

令和07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、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(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、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、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
3月3日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
3月4日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	えびフライ	えび、酸化防止剤(亜硫酸塩)、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、小麦たん白、こしょう、水	小麦、えび	卵、乳、いか、さけ、ゼラチン、大豆、豚肉
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	やきぶた	豚もも肉、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	
3月5日(水)	さば(焼)	さば	さば	乳、小麦、いか、ごま、さけ、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)、塩化カルシウム(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	
3月6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	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
3月7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)		
3月10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		
	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11日(火)	コロッセ	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
	からし	からし、着色料(ターメリック)(ウコン)		
	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	

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12日(水)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、野菜エキス、水		卵、小麦、大豆
3月13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)		
	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	
	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
3月14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		
	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17日(月)	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(スクロノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	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18日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
3月21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
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	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(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。

○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のであれば、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3月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校8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、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
3月3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	
	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(バーム、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、ばれいしよ、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)(バーム、菜種、ヤシ))、たまねぎ、砂糖(甜菜)、食用植物油(バーム)、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、さけ、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
3月4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		
	たくあんづけ	塩押しだいいん(だいいん)、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)		
3月5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
	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
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	やきぶた	豚もも肉、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	
3月6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
	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7日(金)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
3月10日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
3月11日(火)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、野菜エキス、水		卵、小麦、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
3月12日(水)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とりレバー(缶)	鶏レバー(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	
3月13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(スクログルカン(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水)	乳	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	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14日(金)	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)		
	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	
	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
3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、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		
3月18日(火)	さば(焼)	さば	さば	乳、小麦、いか、ごま、さけ、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
	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21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、着色料(ターメリック)(ウコン)		
	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
	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。

○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のであれば、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、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(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、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(チアミン硫酸塩)		
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
3月3日(月)	さば(焼)	さば	さば	乳、小麦、いか、ごま、さけ、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
	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	
	ももゼリー(冷)	白桃果汁、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、ゲル化剤(ローカストビーングラム、カラギーナン、ピロリン酸四カリウム、塩化カリウム、ぶどう糖)、クエン酸(とうもろこし)、クエン酸ナトリウム(とうもろこし)、香料(香料ベース、グリセリン、グリセリン脂肪酸エステル、プロピレングリコール、エタノール)、水	もも	りんご
3月4日(火)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、ライム、グレープフルーツ)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
3月5日(水)	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	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
3月6日(木)	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
	米粉	うるち米		
	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		
3月7日(金)	ヨーグルトドリンク(ストロベリー)	脱脂粉乳(生乳)、いちご果汁(いちご)、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	
	パン粉	小麦粉(小麦)、イースト、食塩(海水)	小麦	乳、大豆
	ひじき	乾ひじき(ひじき)		えび、かに
	こんにやく	こんにやく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉(水分)		
	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10日(月)	コロッセ	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
	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)		

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11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
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	バター	生乳、食塩	乳	
3月12日(水)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
3月13日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	りんごピューレー	りんご、香料、酸味料(クエン酸)、酸化防止剤(L-アスコルビン酸)	りんご	
	りんごジュース	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)	りんご	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
3月17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、野菜エキス、水		卵、小麦、大豆
3月18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
	棒チーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	大豆
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック)	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
3月19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(スクロース、グリコシル糖)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ちくわ	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)、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)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	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)		
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
3月21日(金)	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		
	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24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。

○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のであれば、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、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
3月3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4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
	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
	ちゅうのうソース(袋)	野菜(トマト、にんじん、たまねぎ、ねぎ、マッシュルーム、シャロット、にんにく)、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、さつまいも等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、でん粉(もち米、とうもろこし)、香辛料		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
	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
3月7日(金)	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)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーニングガム)、ビタミンC、香料(ももフレーバー)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、水	もも	りんご
	さば(焼)	さば	さば	乳、小麦、いか、ごま、さけ、大豆
3月10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	
	ミンチボール	<食肉>、豚肉、鶏肉、玉ねぎ、<つなぎ>、でん粉(ばれいしよでん粉)、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
3月11日(火)	はるさめ	かんしよでん粉、ばれいしよでん粉		
	スパゲティ	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
	はるさめ	かんしよでん粉、ばれいしよでん粉		

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
3月14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
	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	
3月17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18日(火)	りんごピューレー	りんご、香料、酸味料(クエン酸)、酸化防止剤(L-アスコルビン酸)	りんご	
	りんごジュース	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)	りんご	
	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
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
3月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	
	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

【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。