

# 令和6年(2024年)5月 小学校給食用半製品・加工品の配合表 (A献立)

使用日	食品名	原材料名	アレルゲン	コンタミネーション
5月1日	タルタルソース	食用植物油脂(なたね油、コーン油、パーム油)、醸造酢、砂糖類(水あめ、砂糖)、ビクルス、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白(大豆)、乾燥たまねぎ、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにやく精粉、乾燥パセリ、増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物、着色料(ウコン)、ミョウバン	大豆	
5月1日	しろみじかなフライ	ほぎ、衣(パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、食塩)	小麦・大豆	同一ラインでかに・卵・乳を含む食品を製造
5月1日	こどものひゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、りんご果汁(濃縮還元)、豆乳加工食品〔植物油脂(パーム核油、パーム油)、豆乳クリーム、砂糖類、とうもろこし澱粉、食塩〕、レモン果汁(濃縮還元)、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、炭酸Ca、ビタミンC、香料、クエン酸鉄Na、着色料(クチナシ、カロチノイド)、ピロリン酸第二鉄	大豆・りんご	
5月2日	こいのぼりハンバーグ	食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、水溶性食物繊維、酵母エキス、食塩、トマトペースト、ぶどう糖、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄	大豆・鶏肉・豚肉	
5月7日	ホイールマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
5月8日	パオズ	皮(小麦粉、砂糖、調製ラード、イースト、食塩)、野菜(たまねぎ、キャベツ)、豚肉、豚脂肪、麦みそ、砂糖、しょうゆ、調製ラード、馬鈴薯でん粉、チキンブイヨン、食塩、香味油〔植物油脂(大豆油、なたね油)、白ねぎ、たまねぎ〕、おろししょうが、膨張剤	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
5月9日	やさいぎょうざ	具〔野菜(キャベツ、にら)、豚肉、豚脂、粒状大豆たん白、しょうゆ、ばれいしょでん粉、砂糖〕、皮(小麦粉、食塩)、打ち粉(ばれいしょでん粉)	小麦・大豆・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
5月10日	しらたまだんご	うるち米、もち米		
5月10日	あじのフライ	めあじ、衣(小麦粉、パン粉、食塩)、乳化剤、増粘多糖類	小麦	同一ラインで卵・乳・いか・ごま・鮭・大豆を含む食品を製造
5月13日	かいそうはるさめ	アルギン酸ナトリウム、食塩、塩化カルシウム、ミョウバン		
5月13日	まっチャプリン	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、豆乳加工食品〔植物油脂(パーム油)、豆乳クリーム、砂糖類、とうもろこしでん粉、食塩〕、イヌリン(食物繊維)、抹茶、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、pH調整剤、セルロース、香料、塩化マグネシウム	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
5月14日	ミックスビーンズ	大豆、金時豆、手亡、枝豆(大豆)、食塩	大豆	
5月14日	さけだんご	さけ、たらすり身、玉葱、植物油脂(なたね油)、食塩、清酒、砂糖、酵母エキス、増粘剤(加工デンプン)	鮭	同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳を含む食品を製造
5月14日	なしゼリー(角切り)	なし果汁、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、香料、酸味料、ドロマイト		同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
5月14日	りんごゼリー(角切り)	りんご果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、クエン酸鉄Na	りんご	
5月14日	みかんゼリー(角切り)	みかん果汁、糖類(果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖)、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸鉄Na		同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
5月15日	トック	米粉、馬鈴薯澱粉、食塩、グリシン、pH調整剤		
5月15日	はるまき	野菜(たまねぎ、キャベツ、にんじん)、食肉(豚肉、鶏肉)、豚脂、馬鈴薯でん粉、しょうゆ、砂糖、発酵調味料、オイスターソース、食塩、香辛料、皮〔小麦粉、馬鈴薯でん粉、米粉、植物油脂(なたね油)、粉末油脂(パーム油、ヤシ油、なたね油)、発酵調味料、食塩〕、ピロリン酸第二鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
5月15日	はくさいキムチ	白菜、漬け原材料(鯉節エキス、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく)		
5月17日	チキンハンバーグ	鶏肉、鶏皮、玉ねぎ、パン粉、人参、タピオカでん粉、粒状大豆たん白、砂糖、塩、白胡椒	小麦・大豆・鶏肉	
5月17、31日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)		

## 令和6年(2024年)5月 小学校給食用半製品・加工品の配合表 (A献立)

使用日	食品名	原材料名	アレルゲン	コンタミネーション
5月20日	おさかなそばろ	かんばち、しょうゆ、砂糖、しょうが、水あめ、食塩	小麦・大豆	
5月20日	たこやき	米粉、キャベツ、タコ、砂糖、食塩、和風だしの素、加工でんぷん、膨脹剤、安定剤（キサンタンガム） ※本品で使用しているたこは、えび、かにを食べています。	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳・いかを含む食品を製造
5月22日	ごぼうのミンチカツ	食肉（鶏肉、豚肉）、野菜（ごぼう、たまねぎ）、パン粉、豚脂、砂糖、食塩、こしょう、ナツメグ、衣（パン粉、米粉）	小麦・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・アーモンド・いか・牛肉・ごま・大豆・バナナ・やまいも・りんご・ゼラチンを含む食品を製造
5月23日	クイッティオ	米、ばれいしょでん粉		
5月24日	とりそばろ	鶏肉、還元水あめ、しょうゆ、鶏軟骨、大豆たんぱく、砂糖、酵母エキス、炭酸Ca	小麦・大豆・鶏肉	
5月24日	あさり	あさり貝 ※原料のあさり貝は、エビ・カニが混ざる漁法で漁獲されています。		
5月24日	ふき(水煮)	塩蔵ふき、乳酸Ca、酸化防止剤（ビタミンC）、pH調整剤		
5月27日	チヂミ	野菜（キャベツ、にら）、ミックス粉（小麦粉、米粉、コーンスターチ、グラニュー糖、食塩、小麦でん粉、ぶどう糖、たん白加水分解物）、植物油（米油）、天かす〔小麦粉、植物油（米油）、食塩、風味調味料、酵母エキス〕、いか、かつおだし、増粘多糖類	小麦・いか・大豆	同一ラインで卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・やまいもを含む食品を製造
5月28日	かぼちゃコロッケ	野菜（かぼちゃ、ばれいしょ、たまねぎ）、小麦粉加工品、砂糖、食用植物油（パーム油）、食塩、酵母粉末、衣（パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉）、貝Ca	小麦・大豆	
5月29日	ブレーションムレット	鶏卵、だし汁（昆布抽出液、蛋白加水分解物、食塩、砂糖、酵母エキス、還元水飴）、とうもろこし澱粉、砂糖、食塩、植物油（なたね油）	卵	
5月29日	フローズンヨーグルト	乳製品、果糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、砂糖・異性化液糖、難消化性デキストリン（食物繊維）、ミルクカルシウム、乳たんぱく、寒天、トレハロース、増粘多糖類、香料、コンニャクイモ抽出物	乳	
5月30日	カップグラタン(野菜)	ショートニング、乾燥マッシュポテト、豆乳、おから、じゃがいも、たまねぎ、米粉、にんじん、スイートコーン、粉末水あめ、ほうれんそう、水溶性食物繊維、植物油（米油）、ソテーオニオン、食塩、砂糖、大豆粉、酵母エキス、香辛料、加工デンプン、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、安定剤（キサンタンガム）	大豆	
5月31日	にくだんご(フライずみ)	食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、つなぎ（馬鈴薯でん粉、粉末状植物性たん白）、還元水あめ、食塩、チキンオイル、香辛料、揚げ油（大豆油）、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成Ca	大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳を含む食品を製造
5月31日	れんこんのはさみあげ	れんこん、鶏肉、豚肉、玉ねぎ、食塩、胡椒、衣（パン粉、食塩、香辛料、とうもろこしでん粉、植物繊維、酵母エキス）、加工でん粉、増粘剤（加工でん粉）	小麦・鶏肉・豚肉	

小学校給食調理場内では調理工程における他食品のアレルゲンが混入（コンタミネーション）する可能性があります。

詳細は4月に配信している「小学校給食予定献立表および半製品・加工品配合表について」をご覧ください。

ご不明な点がございましたら、学校給食課(6843-9101)までご連絡ください。