肉、りん ご
	ビーフン	**		
	バター	生乳、食塩	乳	
11月6日(水)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
11月7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	無肉すり身(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		
	こんにゃく	こんにゃく芋精粉(こんにゃく芋)、焙煎こんにゃく粉(こんにゃく芋)、海藻粉(ひじき・かじめ)、水酸化カルシウム(石灰)、水		
11月8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
	あじつけこざかな	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
	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(月)	とりつくね	鶏肉、玉ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚しょう、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		
	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、着色料(ターメリック)(ウコン)	·	
11月12日(火)	やきぶた	豚もも肉、糖類(砂糖、水あめ)、醤油、植物性たん白、食塩、たん白加水分解物、ポークエキスパウダー、水、その他	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ご ま、ゼラチン、鶏肉、りん ご
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工でん粉(トウモロコシ)、凝固剤製剤(塩化マグネシウム)、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	
= =	こんにゃく	こんにゃく芋精粉(こんにゃく芋)、焙煎こんにゃく粉(こんにゃく芋)、海藻粉(ひじき・かじめ)、水酸化カルシウム(石灰)、水		
11月13日(水)	たくあんづけ	塩搾しだいこん(だいこん)、漬け原材料(糖類)(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))、食酵調味料(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、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(水)		

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
		鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、水の糖の物は然(なき)、オスコン、酢魚エスス(デススリン)、食物(海水)、トストペーストパース		
	ハンバーグ	溶性食物繊維(とうもろこし)、酵母エキス(デキストリン)、食塩(海水)、トマトペースト(トマト)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(乾	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、り んご
11月14日(木)		燥たまねぎ、黒胡椒)、しょうがペースト(しょうが)、水、加工デンプン、炭酸カルシウム、セルロース、ピロリン酸第二鉄		702
	ベーコン		胶肉	卵、乳、小麦、牛肉、ご ま、ゼラチン、大豆、鶏
				肉、りんご
	たまご(液卵) ヨーグルトドリンク(プレー	鶏卵 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	卵	
	ン)	が脂肪和に生れた砂糖(さと)さい、サン酸カルグウム(古成)、香料(生乳)、安定剤(スツッノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	さば(焼)	cld	さば	さけ
11月15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	
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	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18日(月)	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工でん粉(トウモロコシ)、凝固剤製剤(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	大豆	
		マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水		乳、小麦、えび、ごま、さ
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		け、さば、大豆、鶏肉、豚肉
	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	
11月19日(火)	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	
11771011()()				卵、乳、小麦、牛肉、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	ま、ゼラチン、大豆、鶏 肉、りんご
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
11月20日(水)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
11月21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 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、		
	ミニあつあげ	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	
11月22日(金)		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		卵、乳、小麦、えび、か
	かまぼこ	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)		に、いか、ごま、大豆、や まいも
		大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸		
	あぶらあげ	マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
		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		
	はるまき	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	小麦、大豆、豚肉	
11月25日(月)		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) 砂糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)(さとうきび、甜菜、でん粉(コーンスターチ))、なたね油		50 50 1. + 5 16 4.
	わふうドレッシング(袋)	(なたね)、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖(とうもろこし)、水、アルコール、食塩、酒かす)、たまねぎ、食塩(海水)、酵母エキス(酵母、食塩(調整用))、でん粉(ワキ		卵、乳、小麦、えび、か に、オレンジ、ごま、さ
	775.71 0 77 2 7 (42)	シーコーンスターチ(とうもろこし))、カツオエキス(鰹粉、食塩、水)、赤ピーマン、香辛料		ば、ゼラチン、大豆、鶏 肉、豚肉、りんご
	バター(個付)	(ホワイトペッパー)、水 生乳、食塩	乳	大豆
11月26日(火)				
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
_	ヨーグルトドリンク(プレー	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(スクシーパリカングカロブランドをよった、チャンカ	乳	
11月27日(水)	ン/ あぶらあげ	クリカン(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水 大豆、植物油(薬種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸 マゲネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	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、	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ご ま、ゼラチン、大豆、鶏
		ナツメグ、ジンジャー、ガーリック) 	100000	肉、りんご
11月28日(木)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ご ま、ゼラチン、大豆、鶏 肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さ け、さば、大豆、鶏肉、豚 肉
11月29日(金)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	

【学校給食課からのお知らせ】

〇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。
〇コンタミネーションについて
その食品には特定原材料等を使用していないにもかかわらず、同じ製造ラインで別製品を作る際に特定原材料等を使用しているため、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、特定原材料等としてアレルギー表示をしますが、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をしています。
また、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。

【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	食用なたね油(なたね)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、オレンジ、キウ イフルーツ、牛肉、ごま、 大豆、鶏肉、バナナ、豚 肉、もも、りんご、アーモ ンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、 鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜(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、キャッサパ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)	i	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(こしょう、ガーリックパウダー)、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(こしょう、ガーリックパウダー)、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	*、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	
みりん	もち米、米こうじ(米、種こうじ)、糖類(とうもろこし)、醸造アルコール(さとうきび)、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)	 濃縮還元ぶどう果汁、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)	<u> </u>	
ぶどうしゅ(赤)	輸入ぶどう果汁(ぶどう)、輸入ワイン(ぶどう)、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1(チアミン塩酸塩)	<u> </u>	<u> </u>
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、とうもろこし、赤ピーマン)、かぼちゃペースト、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(香辛料、コーンスターチ)、食塩、トマトペースト、砂糖(さとうきび、甜菜)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、しょうがペースト(しょうが、食塩、酒精、pH調整剤(クエン酸)、増粘多糖類)、香辛料(オニオン、ガーリック)、増粘剤(加工でん粉)アセチル化アジビン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、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
	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)、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
11日1日(本)	スパゲティ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
11月1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
	オリーブあぶら	食用オリーブ油	1	
11月5日(火)	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5日(火)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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)、保存料(メ タ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
11月6日(水)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ご ま、ゼラチン、大豆、鶏 肉、りんご
	こんにゃく	こんにゃく芋精粉(こんにゃく芋)、焙煎こんにゃく粉(こんにゃく芋)、海藻粉(ひじき・かじめ)、水酸化カルシウム(石灰)、水		
11月7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)(リン酸架構でん粉(製造用剤))、		卵、えび、かに、大豆
	あじつけこざかな	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
11月8日(金)	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0日(亚)	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		
11月11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	
11月12日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
	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/酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
11月13日(水)	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重 曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ご ま、ゼラチン、大豆、鶏 肉、りんご
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
11月14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
11月15日(金)	パンこ	小麦粉(小麦)、イースト、食塩(海水)	小麦	乳、大豆

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
	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18日(月)	とりつくね	鶏肉、玉ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚しょう、焼 酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ベパー)	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		
	ヨーグルトドリンク(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)	ර්ැ	さば	さけ
11月19日(火)	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	<u> * フィンンム、ブイヘッシンへ、レンナンハ・ハーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーー</u>	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、 ナッメグ、ジンジャー、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20日(水)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さ け、さば、大豆、鶏肉、豚 肉
	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	こんにゃく芋精粉(こんにゃく芋)、焙煎こんにゃく粉(こんにゃく芋)、海藻粉(ひじき・かじめ)、水酸化カルシウム(石灰)、水		
11月21日(木)	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(糖類)(ぶどう糖果糖液糖(どうもろこし、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、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(水)		
11日00日(会)	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
11月22日(金)	からし	からし、着色料(ターメリック)(ウコン)		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	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
11月25日(月)	がんもどき	植物油脂、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖/さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ご ま、やまいも
	こんにゃく	こんにゃく芋精粉(こんにゃく芋)、焙煎こんにゃく粉(こんにゃく芋)、海薬粉(ひじき・かじめ)、水酸化カルシウム(石灰)、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
	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	
11月26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
11月27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、砂糖(さとうきび、甜菜)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、酵母エキス(デキストリン)、食塩(海水)、トマトペースト(トマト)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(乾燥たまねぎ、黒胡椒)、レュラがペースト(しょうが)、水、加エデンブン、炭酸カルシウム、セルロース、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	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
11月28日(木)	ヨーグルトドリンク(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	
11万20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29日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
11月29日(亚)	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】 〇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。 のコンタミネーションについて その食品には特定原材料等を使用していないにもかかわらず、同じ製造ラインで別製品を作る際に特定原材料等を使用しているため、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、特定原材料等としてアレルギー表示をしますが、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をしています。 また、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。

【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
青酒	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	食用なたね油(なたね)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、 大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、 鶏肉、りんご
 ウスターソース	野菜(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、ぱれいしょ、かんしょ等))、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、しんご、魚介類
ー 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(こしょう、ガーリックパウダー)、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(こしょう、ガーリックパウダー)、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	
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、米こうじ(米、種こうじ)、糖類(とうもろこし)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
 カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐 辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(赤)	輸入ぶどう果汁(ぶどう)、輸入ワイン(ぶどう)、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1(チアミン塩酸塩)		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、とうもろこし、赤ピーマン)、かぼちゃペースト、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(香辛料、コーンスターチ)、食塩、トマトペースト、砂糖(さとうきび、甜菜)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、しょうがペースト(しょうが、食塩、酒精、pH調整剤(クエン酸)、増粘多糖類)、香辛料(オニオン、ガーリッグ)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジビン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、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 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
* **	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		
11月1日(金)	豆腐	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工でん粉(トウモロコシ)、凝 固剤製剤(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	
	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
11月5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、砂糖(さとうきび、甜菜)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、酵母エキス(デキストリン)、食塩(海水)、トマトペースト(トマト)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(乾燥たまねぎ、黒胡椒)、しょうがペースト(しょうが)、水、加エデンブン、炭酸カルシウム、セルロース、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、り んご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
11月6日(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
	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11日(月)	かぽちゃコロッケ	かぼちゃ、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム、菜種、大豆)、イースト(パン酵母)、 ぶどう糖(とうもろこし)、砂糖(甜菜)、食塩(海水、酵素/加工助剤)、ビタミンC(加工助 剤)、大豆レシチン(キャリーオーバー)、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品(小麦粉、グ リセリン脂肪酸エステル(キャリーオーバー)(パーム、菜種、ヤシ))、たまねぎ、砂糖(甜菜)、食用植物油脂(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(海水)、酵母粉末(パン酵母)、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、かに、牛 肉、ごま、さけ、ゼラチ ン、鶏肉、バナナ、豚肉、 りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
11月12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
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	ŧŧ	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
	大豆(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
	そうめん(ばち)		小麦	ごま
11月13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)、はれいしょでん粉(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
	バター	生乳、食塩	乳	
11月14日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さ け、さば、大豆、鶏肉、豚 肉
	ふりかけ(さかな)	ごま、いわし削り節、砂糖、食塩、かつお削り節、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水 飴、アナトー色素(アナトー色素・着色料)、カラメル色素(カラル I・着色料)	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレ ンジ、さけ、さば、ゼラチ ン、鶏肉、豚肉、りんご
11月15日(金)	 ちくわ	無肉すり身(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
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	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	
	ボーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァー		
	カーラック	ガム)		

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
11 810 0 (44)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
11月19日(火)	ワンタン皮	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	
	さば(焼)	さば	さば	さけ
	白みそ	************************************	大豆	
	ひじき	乾ひじき(ひじき)		えび、かに
	こんにゃく	こんにゃく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉(水分)		
11月20日(水)	豆腐	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工でん粉(トウモロコシ)、凝	大豆	
		固剤製剤(塩化マグネシウム)、水	^ -	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、ケエン酸ナトリウム(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)、はれいしょでん粉(じゃがいも)、見布だし(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
	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)、保存料(メ タ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	鶏つくね	鶏肉、玉ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚しょう、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
11月21日(木)	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
	バター	生乳、食塩	乳	
11月22日(金)		- 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(スケシ /グリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	副 よま こま ->ユ・
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、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
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	蒸しささ身	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	卵、乳、小麦、あわび、こ
11月25日(月)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		ま、大豆
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油脂、菜種、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)、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)、醸造酢(さとうきび)、いりごま(ごま)、ねりごま(ごま)、食塩(海水)、酵母エキス(酵母上、次どう糖(とうもろこし)、植物油酵素分解が(イム))、豚母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(バーム、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))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、香料(合成香料(合成)、グリセリン脂肪酸エステル(合成))、水	ごま	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
11月26日(火)	鶏レバー(缶)	鶏レバー(鶏きも)、砂糖(甜菜)、しょうが(生姜)、食塩(海水)、香辛料(ホワイトペッパー、	鶏肉	
	卵(液卵)	ローレル)、仕込水(水) 鶏卵	<u> </u>	
	パン粉	小麦粉(小麦)、イースト、食塩(海水)	小麦	乳、大豆
11月27日(水)	たくあん漬け	塩押しだいご以(だいこん)、漬け原材料(糖類)(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)、食酵調味料(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、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(糖、食塩)、仕込水(水)		300 702
	豆腐	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工でん粉(トウモロコシ)、凝固剤製剤(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	
11月28日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
	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/酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	スライスチーズ	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	乳	
	鶏つくね	類肉、玉ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚しょう、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		
	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、		
11月29日(金)		酒精、酸化防止剤(ビタミンO(L-アスコルビン酸) ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァー ガム)		
	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド	乳、小麦、落花生、えび、 いか、カシューナッツ、く るみ、ごま、大豆、鶏肉

【学校給食課からのお知らせ】

〇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。
〇コンタミネーションについて
その食品には特定原材料等を使用していないにもかかわらず、同じ製造ラインで別製品を作る際に特定原材料等を使用しているため、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、特定原材料等としてアレルギー表示をしますが、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をしています。
また、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。

【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	食用なたね油(なたね)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、オレンジ、キウ イフルーツ、牛肉、ごま、 大豆、鶏肉、バナナ、豚 肉、もも、りんご、アーモ ンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、 鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜(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(こしょう、ガーリックパウダー)、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(こしょう、ガーリックパウダー)、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	1	
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	
みりん	もち米、米こうじ(米、種こうじ)、糖類(とうもろこし)、醸造アルコール(さとうきび)、水	1	
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		1	
ぶどうしゅ(白)	農縮還元ぶどう果汁、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
ぶどうしゅ(赤)	輸入ぶどう果汁(ぶどう)、輸入ワイン(ぶどう)、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)	Ĭ	
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1(チアミン塩酸塩)		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、とうもろこし、赤ピーマン)、かぼちゃペースト、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュボテト、ハチミツ、カレー粉(香辛料、コーンスターチ)、食塩、トマトベースト、砂糖(さとうきび、甜菜)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、しょうがペースト(しょうが、食塩、酒精、ph調整剤(クエン酸)、増粘多糖類)、香辛料(オニオン、ガーリック)、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、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
44 84 8 (4)	ねりごま	ごま	ごま	
11月1日(金)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、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)、保存料(メ タ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	スパゲティ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
11月5日(火)	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、りんこ
	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6日(水)	バター	生乳、食塩	乳	F1 7.0C
11月7日(木)	ミンチボール	〈食肉〉、豚肉、鶏肉、玉ねぎ、〈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(サトウキビ)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナッメグ)、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
	やきぶた	豚もも肉、糖類(砂糖、水あめ)、醤油、植物性たん白、食塩、たん白加水分解物、ボークエキスパウダー、水、その他	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ご ま、ゼラチン、鶏肉、りん ご
	さば(焼)	さば	さば	さけ
11月8日(金)	 とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工でん粉(トウモロコシ)、凝	 大豆	
	まぐろ(フレーク)	固剤製剤(塩化マグネシウム)、水 きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
11月11日(月)	やきぶた	豚もも肉、糖類(砂糖、水あめ)、醤油、植物性たん白、食塩、たん白加水分解物、ボークエキスパウダー、水、その他	小麦、大豆、豚肉	M、乳、いか、牛肉、ご ま、ゼラチン、鶏肉、りん ご
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工でん粉(トウモロコシ)、凝固剤製剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
11月12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
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工でん粉(トウモロコシ)、凝固剤製剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
11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	
	たまご(液卵)		卵	
11月14日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、酵母エキス(デキストリン)、食塩(海水)、トマトペースト(トマト)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(乾燥たまねぎ、黒胡椒)、しょうがペースト(しょうが)、水、加エデンブン、炭酸カルシウム、セルロース、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、り んご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さ け、さば、大豆、鶏肉、豚 肉
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	 	
11月15日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
11月18日(月)	ミンチボール	〈食肉〉、豚肉、鶏肉、玉ねぎ、〈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(サウキビ)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナンメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デオストリン(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		

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
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
= = //	クリームチーズ	生乳、クリーム(水)、乳たん白(乳酸菌(カルチャー))、食塩、乳清ミネラル、乳化剤(乳化剤製剤)、増粘剤(カラギナン)	乳	
11月19日(火)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ご ま、ゼラチン、大豆、鶏 肉、りんご
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	7.7.7.
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
	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20日(水)	そうめん(ばち)		小麦	ごま
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
11月21日(木)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ご ま、ゼラチン、大豆、鶏 肉、りんご
11月22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	
	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(とうもろこ し、甜菜、かんしょ)、pH調整剤(とうもろこし、甜菜)、香料(みかん)		
	こめこ	うるち米		
11月26日(火)	とうにゅう		大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月27日(水)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
11月28日(木)	マヨネーズ(袋)	食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、香辛料抽出物	卵、小麦、大豆	
,,201(///	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
11月29日(金)	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工でん粉(トウモロコシ)、凝固剤製剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

【子校桁良採からのお知らせ】 〇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。

も使用しますが、6・7月では変更となることもあります。 〇コンダミネーションについて その食品には特定原材料等を使用していないにもかかわらず、同じ製造ラインで別製品を作る際に特定原材料等を使用しているため、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、特定原材料等としてアレルギー表示をしますが、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をしています。 また、本産物については、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。