

令和07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(国内製造)	ごま		
でんぷん	ばれいしょでんぷん			
トマトピューレー	トマト		卵、乳、小麦、えび、かに、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、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(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)	輸入ぶどう果汁(ぶどう)、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)			
ぶどうしゅ(赤)	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、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(加工でんぷん)(アセチル化アジピン酸架橋でんぷん)、水		卵、乳、小麦、えび、いか、オレンジ、牛肉、ごま、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
1月9日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、野菜エキス、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでんぷん、ばれいしょでんぷん		
1月10日(金)	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		
	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(サトウキビ、ビート)、食塩(海水)、水(水道水)	大豆	えび、ごま、アーモンド
1月14日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、野菜エキス、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	やきぶた	豚もも肉、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
1月15日(水)	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(加工でんぷん)(アセチル化アジピン酸架橋でんぷん)、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
	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(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	からし	からし、着色料(ターメリック)(ウコン)		
1月17日(金)	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)		
	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))、ばれいしょでんぷん(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)、加工でんぷん(リン酸架橋でんぷん)		
1月20日(月)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	とりつくね	鶏肉、玉ねぎ、でんぷん(豆でんぷん(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	かんしょでんぷん、ばれいしょでんぷん		

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月21日(火)	くらパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	スバゲティ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	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	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
1月22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、シリコーン樹脂、水)、でん粉、安定剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、ゼラチン、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、水	ゼラチン、大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、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(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グアーガム)		
1月23日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
1月24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(スクラングリカン(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水)	乳	
	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、水酸化カルシウム、海藻粉(水分)		
	みそ(兵庫県産)	大豆、米、食塩、酒精、仕込水	大豆	小麦、いか、さば
	さけかす(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)		
1月27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)、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28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)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび)、甜菜、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
1月29日(水)	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(スクラングリカン(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水)	乳	
	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、食塩(海水)、岩塩)、ぶどう糖(とうもろこし)、バーム油(バーム)、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		
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
1月30日(木)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	トツ	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		
1月31日(金)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	きざみのり	乾のり		

【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07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
ハン・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(国内製造)	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		卵、乳、小麦、えび、かに、オレジン、キウイフルーツ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、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、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(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		
ぶどうしゆ(白)	輸入ぶどう果汁(ぶどう)、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
ぶどうしゆ(赤)	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、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、オレジン、牛肉、ごま、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
1月9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(スクロシ、グリカン(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂))、水	乳	
	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
	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
1月10日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
1月14日(火)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、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(塩化カルシウム)	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	
1月15日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、野菜エキス、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしよでん粉、ばれいしよでん粉		
1月16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(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)		
	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
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
1月17日(金)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	スパゲティ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー(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	
	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	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月20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(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
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
1月21日(火)	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		
	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(サトウキビ、ビート)、食塩(海水)、水(水道水)	大豆	えび、ごま、アーモンド
1月22日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	からし	からし、着色料(ターメリック)(ウコン)		
1月23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(スクロース、グリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、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、水酸化カルシウム、海藻粉(水分)		
	みそ(兵庫県産)	大豆、米、食塩、酒精、仕込水	大豆	小麦、いか、さば
	さけかず(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)		
1月24日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、野菜エキス、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	やきぶた	豚もも肉、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
1月27日(月)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	とりつくね	鶏肉、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		
1月28日(火)	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)、でん粉、安定剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、ゼラチン、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、水	ゼラチン、大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやく精粉(こんにやく)、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(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
1月29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)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
1月30日(木)	トッ	米(上新粉)、でん粉(じゃがいもでん粉)、食塩、酒精(95度未変性アルコール)、水		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	きざみのり	乾のり		
1月31日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

【学校給食課からのお知らせ】

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

○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07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	食用なたね油(なたね)		
ごま油	食用ごま油(国内製造)	ごま	
でん粉	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		卵、乳、小麦、えび、かに、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、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、もも、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(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
けずりふし	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)	輸入ぶどう果汁(ぶどう)、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
ぶどう酒(赤)	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、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、さげ、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
1月8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
	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	
1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、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、ばれいしよ、かんしよ)、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
	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(塩化マグネシウム)、水	大豆	
1月10日(金)	小天	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))、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、昆布だし(利尻昆布、食塩)、砂糖(さとうきび、甜菜)、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)、まくらげ、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)、箱煎こんにやく粉(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		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、野菜エキス、水		卵、小麦、大豆
1月14日(火)	きな粉	大豆	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、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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
1月15日(水)	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(スクロシ、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	乳、小麦、いか、ごま、さげ、大豆
	たくあん漬	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)、梅乾(梅)、食塩、仕込水(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
	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(木)	バイナンパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、バイナップル(バイナップル)、保存料(メタ亜硫酸ナトリウム)	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	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月17日(金)	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、ボーケイオン、ショートニング、ボーケイエキ、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	
	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20日(月)	炒り大豆	大豆	大豆	
	しらす干し	しらす干し(片口いわし、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	
1月21日(火)	かぼちゃコロッケ	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))(パーム、菜種、ヤシ))、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(海水)、酵母粉末(パン酵母)、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さげ、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
1月22日(水)	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	
1月23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
	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(水分)		
	みそ(兵庫産)	大豆、米、食塩、酒糟、仕込水	大豆	小麦、いか、さば
1月24日(金)	酒かず(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、野菜エキス、水		卵、小麦、大豆
	ナチュラルチーズ	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、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
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
1月25日(土)	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
	糸こんにやく	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		
	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(サトウキビ、ビート)、食塩(海水)、水(水道水)	大豆	えび、ごま、アーモンド
1月27日(月)	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、酒糟、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、さげ、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	
	パイナップル	パイナップル(パイナップル)、砂糖、水		
1月28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
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(ゲアガム)		
	中華めん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナン(クチナン色素)、水	小麦	そば
1月29日(水)	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、酒糟(95度未変性アルコール)、水		
1月30日(木)	きざみのり	乾のり		
	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	
1月31日(金)	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	
	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)、酒糟(無変性アルコール)	大豆	
1月31日(金)	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

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食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07年1月学校給食使用加工食品原材料一覧・西宮支援学校献立

【常時使用加工食品】				
食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご	
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば	
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば	
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、水			
あぶら	食用なたね油(なたね)			
ごまあぶら	食用ごま油(国内製造)	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		卵、乳、小麦、えび、かに、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、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(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	
けずりふし	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)	輸入ぶどう果汁(ぶどう)、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)			
ぶどうしゅ(赤)	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、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、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
1月9日(木)	こめこ	うるち米		
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、野菜エキス、水		卵、小麦、大豆
1月10日(金)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	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		
	くろまめ	黒豆(大豆)、砂糖、水	大豆	卵、小麦、大豆
1月14日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、野菜エキス、水		卵、小麦、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	
	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	
	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、クエン酸		
1月15日(水)	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
	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(スクラングリアン(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
1月16日(木)	パイ(缶)	パイナップル(パイナップル)、砂糖、水		
1月16日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、野菜エキス、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	やきふた	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
1月17日(金)	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
1月20日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、野菜エキス、水		卵、小麦、大豆
	やきふた	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	
1月21日(火)	くるパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、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		

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月22日(水)	さば(焼)	さば	さば	乳、小麦、いか、ごま、さけ、大豆
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
1月23日(木)	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	卵、乳、小麦、あわび、ごま、大豆
	ねりごま	ごま	ごま	
	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		
1月24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	
	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		
1月27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	
	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)		
1月28日(火)	きなこ	大豆	大豆	
	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
	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、鶏肉、りんご
1月29日(水)	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	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	
1月30日(木)	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	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	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
1月31日(金)	さば(焼)	さば	さば	乳、小麦、いか、ごま、さけ、大豆
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、野菜エキス、水		卵、小麦、大豆
	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	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

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

○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。