

令和06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	食用なたね油(なたね)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぶん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、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		
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)	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
12月2日(月)	こめこ	うるち米		
12月3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)、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
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
12月4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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(デキストリン)、香辛料(白胡椒)、加工デンプン、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	
12月5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
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	やきぶた	豚もも肉、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
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
12月6日(金)	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(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
	がんとどき	植物油、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖)(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
	こんにやく	こんにやく芋精粉(こんにやく芋)、焙煎こんにやく粉(こんにやく芋)、海藻粉(ひじき・かじめ)、水酸化カルシウム(石灰)、水		
12月9日(月)	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	卵、乳、小麦、あわび、ごま、大豆
	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
12月10日(火)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	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(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、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
12月11日(水)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
12月11日(水)	からふとししゃも	カラフトししゃも、食塩		えび、いか
12月12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、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
12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	

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16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
	こんにやく	こんにやく芋精粉(こんにやく芋)、焙煎こんにやく粉(こんにやく芋)、海藻粉(ひじき・かじめ)、水酸化カルシウム(石灰)、水		
	たくあんづけ	塩押しだいごん(だいごん)、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))、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)		
12月17日(火)	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
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
12月18日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ひじき	乾ひじき(ひじき)		えび、かに
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(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19日(木)	はるまき	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油、豚脂、しょうゆ、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、植物油、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
12月20日(金)	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	
	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	
12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、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	

【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。

○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。

令和06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		
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)	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
12月2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、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	
12月3日(火)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ひじき	乾ひじき(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		
12月4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、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
12月5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	
	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
12月6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	
	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	
12月9日(月)	こめこ	うるち米		
12月10日(火)	からふとししゃも	カラフトししゃも、食塩		えび、いか
12月11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)、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
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、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12日(木)	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(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
	がんとどき	植物油、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
	こんにやく	こんにやく芋精粉(こんにやく芋)、焙煎こんにやく粉(こんにやく芋)、海藻粉(ひじき・かじめ)、水酸化カルシウム(石灰)、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	卵、乳、小麦、あわび、ごま、大豆

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月13日(金)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー(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、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16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		
12月17日(火)	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、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	こんにやく芋精粉(こんにやく芋)、焙煎こんにやく粉(こんにやく芋)、海藻粉(ひじき・かじめ)、水酸化カルシウム(石灰)、水		
	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(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、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))		
12月18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
	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
	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		
12月19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)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(デキストリン)、香辛料(白胡椒)、加工デンプン、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	
	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
	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20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
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
12月23日(月)	該当食品なし	—	—	—

【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。

○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。

令和06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、ばれいしょ、かんしょ等))、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	
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)	濃縮還元ぶどう果汁、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
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
12月2日(月)	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
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	ごま
	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、ラウロイルソルビン酸、レシチン)、水	大豆	
12月3日(火)	スパゲティ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
12月4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、ラウロイルソルビン酸、レシチン)、水	大豆	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
12月5日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	マカロニ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
12月6日(金)	からふとししゃも	カラフトししゃも、食塩		えび、いか
	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、ラウロイルソルビン酸、レシチン)、水	大豆	
12月9日(月)	コロケ	じゃがいも、パン粉(白パン粉)(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、(微粉)(小麦粉、イースト、食塩、水)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム))、たまねぎ、豚肉、上白糖(さとうきび、甜菜)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(無添加(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
12月10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
12月11日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	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		
12月12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	
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	からし	からし、着色料(ターメリック)(ウコン)		
	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	

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13日(金)	オイスターソース	魚介エキス(かきエキス(かき)、ほたてエキス(ほたて)、食塩(海水)、デキストリン(キャッサバ、さつまいも)、魚醤(白身魚(ほっけ、助宗たら))、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、砂糖(さとうきび)、かき、たん白加水分解物(コーングルテン(とうもろこし)、食塩(海水)、かつおエキス(かつお))、昆布エキス(昆布エキス(昆布、酢酸(合成))、酢酸(合成))、酵母エキス(酵母、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))、ばれいしよでん粉(ばれいしよ)、さつまいもでん粉(さつまいも))、食塩(海水)、酒精(エタノール(さとうきび)、とうもろこし))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉(キャッサバ))、水		
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、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
12月16日(月)	米粉	うるち米		
12月17日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	はるさめ	かんしよでん粉、ばれいしよでん粉		
12月18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
	たくあん漬け	塩押しだいごん(だいごん)、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、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(水))		
12月19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、ばれいしよ、かんしよ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ、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	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
	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、ローレル)、仕込水(水)	鶏肉	
	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
12月20日(金)	豆腐ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(デキストリン)、香辛料(白胡椒)、加工デンプン、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	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
	ゆず果汁	ゆず果汁		卵、乳、小麦、えび、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
12月23日(月)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	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
12月24日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油、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	
	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		

【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。

○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。

令和06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		
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
12月2日(月)	こめこ	うるち米		
	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
12月3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	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
12月4日(水)	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
12月5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 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	
12月6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(塩化マグネシウム)、水	大豆	
12月9日(月)	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
	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、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
はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉			
12月10日(火)	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	
	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(塩化マグネシウム)、水	大豆	
12月11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、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		

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月12日(木)	マカロニ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、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13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	
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	ごま
12月17日(火)	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	
	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	
	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18日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	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
12月19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(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)		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
12月20日(金)	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)	さば	さば	さけ
	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	卵、乳、小麦、あわび、ごま、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
	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	

【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。

○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。