

令和03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
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月1日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖(白ざら糖)、でん粉分解物(コーンスターチ)、食塩、水(水道水)		乳、小麦、えび、かに、ごま、大豆
3月2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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	チョコケーキ	豆乳加工品(ばれいしょ、大豆、とうもろこし)、豆乳(大豆)、グラニュー糖(甜菜)、米粉(米)、食用加工油脂(とうもろこし、ばれいしょ、甜菜)、ココアパウダー(カカオマス)、調整豆乳粉末(大豆、ばれいしょ)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類(グァーガム))、膨張剤(ピロリン酸第二水素ナトリウム)、香料(チョコレートベース他)、着色料(カラメル、紅こうじ、カロテノイド)、水	大豆	卵、小麦、落花生、オレンジ、くるみ、ごま、ゼラチン、もも、りんご
いちごのゼリー	ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ)、グラニュー糖(甜菜)、いちご果汁(5倍濃縮いちご果汁)、果糖(とうもろこし)、クランベリー果汁(7倍濃縮クランベリー果汁)、ゲル化剤(増粘多糖類(カラギーナン)、酸味料(クエン酸ナトリウム、クエン酸)、香料(ストロベリーフレーバー)、クエン酸第一鉄ナトリウム、水		卵、小麦、落花生、オレンジ、くるみ、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご	
3月3日(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	とりつくね	鶏肉、たまねぎ、青ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚醤、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
ひなあられ	もち米、砂糖、寒天、加工でん粉(酢酸でん粉、酸化でん粉)、着色料(紅こうじ色素、クチナシ色素)		卵、乳、落花生、えび、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご	
3月4日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	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
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
3月5日(金)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ひじき とうもろこし(粒)	ひじき スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
3月8日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
3月9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、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	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)		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、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		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月10日(水)	てまきのり	乾のり	
	しらすぼし	しらす干し(かたくちいわし、並塩)	えび、かに、いか、さば
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水	小麦
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦
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11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
	かたぬきチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳
	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
3月12日(金)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび)、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦
3月15日(月)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パンアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	りんご
3月16日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳
	こめこ	うるち米	大豆
3月17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)	
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)	
	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(木)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	大豆
3月22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
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご
3月23日(火)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご
3月24日(水)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	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、米サラダ油、食塩、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。

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

○コンタミネーションについて

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

令和03年3月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月1日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	ひじき		
3月2日(火)	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、水	小麦、ごま、大豆	
	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	とりつくね	鶏肉、たまねぎ、青ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚醤、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
3月3日(水)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	ひなあられ	もち米、砂糖、寒天、加工でん粉(酢酸でん粉、酸化でん粉)、着色料(紅こうじ色素、クチナシ色素)		卵、乳、落花生、えび、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご
3月4日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	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
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
3月5日(金)	てまきのり	乾のり		
	しらすぼし	しらす干し(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
3月5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	
	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
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	チョコケーキ	豆乳加工品(ばれいしょ、大豆、とうもろこし)、豆乳(大豆)、グラニュー糖(甜菜)、米粉(米)、食用加工油脂(とうもろこし、ばれいしょ、甜菜)、ココアパウダー(カカオマス)、調整豆乳粉末(大豆、ばれいしょ)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類(グァーガム))、膨張剤(ピロリン酸第二水素ナトリウム)、香料(チョコレートベース他)、着色料(カラメル、紅こうじ、カロテノイド)、水	大豆	卵、小麦、落花生、オレンジ、くるみ、ごま、ゼラチン、もも、りんご
いちごのゼリー	ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ)、グラニュー糖(甜菜)、いちご果汁(5倍濃縮いちご果汁)、果糖(とうもろこし)、クランベリー果汁(7倍濃縮クランベリー果汁)、ゲル化剤(増粘多糖類(カラギーナン))、酸味料(クエン酸ナトリウム、クエン酸)、香料(ストロベリーフレーバー)、クエン酸第一鉄ナトリウム、水		卵、小麦、落花生、オレンジ、くるみ、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月8日(月)	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	
	かたぬきチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	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9日(火)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アノトー色素、カラメル色素(カラメルⅠ))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	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	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
3月10日(水)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	こめこ	うるち米		
3月11日(木)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
3月12日(金)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レネット、水)	乳	
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
3月15日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
3月16日(火)	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、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
3月17日(水)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
3月18日(木)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	こおり豆腐	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	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレー(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも
3月19日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
3月22日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖(白ざら糖)、でん粉分解物(コーンスターチ)、食塩、水(水道水)		乳、小麦、えび、かに、ごま、大豆
3月23日(火)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、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)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		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	
	ひじき	ひじき		
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
3月24日(水)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし)、ばれいしょ、かんしょ、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	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)		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、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		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和03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)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月1日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	蒸しささ身	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
3月1日(月)	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、水	小麦、ごま、大豆	
	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
3月2日(火)	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)		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
3月3日(水)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	レモン汁	レモン		
	ひじき	ひじき		
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
3月3日(水)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	こつぶ大福	米粉(うるち米)、つぶあん(あずき、ビート糖、寒天)、こしあん(金時、大手亡、ビート糖、寒天)、しろあん(白いんげん豆、ビート糖、寒天)、上白糖(さとうきび、ビート)、もち粉(もち米)、でん粉(ばれいしょ)、酵素(大豆、とうもろこし)、よもぎ(よもぎ草)、着色料(ビートレッド)(ビート、キャッサバ)、水	大豆	卵、乳、小麦、えび、牛肉、くるみ、ごま、ゼラチン、鶏肉、豚肉、りんご
3月4日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
3月5日(金)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	中華めん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(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(金)	アーモンド(袋)	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
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
3月8日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母))、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月9日(火)	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	
	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
	いちごのケーキ	乳又は乳製品を主要原料とする食品(植物性油脂、脱脂濃縮乳、乳糖、他)、砂糖(甜菜、さとうきび)、鶏卵、小麦粉(小麦)、液卵白(鶏卵)、水あめ(とうもろこし)、粉末油脂(菜種、とうもろこし)、いちごピューレー(いちご、砂糖)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、さとうきび、甜菜)、ショートニング(食用植物油脂)、いちご濃縮果汁(いちご)、水、トレハロース、乳化剤(グリセリンエステル、プロピレングリコールエステル、レシチン、ショ糖エステル、ソルビタンエステル)、加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉)、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸)、カゼインナトリウム、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、タマリンドガム、ジェランガム)、ビタミンC(アスコルビン酸)、安定剤(増粘多糖類)(カラギーナン、キサンタンガム)、乳清ミネラル(ホエイソルト)、紅こじ色素、pH調整剤(クエン酸ナトリウム、クエン酸)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、香料(いちごフレーバー、バターフレーバー)、クチナシ赤色素	卵、乳、小麦、大豆	ゼラチン
3月10日(水)	味付のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	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
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、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11日(木)	型抜きチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
3月12日(金)	ふりかけ(うめじそ)	味付しその葉(赤しそ、食塩、梅、上白糖(さとうきび、甜菜))、かつお節パウダー、炒りごま(白ごま)、でん粉(とうもろこし)、乾燥梅肉(梅干、梅酢、しそ抽出液、食塩、梅酢)、かつお削り節(かつおの節)、しょうゆ(食塩、脱脂加工大豆、大豆、小麦、アルコール)、砂糖(原料糖(さとうきび、甜菜))、梅酢エキスパウダー(しそ梅酢、しそ梅酢、梅肉ペースト、食塩、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉)、のり(乾のり)、塩加工品(食塩、塩化カリウム、海藻酵素分解物、デキストリン、魚肉抽出物)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、粉末醸造酢(アルコール(さとうきび)、アルコールコーンスターチ、アルコールデキストリン、アルコール(みかん)、コーンスターチ)、かつお節粉末(かつお荒節)、味噌(大豆、米、食塩、酒精)、ジンジャー粉末(しょうが)、焼成カルシウム(魚骨(たら、かつお))、調味料(無機塩(塩加工品を含む)、紅こじ色素(デキストリン))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、落花生、えび、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	鶏つくね	鶏肉、たまねぎ、青ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚醤、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
3月15日(月)	春巻き	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油脂、豚脂、しょうゆ、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、植物油脂、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	中華ドレッシング(袋)	しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、食用植物油脂(ごま油、菜種油)、醸造酢(りんご果汁、アルコール、水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、小麦発酵調味液(小麦、食塩)、食塩(天然海水)、たまねぎエキス(たまねぎ)、チキンエキス(チキンストック、食塩)、香辛料(ガーリック、ホワイトペッパー)、水	小麦、ごま、大豆、鶏肉、りんご	卵、乳、えび、かに、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、豚肉
3月16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
	とうもろこし(粒・冷)バター	とうもろこし 生乳、食塩	乳	大豆
3月17日(水)	ひじき	ひじき		
	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	
	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)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
3月19日(金)	プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、砂糖(グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、ブリンシラップ、赤糖、黒蜜シラップ、加工助剤(水酸化ナトリウム)、加工助剤(クエン酸)、加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル)、地下水)、生乳、植物油脂、乳製品(クリームチーズ)、ゼラチン(豚皮ゼラチン)、食塩(精製塩)、香料(カラメルフレーバー、ワニラカスタードフレーバー、エッグカスタードフレーバー、バニラフレーバー)、増粘多糖類(キサンタンガム、ローカストビーンガム)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン	
	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
3月22日(月)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	コロケ	じゃがいも(ばれいしょ)、豚肉(豚肉(うで・かた))、たまねぎ、パン粉(つなぎ)(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、マッシュポテト(ばれいしょ)、食塩(天然海水)、こしょう(ペパー、タピオカでん粉)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、小麦粉(小麦)、米粉(うるち白米)、でん粉(とうもろこし)、マルトデキストリン(タピオカでん粉、コーンスターチ)、水	小麦、豚肉	卵、乳、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月23日(火)	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
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉
	卵(液卵)	鶏卵	卵
3月24日(水)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦
	糸こんにゃく	こんにゃくいも精粉、水酸化カルシウム、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)	
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳 ゼラチン、大豆

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和03年3月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月1日(月)	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
3月2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
	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	
3月3日(水)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
3月4日(木)	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
	こめこ	うるち米		
3月5日(金)	とうにゆう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
3月5日(金)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	はるまき	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油脂、豚脂、しょうゆ、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、植物油脂、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
	ごまドレッシング(袋)	砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖、水)、デキストリン(ばれいしょ)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、ごま(白ごま)、食塩(海水)、酵母エキス(酵母エキス、乾燥酵母、還元でん粉糖化物、植物油脂(米ぬか)、食塩、でん粉(もち米)、パン酵母、デキストリン、食塩)、増粘剤(キサンタンガム)、ホワイトペッパー、水	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、りんご
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご	
3月8日(月)	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
3月9日(火)	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、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10日(水)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
3月11日(木)	レモンじる	レモン		
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
3月12日(金)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	おきなわもずく	もずく	えび、かに	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、砂糖(グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、プリンシラップ、赤糖、黒蜜シラップ、加工助剤(水酸化ナトリウム)、加工助剤(クエン酸)、加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル)、地下水)、生乳、植物油、乳製品(クリームチーズ)、ゼラチン(豚皮ゼラチン)、食塩(精製塩)、香料(カラメルフレーバー、ワニラカスタードフレーバー、エッグカスタードフレーバー、バニラフレーバー)、増粘多糖類(キサンタンガム、ローカストビーンガム)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン		
3月17日(水)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
3月18日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉			
3月19日(金)	バター	生乳、食塩	乳	

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和03年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月1日(月)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	スイートポテト	さつまいも、砂糖(さとうきび)、植物油(米)、還元麦芽糖(キャッサバいも)、食物繊維(とうもろこし)、乳酸カルシウム(天然鉱物、原油)、食塩(海水)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸ナトリウム、硫酸第一鉄)、水		卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、ゼラチン、大豆、バナナ、りんご
2月2日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		大豆
2月3日(水)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アトー色素、カラメル色素(カラメルⅠ))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
2月4日(木)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	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	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	かいばしら	ほたて貝柱(ほたて貝)		
	バター	生乳、食塩	乳	
2月5日(金)	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	もりあわせ(いちご・デコポン)	いちご、デコポン		オレンジ、キウイフルーツ、ゼラチン、大豆、バナナ、もも、りんご
2月5日(金)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	あかだしみそ	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	
2月8日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
2月9日(火)	こつぶだいふく	米粉(うるち米)、つぶあん(あずき、ビート糖、寒天)、こしあん(金時、大手亡、ビート糖、寒天)、しろあん(白いんげん豆、ビート糖、寒天)、上白糖(さとうきび、ビート)、もち粉(もち米)、でん粉(ばれいしょ)、酵素(大豆、とうもろこし)、よもぎ(よもぎ草)、着色料(ビートルレッド)(ビート、キャッサバ)、水	大豆	卵、乳、小麦、えび、牛肉、くるみ、ごま、ゼラチン、鶏肉、豚肉、りんご
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
2月9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
	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月10日(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、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)		
	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		
2月12日(金)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	アーモンド(袋)	アーモンド		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
2月15日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
2月16日(火)	みかんジャム	糖類(水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、香料(みかん)		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、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
2月17日(水)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	しょうてん(ささがき)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、きざみごぼう(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)、揚げ油(菜種白絞油(菜種、シリコン)、水(水道水))		小麦、えび、かに、いか
	がんもどき	植物油、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖(さとうきび他))、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
2月18日(木)	むしざさみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、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
2月19日(金)	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、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
2月22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	
	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
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
2月24日(水)	さわら(焼)	さわら、食用油(菜種)		卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	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)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	みそ(兵庫県産)	大豆、米、食塩、酒精、仕込水	大豆	小麦、いか、さば
	さけかす(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)		
2月25日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	バター	生乳、食塩	乳	
2月26日(金)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	コロケ	じゃがいも(ばれいしょ)、豚肉(豚肉(うで・かた))、たまねぎ、パン粉(つなぎ)(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、マッシュポテト(ばれいしょ)、食塩(天然海水)、こしょう(ペパー、タピオカでん粉)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、小麦粉(小麦)、米粉(うるち白米)、でん粉(とうもろこし)、マルトデキストリン(タピオカでん粉、コーンスターチ)、水	小麦、豚肉	卵、乳、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間に5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。  
1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。  
○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。  
○コンタミネーションについて  
食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和03年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月1日(月)	いりだいず	大豆	大豆	
	しらすぼし	しらす干し(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	えびフライ	えび、酸化防止剤(亜硫酸塩)、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、小麦たん白、こしょう、水	小麦、えび	卵、乳、いか、さけ、ゼラチン、大豆、豚肉
2月2日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび)、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	しょうてん(ささがき)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、きざみごぼう(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)、揚げ油(菜種白絞油(菜種、シリコーン)、水(水道水))		小麦、えび、かに、いか
	がんもどき	植物油、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖)(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
2月3日(水)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
2月4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
	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、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(ゲアガム)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
2月5日(金)	トッ	米(上新粉)、でん粉(じゃがいもでん粉)、食塩、酒精(95度未変性アルコール)、水		
	きざみのり	乾のり		
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
2月8日(月)	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
2月9日(火)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
2月9日(火)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
2月9日(火)	スイーツポテト	さつまいも、砂糖(さとうきび)、植物油(米)、還元麦芽糖(キャッサバいも)、食物繊維(とうもろこし)、乳酸カルシウム(天然鉱物、原油)、食塩(海水)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸ナトリウム、硫酸第一鉄)、水		卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、ゼラチン、大豆、バナナ、りんご

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月10日(水)	みかんジャム	糖類(水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、香料(みかん)		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、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
2月12日(金)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご)、クエン酸、砂糖、水	小麦、りんご	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	かいばしら	ほたて貝柱(ほたて貝)		
	バター	生乳、食塩	乳	
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
もりあわせ(いちご・デコボン)	いちご、デコボン		オレンジ、キウイフルーツ、ゼラチン、大豆、バナナ、もも、りんご	
2月15日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	こつぶだいふく	米粉(うるち米)、つぶあん(あずき、ビート糖、寒天)、こしあん(金時、大手亡、ビート糖、寒天)、しろあん(白いんげん豆、ビート糖、寒天)、上白糖(さとうきび、ビート)、もち粉(もち米)、でん粉(ばれいしょ)、酵素(大豆、とうもろこし)、よもぎ(よもぎ草)、着色料(ビートルレッド)(ビート、キャッサバ)、水	大豆	卵、乳、小麦、えび、牛肉、くるみ、ごま、ゼラチン、鶏肉、豚肉、りんご
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
2月16日(火)	さわら(焼)	さわら、食用油(菜種)		卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、マアカリ)、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)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	みそ(兵庫県産)	大豆、米、食塩、酒精、仕込水	大豆	小麦、いか、さば
	さけかす(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)		
2月17日(水)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	バター	生乳、食塩	乳	
2月18日(木)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナー色素、カラメル色素(カラメル I))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
2月19日(金)	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、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	
2月22日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
2月24日(水)	コロッケ	じゃがいも(ばれいしょ)、豚肉(豚肉(うで・かた))、たまねぎ、パン粉(つなぎ)(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、マッシュポテト(ばれいしょ)、食塩(天然海水)、こしょう(ペパー、タピオカでん粉)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、小麦粉(小麦)、米粉(うるち白米)、でん粉(とうもろこし)、マルトデキストリン(タピオカでん粉、コーンスターチ)、水	小麦、豚肉	卵、乳、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
2月25日(木)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	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	
かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば	
2月26日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	アーモンド(袋)	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】

○学校給食用加工食品については、1年間に5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。

1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

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

○コンタミネーションについて

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

令和03年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月1日(月)	ナン	小麦粉、イースト(生イースト)、小麦たん白(小麦)、グラニュー糖(甜菜)、食塩(シママース)、ライスショートニング(米油)、菜種油、加水	小麦	卵、乳、オレンジ、牛肉、くるみ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
2月2日(火)	蒸しささ身	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉			
2月3日(水)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	みそ(兵庫県産)	大豆、米、食塩、酒精、仕込水	大豆	小麦、いか、さば
酒かす(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)			
2月4日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	かき油	魚介エキス(かきエキス(かき)、ほたてエキス(ほたてエキス(ほたて)、食塩(海水)、デキストリン(キャッサバ、さつまいも))、魚醤(白身魚(ほっけ、助宗たら)、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、砂糖(さとうきび)、かき、たん白加水分解物(コーングルテン(とうもろこし)、食塩(海水)、かつおエキス(かつお))、昆布エキス(昆布エキス(昆布、酢酸(合成))、酢酸(合成))、酵母エキス(酵母エキス(酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、岩塩)、ぶどう糖(とうもろこし)、パーム油(パーム))、魚醤(白身魚(ほっけ)、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、デキストリン(さつまいも、キャッサバ))、水あめ(コーンスターチ(とうもろこし)、二酸化硫黄(合成))、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、さつまいもでん粉(さつまいも))、食塩(海水)、酒精(エタノール(さとうきび、とうもろこし))、増粘剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉(キャッサバ))、水		
中華めん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば	
2月5日(金)	味のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび)、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	小天(ささがき)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、きざみごぼう(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)、揚げ油(菜種白絞油(菜種、シリコン)、水(水道水)		小麦、えび、かに、いか
	がんもどき	植物油、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水			
2月8日(月)	炒り大豆	大豆	大豆	
	しらす干し	しらす干し(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	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
和風ドレッシング(袋)	砂糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(でん粉(コーンスターチ)))、菜種油(菜種サラダ油)、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖(コーン)、ばれいしょ、かんしょ)、水、米酢(米、アルコール、食塩、酒かす)、たまねぎ、食塩(海水)、酵母エキス(デキストリン、パン酵母)、でん粉(ワキシーコーンスターチ)、かつおエキス(水、かつお粉、食塩)、赤ピーマン、香辛料(ホワイトペッパー)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	
2月9日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
米粉	うるち米			

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月10日(水)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アノトー色素、カラメル色素(カラメルⅠ))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	焼き豆腐	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、炭酸カルシウム(石灰石)、シリコーン樹脂(シリコーン、二酸化ケイ素))、水(上水))、でん粉(とうもろこし)、でん粉(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(豚)(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(上水)	ゼラチン、大豆、豚肉	小麦
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	糸こんにゃく まぐろ(フレーク)	こんにゃくいも精粉、水酸化カルシウム、水 きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
2月12日(金)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、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(ゲアーガム)		
	卵(液卵) トツ きざみのり	鶏卵 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 乾のり	卵	
2月15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	
	豆乳	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
2月16日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶) 卵(液卵)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水 鶏卵	鶏肉 卵	
2月17日(水)	たくあん漬け	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
2月18日(木)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	バター	生乳、食塩	乳	
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
2月19日(金)	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	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	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	ゆずゼリー(冷)	ゆず果汁、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)、精製はちみつ、ゲル化剤(カラギーナン)(ローカストビーンガム、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)、ビタミンC(とうもろこし)、水		もも、りんご
2月22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
	コロケ	じゃがいも(ばれいしょ)、豚肉(豚肉(うで・かた))、たまねぎ、パン粉(つなぎ)(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、マッシュポテト(ばれいしょ)、食塩(天然海水)、こしょう(ペパー、タピオカでん粉)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、小麦粉(小麦)、米粉(うるち白米)、でん粉(とうもろこし)、マルトデキストリン(タピオカでん粉、コーンスターチ)、水	小麦、豚肉	卵、乳、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	イタリアンドレッシング(袋)	食用植物油(菜種)、砂糖(甜菜、さとうきび)、醸造酢(アルコール、さとうきび)、食塩(海水)、発酵調味料(アルコール(さとうきび)、米醸造液(米醸造液(米、とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも)、食塩(海水))、食塩(海水))、たまねぎ、香味食用油(米油(米)、バジル、ミックストコフェロール(大豆、米))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし、さつまいも))、香辛料(にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ)、トマト、酸味料(酢酸(合成))、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉、キサンタンガム(とうもろこし))、水		
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
2月24日(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	豆腐ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	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	
	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	
	卵(液卵) かまぼこ	鶏卵 魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)	卵	小麦、えび、かに、さば

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月25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	
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
2月26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)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		えび、かに、大豆
	こんにゃく	こんにゃくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和03年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月1日(月)	バター とうもろこし(粒)	生乳、食塩 スイートコーン、食塩、クエン酸、水	乳	
2月2日(火)	ハンバーグ スライスチーズ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄 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	大豆、鶏肉、豚肉 乳	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
2月3日(水)	さわら(焼) とうもろこし(粒)	さわら スイートコーン、食塩、クエン酸、水		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
2月4日(木)	マヨネーズ ベーコン トマト(缶)	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 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) トマト、トマトピューレー、クエン酸	卵、大豆 豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
2月5日(金)	いとこんにやく おきなわもずく とうふ	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水 もずく 丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水		えび、かに
2月8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	
2月9日(火)	さけかす(西宮産) しろみそ こめこ とうにゅう とうもろこし(粒)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび) 米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール) うるち米 大豆(脱皮大豆)、水 スイートコーン、食塩、クエン酸、水		大豆 大豆 大豆
2月10日(水)	コロッケ まぐろ(フレーク) やきぶた	じゃがいも(ばれいしょ)、豚肉(豚肉(うで・かた))、たまねぎ、パン粉(つなぎ)(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、マッシュポテト(ばれいしょ)、食塩(天然海水)、こしょう(ペパー、タピオカでん粉)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、小麦粉(小麦)、米粉(うるち白米)、でん粉(とうもろこし)、マルトデキストリン(タピオカでん粉、コーンスターチ)、水 きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水 豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、豚肉	卵、乳、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
2月12日(金)	ジョア(プレーン) さば(焼) あかだしみそ ねりごま トッ きざみのり	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 さば、食用油(菜種) 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) ごま 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 乾のり	乳 さば 大豆 ごま	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
2月15日(月)	いとこんにやく あぶらあげ	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水 大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水		大豆

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月16日(火)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
	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(袋)	食用植物油脂(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
2月17日(水)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	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	
2月18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
2月19日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
2月22日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
2月24日(水)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	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
2月25日(木)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	りんごジュース	りんご(1/4りんご混合果汁)、香料(アップルリカバリー、FL-00577)、酸化防止剤(ビタミンC)、調合水	りんご	オレンジ
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
2月26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
	ひじき	ひじき		
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
	ゆずゼリー(冷)	ゆず果汁、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)、精製はちみつ、ゲル化剤(カラギーナン)(ローカストビーンガム、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)、ビタミンC(とうもろこし)、水		もも、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和03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)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
ず	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごず	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【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(金)	おきなわもずく	もずく		えび、かに
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、砂糖(グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、プリンシラップ、赤糖、黒蜜シラップ、加工助剤(水酸化ナトリウム)、加工助剤(クエン酸)、加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル)、地下水)、生乳、植物油、乳製品(クリームチーズ)、ゼラチン(豚皮ゼラチン)、食塩(精製塩)、香料(カラメルフレーバー、ワニラカスタードフレーバー、エッグカスタードフレーバー、バニラフレーバー)、増粘多糖類(キサンタンガム、ローカストビーンガム)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン	
1月12日(火)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	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
1月13日(水)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
1月14日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	かいばしら	ほたて貝柱(ほたて貝)		
1月15日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
1月18日(月)	やわらかくろめ	丹波黒大豆(大豆)、砂糖(さとうきび、ビート)、食塩(海水、水(水道水))	大豆	えび、ごま
	こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
	カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
1月19日(火)	パイ(缶)	パイナップル(パイナップル)、砂糖、水		
	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	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
1月19日(火)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	

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(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
1月21日(木)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
1月22日(金)	ぎょうざ	キャベツ、豚肉、パン粉、たまねぎ、植物性たん白(脱脂大豆、紅こうじ色素、ラック色素)、サラダ油(食用大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、ねぎ、にら、ポークエキス(豚骨、食塩、砂糖、デキストリン)、砂糖(かんしょ)、味噌(大豆)、にんにく、しょうが、にんじん、合成清酒(醸造アルコール、米、米こうじ、糖類、調味料(アミノ酸等))、オイスターソース(かき、しょうゆ、食塩)、しいたけ、酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、こしょう、小麦粉(小麦)、醸造調味料(酒精、食塩、米、米こうじ)、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、落花生、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、りんご
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(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25日(月)	いりだいず	大豆	大豆	
	しらすぼし	しらす干し(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	えびフライ	えび、酸化防止剤(亜硫酸塩)、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、小麦たん白、こしょう、水	小麦、えび	卵、乳、いか、さけ、ゼラチン、大豆、豚肉
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
1月26日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
	アーモンド(袋)	アーモンド		乳、小麦、落花生、えび、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉
1月27日(水)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	やきとうふ	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、炭酸カルシウム(石灰石)、シリコーン樹脂(シリコーン、二酸化ケイ素))、水(上水))、でん粉(とうもろこし)、でん粉(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(豚)(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(上水)	ゼラチン、大豆、豚肉	小麦
	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	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
1月28日(木)	きなこ	大豆	大豆	ゼラチン
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(サトウキビ、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、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(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月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

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

○コンタミネーションについて

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

令和03年1月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
ず	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごず	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【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(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
	かいばしら	ほたて貝柱(ほたて貝)		
	バター	生乳、食塩	乳	
1月12日(火)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	やわらかくろまめ	丹波黒大豆(大豆)、砂糖(さとうきび、ビート)、食塩(海水、水(水道水))	大豆	えび、ごま
1月13日(水)	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14日(木)	おきなわもずく	もずく		えび、かに
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、砂糖(グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、ブリンシラップ、赤糖、黒蜜シラップ、加工助剤(水酸化ナトリウム)、加工助剤(クエン酸)、加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル)、地下水)、生乳、植物油、乳製品(クリームチーズ)、ゼラチン(豚皮ゼラチン)、食塩(精製塩)、香料(カラメルフレーバー、ワニラカスタードフレーバー、エッグカスタードフレーバー、バニラフレーバー)、増粘多糖類(キサンタンガム、ローカストビーンガム)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン	
1月15日(金)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	スライスチーズ	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
1月18日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	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
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
1月19日(火)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	やきとうふ	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、炭酸カルシウム(石灰石)、シリコーン樹脂(シリコーン、二酸化ケイ素))、水(上水))、でん粉(とうもろこし)、でん粉(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(豚)(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(上水)	ゼラチン、大豆、豚肉	小麦
	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 まぐろ(フレーク)	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水 きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
1月20日(水)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スバゲティ たまご(液卵)	デュラム小麦のセモリナ 鶏卵	小麦 卵	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
1月21日(木)	ぎょうざ	キャベツ、豚肉、パン粉、たまねぎ、植物性たん白(脱脂大豆、紅こうじ色素、ラック色素)、サラダ油(食用大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、ねぎ、にら、ポークエキス(豚骨、食塩、砂糖、デキストリン)、砂糖(かんしょ)、味噌(大豆)、にんにく、しょうが、にんじん、合成清酒(醸造アルコール、米、米こうじ、糖類、調味料(アミノ酸等))、オイスターソース(かき、しょうゆ、食塩)、しいたけ、酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、こしょう、小麦粉(小麦)、醸造調味料(酒精、食塩、米、米こうじ)、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、落花生、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、りんご
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナン(クチナン色素)、水	小麦	そば
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(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22日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
	アーモンド(袋)	アーモンド		乳、小麦、落花生、えび、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉
1月25日(月)	こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
	カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
1月26日(火)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
1月27日(水)	きなこ	大豆	大豆	ゼラチン
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(サトウキビ、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、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28日(木)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	みかんクレープ	豆乳(大豆)、砂糖(甜菜)、加工油脂(ヤシ油、パーム油、菜種油)、米粉(うるち米)、みかん(シラップづけ)(みかん、ビートグラニュー糖)、うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)(うんしゅうみかん)、水あめ(とうもろこし)、植物油(米ぬか)、調製豆乳粉末(大豆他)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、さとうきび、甜菜)、麦芽糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(濃縮還元)(レモン)、水、加工でん粉、増粘剤(カードラン)、乳化剤(ショ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ペクチン)、安定剤(増粘多糖類)(カラギーナン、キサンタンガム)、香料(バニラフレーバー、ヨーグルトフレーバー、オレンジフレーバー)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素(カラメル I)、ベーキングパウダー(炭酸水素ナトリウム)、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素( $\beta$ -カロテン)	大豆	鶏肉、バナナ、もも、りんご
1月29日(金)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和03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)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【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(金)	たくあん漬け	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
1月12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
	中華めん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
1月13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)		
	米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
	カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
1月14日(木)	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
	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	
	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
1月15日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	豆腐ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
1月18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	
	あなご(きざみ)	あなご		卵、乳、小麦、えび、かに、あわび、いか、さけ、さば、大豆、鶏肉
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、水	小麦、ごま、大豆	
1月19日(火)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、仕込水(水)		
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
1月20日(水)	ジョア(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)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、香料(いちご)、野菜色素(赤だいこん)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
1月21日(木)	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	バター	生乳、食塩	乳	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
小天	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、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)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油)(菜種、シリコーン)、水(水道水)		乳、小麦、えび、かに、いか、さば
1月22日(金)	がんもどき	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
田作り	かたくちいわし		
りんごゼリー(冷)	りんご果汁(還元)(りんご)、ぶどう糖(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)、グラニュー糖(さとうきび、甜菜)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、乳酸カルシウム、酸味料(クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸)、香料、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、ビタミンC(L-アスコルビン酸)	りんご	卵、乳、小麦
1月25日(月)	まぐろ(フレーク)	卵、大豆	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	乳	
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	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス		
ビーフン	米		
1月26日(火)	きな粉	大豆	ゼラチン
マカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
1月27日(水)	はるさめ		
アーモンド(袋)	アーモンド		乳、小麦、落花生、えび、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉
1月28日(木)	バター(個付)	乳	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
1月29日(金)	うどん	小麦	そば
かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
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	
やわらか黒豆	丹波黒大豆(大豆)、砂糖(さとうきび、ビート)、食塩(海水、水(水道水))	大豆	えび、ごま

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和03年1月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
ず	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごず	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしよ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【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13日(水)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	くろまめ	黒豆(大豆)、砂糖(粗糖)、水(水道水)	大豆	卵、乳、小麦、落花生、えび、かに、あわび、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
1月14日(木)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
1月15日(金)	こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
	カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
1月18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)		
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
1月19日(火)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしよでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
1月20日(水)	ごまドレッシング(袋)	砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖、水)、デキストリン(ばれいしよ)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、ごま(白ごま)、食塩(海水)、酵母エキス(酵母エキス、乾燥酵母、還元でん粉糖化物、植物油(米ぬか)、食塩、でん粉(もち米)、パン酵母、デキストリン、食塩)、増粘剤(キサンタンガム)、ホワイトペッパー、水	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、りんご
	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、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	
1月21日(木)	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21日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
1月22日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
	ちゅうかめん	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25日(月)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしよ)、砂糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	ベーコン	豚ばら肉、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
1月26日(火)	きなこ	大豆	大豆	ゼラチン
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしよでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
1月27日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
1月27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

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28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		
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフルーツ)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
1月29日(金)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和02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
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしよ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしよ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月1日(火)	コロッケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト(ばれいしよ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、大豆油(大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、ケイソウ土)、食塩、香辛料(黒こしょう、白こしょう、デキストリン、でん粉(サゴでん粉)、香辛料抽出物)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしよ)、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ、水)、米粉(うるち米)、小麦粉(小麦)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、まつたけ、もも、りんご
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
12月2日(水)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
12月3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	
	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしよでん粉、かんしよでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
12月4日(金)	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
12月7日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	干しひじき		
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(大豆を含む)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
12月8日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
12月9日(水)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、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	
12月10日(木)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	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

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11日(金)	ぎょうざ	キャベツ、豚肉、パン粉、たまねぎ、植物性たん白(脱脂大豆、紅こうじ色素、ラック色素)、サラダ油(食用大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、ねぎ、にら、ポークエキス(豚骨、食塩、砂糖、デキストリン)、砂糖(かんしょ)、味噌(大豆)、にんにく、しょうが、にんじん、合成清酒(醸造アルコール、米、米こうじ)、糖類、調味料(アミノ酸等)、オイスターソース(かき、しょうゆ、食塩)、しいたけ、酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、こしょう、小麦粉(小麦)、醸造調味料(酒精、食塩、米、米こうじ)、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、落花生、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、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)		
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
12月14日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
12月15日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、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(水)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	アーモンド(袋)	アーモンド		小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ
12月17日(木)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	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	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ガトーショコラ	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米粉(米)、植物油(米ぬか)、ココアパウダー(カカオ)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、カカオマス(カカオ)、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸)、ピロリン酸第二鉄	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
12月18日(金)	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		
	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)		
	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	
12月21日(月)	こめこ	米粉		
12月22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
	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油(オリーブ)		
12月23日(水)	ジョア(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)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、香料(いちご)、野菜色素(赤だいこん)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	さば(焼)	さば	さば	さけ
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	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24日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、砂糖(グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、プリンシラップ、赤糖、黒蜜シラップ、加工助剤(水酸化ナトリウム)、加工助剤(クエン酸)、加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル)、地下水)、生乳、植物油脂、乳製品(クリームチーズ)、ゼラチン(豚皮ゼラチン)、食塩(精製塩)、香料(カラメルフレーバー、ワニラカスタードフレーバー、エッグカスタードフレーバー、バニラフレーバー)、増粘多糖類(キサンタンガム、ローカストビーンガム)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン		

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和02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
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしよ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月1日(火)	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	あじつけこぎかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
12月2日(水)	コロッケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト(ばれいしよ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、大豆油(大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、ケイソウ土)、食塩、香辛料(黒こしょう、白こしょう、デキストリン、でん粉(サゴでん粉)、香辛料抽出物)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ)、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ、水)、米粉(うるち米)、小麦粉(小麦)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、まつたけ、もも、りんご
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
12月3日(木)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	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、米サラダ油、食塩、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	
12月4日(金)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	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	
	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしよでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
12月7日(月)	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	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
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしよでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
12月8日(火)	プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、砂糖(グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、プリンシラップ、赤糖、黒蜜シラップ、加工助剤(水酸化ナトリウム)、加工助剤(クエン酸)、加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル)、地下水)、生乳、植物油、乳製品(クリームチーズ)、ゼラチン(豚皮ゼラチン)、食塩(精製塩)、香料(カラメルフレーバー、ワニラカスタードフレーバー、エッグカスタードフレーバー、バニラフレーバー)、増粘多糖類(キサンタンガム、ローカストビーンガム)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン	
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
12月8日(火)	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
12月9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
	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油(オリーブ)		
12月10日(木)	ぎょうざ	キャベツ、豚肉、パン粉、たまねぎ、植物性たん白(脱脂大豆、紅こうじ色素、ラック色素)、サラダ油(食用大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、ねぎ、にら、ポークエキス(豚骨、食塩、砂糖、デキストリン)、砂糖(かんしょ)、味噌(大豆)、にんにく、しょうが、にんじん、合成清酒(醸造アルコール、米、米こうじ、糖類、調味料(アミノ酸等))、オイスターソース(かき、しょうゆ、食塩)、しいたけ、酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、こしょう、小麦粉(小麦)、醸造調味料(酒精、食塩、米、米こうじ)、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、落花生、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、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)		
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
12月11日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
12月14日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	干しひじき		
	こおり豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
12月15日(火)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナーチ色素、カラメル色素(カラメル I))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	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	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
12月16日(水)	こめこ	米粉		
12月17日(木)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	アーモンド(袋)	アーモンド		小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ
12月18日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、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21日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
12月22日(火)	ジョア(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)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、香料(いちご)、野菜色素(赤だいこん)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	さば(焼)	さば	さば	さけ
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	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23日(水)	パンネ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	ガトーショコラ	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米粉(米)、植物油(米ぬか)、ココアパウダー(カカオ)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、カカオマス(カカオ)、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸)、ピロリン酸第二鉄	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
12月24日(木)	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		
	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)		
	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	

#### 【学校給食課からのお知らせ】

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

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

#### ○コンタミネーションについて

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

令和02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)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月1日(火)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レネット、水)	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
12月2日(水)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナー色素、カラメル色素(カラメルI))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	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	
12月3日(木)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	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
12月4日(金)	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、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(ゲア-ガム)		
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
12月7日(月)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	バター	生乳、食塩	乳	
12月8日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	パインパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パインアップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	コチュジャン	米味噌(大豆、米、食塩)、水あめ(コーンスターチ)、麦芽エキス(大麦)、米こうじ調味料(米、米こうじ、ぶどう糖)、乾燥唐辛子、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩、酵母エキスパウダー(酵母)	大豆	小麦、ごま
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
12月9日(水)	ビーフン	米		
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
12月10日(木)	たくあん漬け	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	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
アーモンド(袋)	アーモンド		小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ	

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11日(金)	ふりかけ(うめじそ)	味付しその葉(赤しそ、食塩、梅、上白糖(さとうきび、甜菜)、かつお節パウダー)、炒りごま(白ごま)、でん粉(とうもろこし)、乾燥梅肉(梅干、梅酢、しそ抽出液、食塩、梅酢)、かつお削り節(かつおの節)、しょうゆ(食塩、脱脂加工大豆、大豆、小麦、アルコール)、砂糖(原料糖(さとうきび、甜菜))、梅酢エキスパウダー(しそ梅酢、しそ梅酢、梅肉ペースト、食塩、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉)、のり(乾のり)、塩加工品(食塩、塩化カルシウム、海藻酵素分解物、デキストリン、魚肉抽出物)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、粉末醸造酢(アルコール(さとうきび)、アルコールコーンスターチ、アルコールデキストリン、アルコール(みかん)、コーンスターチ)、かつお節粉末(かつお荒節)、味噌(大豆、米、食塩、酒精)、ジンジャー粉末(しょうが)、焼成カルシウム(魚骨(たら、かつお))、調味料(無機塩)(塩加工品を含む)、紅こうじ色素(デキストリン)	小麦、ごま、大豆	卵、乳、落花生、えび、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	からふとししやも	からふとししやも、食塩		
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
12月14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
	春巻き	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油脂、豚脂、しょうゆ、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、植物油脂、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油脂、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
12月15日(火)	みかんジャム	還元麦芽糖水あめ(キャッサバ)、みかん、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび))、糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ))、ゲル化剤(ペクチン、レモン(一部グレープフルーツ又はライム))、酸味料(クエン酸、とうもろこし、甜菜)、香料(オレンジ、レモン、さとうきび)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
12月16日(水)	糸こんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
12月17日(木)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	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	
12月18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)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	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、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	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21日(月)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	りんごジュース	りんご(1/4りんご混合果汁)、香料(アップルリカバリー、FL-00577)、酸化防止剤(ビタミンC)、調合水	りんご	オレンジ
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
12月22日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	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(パイナップル)、砂糖、水		

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月23日(水)	味付のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
12月24日(木)	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年12月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしよ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月1日(火)	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)		
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	こめこ	米粉		
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
12月2日(水)	さんま(筒)	さんま		卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、大豆
	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	ゆずかじゅう	ゆず果汁		卵、乳、小麦、えび、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	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	
12月3日(木)	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、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
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
12月4日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
12月7日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
12月8日(火)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パインアップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
12月9日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
12月10日(木)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
12月11日(金)	さば(焼)	さば	さば	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
12月14日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	おきなわもずく	もずく		えび、かに
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
12月15日(火)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしよでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月16日(水)	あかだしみそ はるさめ	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) かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	大豆
12月17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
12月18日(金)	さわら(焼)	さわら	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
	ひじき	干しひじき	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸	
	ゆずかじゅう	ゆず果汁	卵、乳、小麦、えび、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
12月21日(月)	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
	こめこ	米粉	
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆
	プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、砂糖(グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、プリンシラップ、赤糖、黒蜜シラップ、加工助剤(水酸化ナトリウム)、加工助剤(クエン酸)、加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル)、地下水)、生乳、植物油、乳製品(クリームチーズ)、ゼラチン(豚皮ゼラチン)、食塩(精製塩)、香料(カラメルフレーバー、ワニラカスタードフレーバー、エッグカスタードフレーバー、バニラフレーバー)、増粘多糖類(キサンタンガム、ローカストビーンガム)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン
12月22日(火)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月2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4日(水)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
11月5日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	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(金)	さんま(筒)	さんま		卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、大豆
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	いももち	じゃがいも(男爵いも)、加工でん粉(キャッサバ)、でん粉(ばれいしょ)、食塩(海水)、グルコマンナン(こんにやくいも)、水(上水)		
	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9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		
11月10日(火)	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
11月11日(水)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	しょうてん(くきわかめ)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、茎わかめ(わかめ)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油)(菜種、シリコーン)、水(水道水)		小麦、えび、かに、いか
	がんもどき	植物油、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖)(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月12日(木)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米ぬか)、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)	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
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	パイン(缶)	パインアップル、砂糖、水		
11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	
	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
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
11月17日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
11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	干しひじき		
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
11月19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
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	パイン(缶)	パインアップル、砂糖、水		
11月20日(金)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
11月24日(火)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	りんご
	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
	アーモンド(袋)	アーモンド		小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ
11月25日(水)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
11月26日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、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	
	フォー レモンじる	米、でん粉(ばれいしょでん粉) レモン		
11月27日(金)	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
11月30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
	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
ず	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごず	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月2日(月)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月4日(水)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	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
	アーモンド(袋)	アーモンド		小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ
11月5日(木)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
11月6日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
11月9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	
	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
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
11月10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	干しひじき		
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	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	
とうにゆう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆		
11月11日(水)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米ぬか)、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)	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
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	パイン(缶)	パインアップル、砂糖、水		
11月12日(木)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	しょうてん(くきわかめ)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、茎わかめ(わかめ)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油(菜種、シリコーン)、水(水道水))		小麦、えび、かに、いか
	がんもどき	植物油、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖)(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月13日(金)	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉 卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
11月16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	
11月17日(火)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦
11月18日(水)	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも りんご
11月19日(木)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水	
11月20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
	たまご(液卵)	鶏卵	卵 小麦、さば、大豆
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	大豆
11月25日(水)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉 牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	卵、小麦、大豆
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉 卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米	
11月26日(木)	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆 小麦、いか、ごま、さば、りんご
11月27日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、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
	フォー レモンじる	米、でん粉(ばれいしょでん粉) レモン	
11月30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
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉
	パイン(缶)	パインアップル、砂糖、水	

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月2日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
11月4日(水)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アノトー色素、カラメル色素(カラメルⅠ))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
11月5日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	中華めん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米ぬか)、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)	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
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	パイン(缶) もも(缶)	パインアップル、砂糖、水 黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
11月6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
	ひじき	干しひじき		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
11月9日(月)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	味付小魚	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
11月10日(火)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	卵(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
11月11日(水)	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
11月12日(木)	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
11月13日(金)	味付のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	さんま(筒)	さんま		卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、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	
	豆乳	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
11月16日(月)	ごまドレッシング(袋)	食用植物油、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
11月17日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、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	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉			
11月18日(水)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも
11月19日(木)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	りんご
	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳清カルシウム、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、水	乳	小麦、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	蒸しささ身	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
11月20日(金)	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
11月24日(火)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	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	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
11月25日(水)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
糸こんにゃく	こんにゃくいも精粉、水酸化カルシウム、水			
たくあん漬け	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご	
11月26日(木)	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	中華ドレッシング(袋)	しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、食用植物油(ごま油、菜種油)、醸造酢(りんご果汁、アルコール、水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、小麦発酵調味液(小麦、食塩)、食塩(天然海水)、たまねぎエキス(たまねぎ)、チキンエキス(チキンストック、食塩)、香辛料(ガーリック、ホワイトペッパー)、水	小麦、ごま、大豆、鶏肉、りんご	卵、乳、えび、かに、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、豚肉
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	卵(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月27日(金)	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
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30日(月)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ぎょうざ	キャベツ、豚肉、パン粉、たまねぎ、植物性たん白(脱脂大豆、紅こうじ色素、ラック色素)、サラダ油(食用大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、ねぎ、にら、ポークエキス(豚骨、食塩、砂糖、デキストリン)、砂糖(かんしょ)、味噌(大豆)、にんにく、しょうが、にんじん、合成清酒(醸造アルコール、米、米こうじ、糖類、調味料(アミノ酸等))、オイスターソース(かき、しょうゆ、食塩)、しいたけ、酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、こしょう、小麦粉(小麦)、醸造調味料(酒精、食塩、米、米こうじ)、還元水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、タピオカ)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、落花生、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、りんご
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		

#### 【学校給食課からのお知らせ】

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

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

#### ○コンタミネーションについて

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

令和02年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援献立

【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)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
ず	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごず	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしよ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月2日(月)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
11月4日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
11月5日(木)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米ぬか)、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)	小麦	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
11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	
11月9日(月)	さば(焼)	さば	さば	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
11月10日(火)	コロケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト(ばれいしよ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、大豆油(大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、ケイソウ土)、食塩、香辛料(黒こしょう、白こしょう、デキストリン、でん粉(サゴでん粉)、香辛料抽出物)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ)、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ、水)、米粉(うるち米)、小麦粉(小麦)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、まつたけ、もも、りんご
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	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)	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
11月11日(水)	レモンじる	レモン		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
11月12日(木)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水	卵、大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
11月13日(金)	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
11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	
	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	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
11月17日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしよ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	ベーコン	豚ばら肉、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
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月18日(水)	さんま(筒) あかだしみそ	さんま 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)	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、大豆
11月19日(木)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	りんご
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉
	ごまドレッシング(袋)	砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖、水)、デキストリン(ばれいしょ)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、ごま(白ごま)、食塩(海水)、酵母エキス(酵母エキス、乾燥酵母、還元でん粉糖化物、植物油(米ぬか)、食塩、でん粉(もち米)、パン酵母、デキストリン、食塩)、増粘剤(キサンタンガム)、ホワイトペッパー、水	卵、乳、えび、かに、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、りんご
11月20日(金)	いとこんにやく あぶらあげ	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水 大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
11月24日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	りんご
	こめこ	米粉	
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	
11月25日(水)	さわら(焼) しろみそ ねりごま たまご(液卵)	さわら 米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール) ごま 鶏卵	卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご 大豆 ごま 卵
11月26日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉 牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	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27日(金)	ねりごま	ごま	ごま
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉 卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆
11月30日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	卵、小麦、大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉 卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	
	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、砂糖、水	

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月1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	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
10月2日(金)	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
10月5日(月)	さけ(フレーク)	紅鮭	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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(サトウキビ、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
10月6日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	こめこ	うるち米		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
10月7日(水)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種))、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
10月8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
	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	
10月9日(金)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	アーモンド(袋)	アーモンド		小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ
10月12日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
10月13日(火)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、仕込水(水)		
	コロッケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト(ばれいしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、大豆油(大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、ケイソウ土)、食塩、香辛料(黒こしょう、白こしょう、デキストリン、でん粉(サゴでん粉)、香辛料抽出物)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ、水)、米粉(うるち米)、小麦粉(小麦)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、まつたけ、もも、りんご

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月14日(水)	さんま(筒)	さんま		卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、大豆
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
10月15日(木)	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、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	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	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	どうもろこし(粒・冷)	どうもろこし		大豆
	スイートポテト	さつまいも、砂糖(さとうきび)、植物油(米)、還元麦芽糖(キャッサバいも)、食物繊維(どうもろこし)、乳酸カルシウム(天然鉱物、原油)、食塩(海水)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸ナトリウム、硫酸第一鉄)、水		卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、ゼラチン、大豆、バナナ、りんご
	かぼちゃのマフィン	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かぼちゃ、かぼちゃペースト(かぼちゃ)、米粉(米)、植物油(米油、菜種油)、調整豆乳粉末(大豆、他)、海藻カルシウム(海藻)、発酵調味料(米、ぶどう糖、食塩、酵母エキス)、水、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸)、安定剤(カドラン)、乳化剤(グリセリンエステル、ショ糖エステル、ソルビタンエステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、ピロリン酸第二鉄、香料(パンクインフレーバー)、カロチノイド色素(パプリカ色素)	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
10月16日(金)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種))、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月19日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(どうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、どうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(どうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(どうもろこし))、水	小麦、ごま、大豆	
10月20日(火)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	どうもろこし(粒・冷)	どうもろこし		大豆
10月21日(水)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ひじき	ひじき		
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月22日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、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		
10月23日(金)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
10月26日(月)	かたぬきチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月27日(火)	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	
	どうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
10月28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	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
10月29日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
10月30日(金)	かつお(フレーク)	かつお		さけ、さば
	きざみのり	乾のり		
	だいず(水煮)	大豆、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。

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月1日(木)	さんま(筒)	さんま		卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、大豆
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月2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
	コロッケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト(ばれいしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、大豆油(大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、ケイソウ土)、食塩、香辛料(黒こしょう、白こしょう、デキストリン、でん粉(サゴでん粉)、香辛料抽出物)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ、水)、米粉(うるち米)、小麦粉(小麦)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、まつたけ、もも、りんご
10月5日(月)	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月6日(火)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種))、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
10月7日(水)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、仕込水(水)		
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
10月8日(木)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ひじき	ひじき		
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
10月9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	
	かたぬきチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	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
10月12日(月)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月12日(月)	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、水	小麦、ごま、大豆	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
10月13日(火)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	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
10月14日(水)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	こめこ	うるち米		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
10月15日(木)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
10月16日(金)	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
10月19日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	10月20日(火)	たまご(液卵)	鶏卵	
10月21日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
10月22日(木)	かつお(フレーク)	かつお		さけ、さば
	きざみのり	乾のり		
	だいず(水煮)	大豆、水	大豆	
10月23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	
	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
10月26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
	オリーブあぶら	オリーブ油		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月27日(火)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	やきとうふ	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、炭酸カルシウム(石灰石)、シリコーン樹脂(シリコーン、二酸化ケイ素))、水(上水))、でん粉(とうもろこし)、でん粉(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(豚)(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(上水)	ゼラチン、大豆、豚肉	小麦
10月28日(水)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
10月29日(木)	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、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	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	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
	スイートポテト	さつまいも、砂糖(さとうきび)、植物油(米)、還元麦芽糖(キャッサバいも)、食物繊維(とうもろこし)、乳酸カルシウム(天然鉱物、原油)、食塩(海水)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸ナトリウム、硫酸第一鉄)、水		卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、ゼラチン、大豆、バナナ、りんご
10月30日(金)	かぼちゃのマフィン	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かぼちゃ、かぼちゃペースト(かぼちゃ)、米粉(米)、植物油(米油、菜種油)、調整豆乳粉末(大豆、他)、海藻カルシウム(海藻)、発酵調味料(米、ぶどう糖、食塩、酵母エキス)、水、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸)、安定剤(カードラン)、乳化剤(グリセリンエステル、ショ糖エステル、ソルビタンエステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、ピロリン酸第二鉄、香料(パンプキンフレーバー)、カロチノイド色素(パブリカ色素)	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
10月30日(金)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご)、クエン酸、砂糖、水	小麦、りんご	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、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		

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。  
1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。  
○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。  
○コンタミネーションについて  
食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和02年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月1日(木)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パインアップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	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	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
10月2日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
10月5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、レンチン)、水	大豆	
	春巻き	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油脂、豚脂、しょうゆ、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、植物油脂、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	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)		
	フルーツゼリー	りんご果汁(還元)、みかん(シラップづけ)、果糖ぶどう糖液糖、パインアップル(シラップづけ)、水あめ、果糖、水、ゲル化剤(ローカストビーンガム、カラギーナン)、酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム、L-酒石酸、DL-リンゴ酸)、香料、ビタミンC(L-アスコルビン酸ナトリウム)、着色料(カラメル色素)	りんご	卵、乳、小麦
10月6日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
10月7日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ひじき	ひじき		
10月8日(木)	こんにゃく	こんにゃくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、仕込水(水)		
10月9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
	大豆(水煮)	大豆、水	大豆	
10月12日(月)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	かしわもち	グラニュー糖(甜菜)、あずき、もち粉調整品(もち粉、砂糖)、麦芽糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、還元水あめ(キャッサバ)、上新粉(米粉)、食塩(海水)、植物油脂(菜種、パーム)、水、炭酸カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル、酵素(β-アミラーゼ)、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)	大豆	乳、小麦
10月13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

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月14日(水)	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸	
	蒸しささ身	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、水	小麦、ごま、大豆
10月15日(木)	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦
	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)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉
ビーフン	米		
10月16日(金)	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種))、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆
	糸こんにゃく	こんにゃくもろみ精粉、水酸化カルシウム、水	
	プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、砂糖(グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、プリンシラップ、赤糖、黒蜜シラップ、加工助剤(水酸化ナトリウム)、加工助剤(クエン酸)、加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル)、地下水)、生乳、植物油、乳製品(クリームチーズ)、ゼラチン(豚皮ゼラチン)、食塩(精製塩)、香料(カラメルフレーバー、ワニラカスタードフレーバー、エッグカスタードフレーバー、バニラフレーバー)、増粘多糖類(キサンタンガム、ローカストビーンガム)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン
10月19日(月)	さけ(フレーク)	紅鮭	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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	
	コロケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト(ばれいしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、大豆油(大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、ケイソウ土)、食塩、香辛料(黒こしょう、白こしょう、デキストリン、でん粉(サゴでん粉)、香辛料抽出物)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ、水)、米粉(うるち米)、小麦粉(小麦)、水	小麦、大豆、豚肉
ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	
10月20日(火)	蒸しささ身	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	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
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母))、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉
10月21日(水)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)	
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)	
	レモン汁	レモン	
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳
10月22日(木)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット)、水	乳
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも
パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
10月23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)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
10月26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
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	
10月27日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	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
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉
	蒸しささ身	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉
10月28日(水)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)	
卵(液卵)	鶏卵	卵	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
10月29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	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	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	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	かぼちやのマフィン	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かぼちや、かぼちやペースト(かぼちや)、米粉(米)、植物油(米油、菜種油)、調整豆乳粉末(大豆、他)、海藻カルシウム(海藻)、発酵調味料(米、ぶどう糖、食塩、酵母エキス)、水、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸)、安定剤(カドラン)、乳化剤(グリセリンエステル、ショ糖エステル、ソルビタンエステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、ピロリン酸第二鉄、香料(パンプキンフレーバー)、カロチノイド色素(パプリカ色素)	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
10月30日(金)	さんま(筒)	さんま		卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、大豆
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、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	

【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月に使用するごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援献立

【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)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグreek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月1日(木)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	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)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
10月2日(金)	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
10月5日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂)、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン、水	大豆	
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
10月6日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
10月7日(水)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	おきなわもずく	もずく		えび、かに
10月8日(木)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、仕込水(水)		
	かぼちゃ(ペースト)	かぼちゃ		
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
10月9日(金)	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(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	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月12日(月)	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
10月13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
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ベーコン	豚ばら肉、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
10月14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	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
10月15日(木)	コロケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト(ばれいしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、大豆油(大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、ケイソウ土)、食塩、香辛料(黒こしょう、白こしょう、デキストリン、でん粉(サゴでん粉)、香辛料抽出物)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ、水)、米粉(うるち米)、小麦粉(小麦)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、まつたけ、もも、りんご
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	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
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	スイートポテト	さつまいも、砂糖(さとうきび)、植物油(米)、還元麦芽糖(キャッサバいも)、食物繊維(とうもろこし)、乳酸カルシウム(天然鉱物、原油)、食塩(海水)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸ナトリウム、硫酸第一鉄)、水		卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、ゼラチン、大豆、バナナ、りんご
かぼちゃのマフィン	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かぼちゃ、かぼちゃペースト(かぼちゃ)、米粉(米)、植物油(米油、菜種油)、調整豆乳粉末(大豆、他)、海藻カルシウム(海藻)、発酵調味料(米、ぶどう糖、食塩、酵母エキス)、水、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸)、安定剤(カドラン)、乳化剤(グリセリンエステル、ショ糖エステル、ソルビタンエステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、ピロリン酸第二鉄、香料(パンブキンフレーバー)、カロチノイド色素(パプリカ色素)	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご	
10月16日(金)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	とうふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
10月19日(月)	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
10月20日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、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) トマト(缶)	デュラム小麦のセモリナ トマト、トマトピューレー、クエン酸	小麦	
10月21日(水)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月22日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
10月23日(金)	さんま(筒)	さんま		卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、大豆
10月26日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ひじき	ひじき		
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
10月27日(火)	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油		
10月29日(木)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	かぼちゃ(ペースト)	かぼちゃ		
	こなチーズ	ナチュラルチーズ	乳	卵
10月30日(金)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月1日(火)	みかんジャム	糖類(水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、香料(みかん)		
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
9月2日(水)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	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)		
9月3日(木)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
9月4日(金)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
9月7日(月)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
9月8日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
9月9日(水)	さんま(筒)	さんま		卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂)、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
9月10日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
9月11日(金)	だいず(水煮)	大豆、水	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
9月14日(月)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳清カルシウム、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、水	乳	小麦、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
9月15日(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
	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	おきなわもずく	もずく		えび、かに
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
9月16日(水)	バター とうもろこし(粒)	生乳、食塩 スイートコーン、食塩、クエン酸、水	乳	
9月17日(木)	ハンバーグ	食肉(鶏肉、豚肉)、野菜(たまねぎ、しょうが)、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白、米粉)、難消化性デキストリン、ドロマイト、酵母エキス、トマトペースト、ポークエキス、砂糖、食塩、マスタード、パン酵母、香辛料、調整水	大豆、鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
9月18日(金)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	レモンじる	レモン		
	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
9月23日(水)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
9月24日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
9月25日(金)	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
9月28日(月)	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月29日(火)	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	
	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	レモンじる	レモン		
9月30日(水)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		

【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。

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月1日(火)	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
9月2日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
9月3日(木)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	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)		
9月4日(金)	かしわもち	グラニュー糖(甜菜)、あずき、もち粉調整品(もち粉、砂糖)、麦芽糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、還元水あめ(キャッサバ)、上新粉(米粉)、食塩(海水)、植物油(菜種、パーム)、水、炭酸カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル、酵素(β-アミラーゼ)、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)	大豆	乳、小麦
	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	
	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	おきなわもずく	もずく		えび、かに
9月7日(月)	豆腐	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳清カルシウム、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、水	乳	小麦、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
9月8日(火)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
9月9日(水)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
9月10日(木)	さんま(筒)	さんま		卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
9月11日(金)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
9月14日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
9月15日(火)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月16日(水)	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
9月17日(木)	だいず(水煮)	大豆、水	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
9月18日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
9月23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
	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	フォー レモンじる	米、でん粉(ばれいしょでん粉) レモン		
9月24日(木)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
9月25日(金)	ハンバーグ	食肉(鶏肉、豚肉)、野菜(たまねぎ、しょうが)、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白、米粉)、難消化性デキストリン、ドロマイト、酵母エキス、トマトペースト、ポークエキス、砂糖、食塩、マスタード、パン酵母、香辛料、調整水	大豆、鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
9月28日(月)	さけ(フレーク)	紅鮭	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
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	アーモンド(袋)	アーモンド		小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ
9月29日(火)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
9月30日(水)	みかんジャム	糖類(水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、香料(みかん)		
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月1日(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、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	蒸しささ身	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
9月2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)		
	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	
9月3日(木)	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	棒チーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	大豆
9月4日(金)	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
9月7日(月)	味付のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	大豆(水煮)	大豆、水	大豆	
9月8日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
9月9日(水)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
9月10日(木)	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナー色素、カラメル色素(カラメルⅠ))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	皿うどん	小麦粉、植物油(菜種油)、植物油(パーム)、水	小麦	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
9月10日(木)	豆腐	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、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	
	米粉	うるち米		
9月10日(木)	ブルーベリークレープ	豆乳(大豆)、砂糖(甜菜)、加工油脂(ヤシ油、パーム油、菜種油)、米粉(うるち米)、ブルーベリー果汁(濃縮還元)(ブルーベリー)、水あめ(とうもろこし)、植物油(米ぬか)、調製豆乳粉末(大豆他)、砂糖・ぶどう糖液糖(とうもろこし、さとうきび、甜菜)、麦芽糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、レモン果汁(濃縮還元)(レモン)、水、加工でん粉、増粘剤(カドラン)、乳化剤(ショ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ペクチン)、安定剤(増粘多糖類)(カラギーナン、キサンタンガム)、香料(バニラフレーバー、ヨーグルトフレーバー、ブルーベリーフレーバー)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素(カラメルⅠ)、ベーキングパウダー(炭酸水素ナトリウム)、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素(β-カロテン)	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月11日(金)	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)		
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ 味付小魚	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉 かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
9月14日(月)	ハンバーグ	食肉(鶏肉、豚肉)、野菜(たまねぎ、しょうが)、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白、米粉)、難消化性デキストリン、ドロマイト、酵母エキス、トマトペースト、ポークエキス、砂糖、食塩、マスタード、パン酵母、香辛料、調整水	大豆、鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
9月15日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	フォー レモン汁	米、でん粉(ばれいしょでん粉) レモン		
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
9月16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)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
9月17日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(コーンスターチ、ばれいしょでん粉、かんしょでん粉)、イースト(パン酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	イタリアンドレッシング(袋)	食用植物油(菜種)、砂糖(甜菜、さとうきび)、醸造酢(アルコール、さとうきび)、食塩(海水)、発酵調味料(アルコール(さとうきび)、米醸造液(米醸造液(米、とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも)、食塩(海水))、たまねぎ、香味食用油(米油(米)、バジル、ミックストコフェロール(大豆、米))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし、さつまいも))、香辛料(にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ)、トマト、酸味料(酢酸(合成))、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋デンプン、キサンタンガム(とうもろこし))、水		
9月18日(金)	焼き豆腐	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、炭酸カルシウム(石灰石)、シリコーン樹脂(シリコーン、二酸化ケイ素))、水(上水))、でん粉(とうもろこし)、でん粉(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(豚)(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(上水)	ゼラチン、大豆、豚肉	小麦
	糸こんにゃく	こんにゃくも精粉、水酸化カルシウム、水		
	アーモンド(袋)	アーモンド		小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ
9月23日(水)	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
9月24日(木)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
9月25日(金)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	レモン汁	レモン		
	豆腐	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
9月28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	
	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種))、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
9月29日(火)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	りんごピューレー 卵(液卵)	りんご、酸化防止剤(ビタミンC) 鶏卵	りんご 卵	
9月30日(水)	たくあん漬け	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		

#### 【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。

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

#### ○コンタミネーションについて

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

令和02年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援献立

【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)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月3日(木)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
9月4日(金)	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
9月7日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーングム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
9月8日(火)	むしささみ	鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉、食塩)、野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、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		
9月9日(水)	さんま(筒)	さんま		卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、大豆
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
9月10日(木)	こなチーズ はるさめ	ナチュラルチーズ かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	乳	卵
9月11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
	ひじき	ひじき		
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
9月14日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月15日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	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	
	ごまドレッシング(袋)	砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖、水)、デキストリン(ばれいしょ)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、ごま(白ごま)、食塩(海水)、酵母エキス(酵母エキス、乾燥酵母、還元でん粉糖化物、植物油(米ぬか)、食塩、でん粉(もち米)、パン酵母、デキストリン、食塩)、増粘剤(キサンタンガム)、ホワイトペッパー、水	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、りんご
9月16日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月17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
	こめこ	うるち米		
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月18日(金)	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、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	
9月23日(水)	ねりごま	ごま	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	
9月24日(木)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
9月25日(金)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
9月28日(月)	いとこんにやく	こんにやくも精粉、水酸化カルシウム、水		
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
9月29日(火)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
9月30日(水)	バター	生乳、食塩	乳	

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月1日(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
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タビオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
7月2日(木)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	ハンバーグ	食肉(鶏肉、豚肉)、野菜(たまねぎ、しょうが)、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白、米粉)、難消化性デキストリン、ドロマイト、酵母エキス、トマトペースト、ポークエキス、砂糖、食塩、マスタード、パン酵母、香辛料、調整水	大豆、鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
7月3日(金)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	こおり豆腐	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	
7月6日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
7月7日(火)	パインパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
7月8日(水)	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
7月9日(木)	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	
	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも
7月10日(金)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	コチュジャン	米味噌(大豆、米、食塩)、水あめ(コーンスターチ)、麦芽エキス(大麦)、米こうじ調味料(米、米こうじ、ぶどう糖)、乾燥唐辛子、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩、酵母エキスパウダー(酵母)	大豆	小麦、ごま

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
7月13日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	こおり豆腐	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	
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
7月14日(火)	かたぬきチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
7月15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	
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
7月16日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	バター	生乳、食塩	乳	
7月17日(金)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび)、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
7月20日(月)	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしよ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月1日(水)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
7月2日(木)	あかだしみそ あじつけこざかな	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	えび、かに、ごま
7月3日(金)	バター(個付) バター	生乳、食塩 生乳、食塩	乳 乳	大豆
7月6日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	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 ももゼリー	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) もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	大豆 もも	りんご
7月7日(火)	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
7月8日(水)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
7月9日(木)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
7月10日(金)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	ハンバーグ	食肉(鶏肉、豚肉)、野菜(たまねぎ、しょうが)、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白、米粉)、難消化性デキストリン、ドロマイト、酵母エキス、トマトペースト、ポークエキス、砂糖、食塩、マスタード、パン酵母、香辛料、調整水	大豆、鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
7月13日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
7月14日(火)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	コチュジャン	米味噌(大豆、米、食塩)、水あめ(コーンスターチ)、麦芽エキス(大麦)、米こうじ調味料(米、米こうじ、ぶどう糖)、乾燥唐辛子、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩、酵母エキスパウダー(酵母)	大豆	小麦、ごま
7月15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	
	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック、ナツメグ)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月16日(木)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	こおり豆腐	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	
7月17日(金)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
7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
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月1日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
7月2日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	りんごピューレー ヨーグルト	りんご、酸化防止剤(ビタミンC) 生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	りんご 乳	ゼラチン、大豆
7月3日(金)	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	赤出し味噌 味付小魚	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) かたくちいわし、砂糖、マルトース	大豆	えび、かに、ごま
7月6日(月)	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	
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレー(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも
7月7日(火)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、仕込水(水)		
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト) とうもろこし(粒・冷)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水 とうもろこし		大豆
7月8日(水)	味付のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
7月9日(木)	棒チーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	大豆
	バター	生乳、食塩	乳	
7月10日(金)	ふりかけ(うめじそ)	味付しその葉(赤しそ、食塩、梅、上白糖(さとうきび、甜菜))、かつお節パウダー、炒りごま(白ごま)、でん粉(とうもろこし)、乾燥梅肉(梅干、梅酢、しそ抽出液、食塩、梅酢)、かつお削り節(かつおの節)、しょうゆ(食塩、脱脂加工大豆、大豆、小麦、アルコール)、砂糖(原料糖(さとうきび、甜菜))、梅酢エキスパウダー(しそ梅酢、しそ梅酢、梅肉ペースト、食塩、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉)、のり(乾のり)、塩加工品(食塩、塩化カリウム、海藻酵素分解物、デキストリン、魚肉抽出物)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、粉末醸造酢(アルコール(さとうきび)、アルコールコーンスターチ、アルコールデキストリン、アルコール(みかん)、コーンスターチ)、かつお節粉末(かつお荒節)、味噌(大豆、米、食塩、酒精)、ジンジャー粉末(しょうが)、焼成カルシウム(魚骨(たら、かつお))、調味料(無機塩)(塩加工品に含む)、紅こうじ色素(ペニコウジ色素、デキストリン)	小麦、ごま、大豆	卵、乳、落花生、えび、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
7月13日(月)	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
7月14日(火)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレー(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
7月15日(水)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	カップ豆腐	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月16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	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	アーモンド(袋)	アーモンド		小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ
7月17日(金)	味付のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	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	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
7月20日(月)	こんにやく ヨーグルト	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水 生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援献立

【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)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月1日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
	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		
7月2日(木)	かぼちゃコロッケ	かぼちゃ、パン粉(小麦粉、食用油脂(パーム、菜種、大豆)、イースト(パン酵母)、砂糖(甜菜)、ぶどう糖(とうもろこし)、酵素(加工助剤)、ビタミンC(加工助剤)、大豆レシチン(キャリアオーバー)、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品(小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル(キャリアオーバー)、たまねぎ、砂糖(甜菜)、食用植物油(パーム)、でん粉(とうもろこし)、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、食塩、酵母粉末、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、もも
	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
7月3日(金)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
7月6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	
	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
7月7日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	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)	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸		
7月8日(水)	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
7月9日(木)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
7月10日(金)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	あかだしみそ	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	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
7月13日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
7月14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、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月15日(水)	さんま(筒)	さんま		卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、さば、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	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、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		
7月16日(木)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	りんごジュース	りんご(1/4りんご混合果汁)、香料(アップルリカバリー、FL-00577)、酸化防止剤(ビタミンC)、調合水	りんご	オレンジ
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	

【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月に使用するごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年6月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
ず	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごず	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月15日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
6月16日(火)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)、水	乳	小麦、さけ、大豆、鶏肉
	ハンバーグ	食肉(鶏肉、豚肉)、野菜(たまねぎ、しょうが)、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白、米粉)、難消化性デキストリン、ドロマイト、酵母エキス、トマトペースト、ポークエキス、砂糖、食塩、マスタード、パン酵母、香辛料、調整水	大豆、鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
6月17日(水)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
6月18日(木)	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、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果汁)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
6月19日(金)	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
6月22日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、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	
	いちごのムース	乳又は乳製品を主要原料とする食品(パーム油、パーム核油、ヤシ油、脱脂粉乳、ホエイパウダー、乳糖、他)、いちご、砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、豚ゼラチン(豚皮)、レモン濃縮果汁(レモン)、水、酸味料(クエン酸ナトリウム、クエン酸)、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤(ショ糖エステル、レシチン、グリセリンエステル)、香料(ストロベリーフレーバー、ミルクフレーバー)、紅こうじ色素、安定剤(増粘多糖類)(キサンタンガム、グァーガム)	乳、ゼラチン、大豆	卵、小麦、オレンジ、キウイフルーツ、ごま、もも、やまいも、りんご
6月23日(火)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、仕込水(水)		
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
6月24日(水)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
6月25日(木)	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月26日(金)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
6月29日(月)	こんにゃく	こんにゃくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも
6月30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
	こめこ	うるち米		

【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。

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年6月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
ず	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごず	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしよ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月15日(月)	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	
	ハンバーグ	食肉(鶏肉、豚肉)、野菜(たまねぎ、しょうが)、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白、米粉)、難消化性デキストリン、ドロマイト、酵母エキス、トマトペースト、ポークエキス、砂糖、食塩、マスタード、パン酵母、香辛料、調整水	大豆、鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
6月16日(火)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	こおり豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
6月17日(水)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ))、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、仕込水(水)		
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
6月18日(木)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	さば(焼)	さば、食用油(菜種)	さば	卵、小麦、えび、いか、ごま、さけ、大豆
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
6月19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、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	いちごのムース	乳又は乳製品を主要原料とする食品(パーム油、パーム核油、ヤシ油、脱脂粉乳、ホエイパウダー、乳糖、他)、いちご、砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、豚ゼラチン(豚皮)、レモン濃縮果汁(レモン)、水、酸味料(クエン酸ナトリウム、クエン酸)、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤(シヨ糖エステル、レシチン、グリセリンエステル)、香料(ストロベリーフレーバー、ミルクフレーバー)、紅こうじ色素、安定剤(増粘多糖類)(キサンタンガム、グァーガム)	乳、ゼラチン、大豆	卵、小麦、オレンジ、キウイフルーツ、ごま、もも、やまいも、りんご
6月22日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
6月23日(火)	カップ豆腐	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
6月24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
	こめこ	うるち米		
6月25日(木)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも
6月26日(金)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月29日(月)	かたぬきチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月30日(火)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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

令和02年6月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
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、牛肉、大豆、鶏肉、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・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール、水	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月15日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	春巻き	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油脂、豚脂、しょうゆ、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、植物油脂、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
6月16日(火)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、仕込水(水)		
	米粉	うるち米		
6月17日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
6月18日(木)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	りんご
	アーモンド(袋)	アーモンド		小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ
6月19日(金)	ふりかけ(うめじそ)	味付しその葉(赤しそ、食塩、梅、上白糖(さとうきび、甜菜)、かつお節パウダー)、炒りごま(白ごま)、でん粉(とうもろこし)、乾燥梅肉(梅干、梅酢、しそ抽出液、食塩、梅酢)、かつお削り節(かつおの節)、しょうゆ(食塩、脱脂加工大豆、大豆、小麦、アルコール)、砂糖(原料糖(さとうきび、甜菜))、梅酢エキスパウダー(しそ梅酢、しそ梅酢、梅肉ペースト、食塩、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉)、のり(乾のり)、塩加工品(食塩、塩化カリウム、海藻酵素分解物、デキストリン、魚肉抽出物)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、粉末醸造酢(アルコール(さとうきび)、アルコールコーンスターチ、アルコールデキストリン、アルコール(みかん)、コーンスターチ)、かつお節粉末(かつお荒節)、味噌(大豆、米、食塩、酒糟)、ジンジャー粉末(しょうが)、焼成カルシウム(魚骨(たら、かつお))、調味料(無機塩)(塩加工品に含む)、紅こうじ色素(ペニコウジ色素、デキストリン)	小麦、ごま、大豆	卵、乳、落花生、えび、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	小天(ささがき)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、きざみごぼう(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)、揚げ油(菜種白絞油)(菜種、シリコン)、水(水道水)		小麦、えび、かに、いか
	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
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも
6月22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
	ハンバーグ	食肉(鶏肉、豚肉)、野菜(たまねぎ、しょうが)、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白、米粉)、難消化性デキストリン、ドロマイト、酵母エキス、トマトペースト、ポークエキス、砂糖、食塩、マスタード、パン酵母、香辛料、調整水	大豆、鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	味付小魚	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
6月23日(火)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月24日(水)	味付のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種))、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	こつぶ大福	米粉(うるち米)、もち粉(もち米)、つぶあん(あずき、ビート糖、寒天)、さらしあん(あずき、ビート糖、寒天)、手亡あん(手亡まめ、ビート糖、寒天)、上白糖(さとうきび)、よもぎ、でん粉(ばれいしょ)、酵素(大豆、小麦、コーンスターチ)、色素(ビートレッド)、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、牛肉、ごま、ゼラチン、鶏肉、豚肉、りんご
6月25日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
6月26日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	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	
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
6月29日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	コロッケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト(ばれいしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、大豆油(大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、ケイソウ土)、食塩、香辛料(黒こしょう、白こしょう、デキストリン、でん粉(サゴでん粉)、香辛料抽出物)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ、水)、米粉(うるち米)、小麦粉(小麦)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、まつたけ、もも、りんご
	カップ豆腐	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
6月30日(火)	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
	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
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	

【学校給食課からのお知らせ】

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

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

○コンタミネーションについて

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