

## 令和5年(2023年)10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
10月2日	あぶらふ	小麦粉(小麦)、グルテン、植物油(大豆油)	小麦・大豆	
10月2日	すいとん	小麦粉、馬鈴薯でんぷん	小麦	同一ラインで大豆を含む食品を製造
10月4日	しろみぎかなフライ	スケソウダラ、衣(パン粉、小麦粉、馬鈴薯でん粉、食塩、小麦たん白、香辛料)	小麦	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
10月5日	ポークハンバーグ	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、つなぎ(とうもろこしでん粉、粉末状植物性たん白)、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン、加工でん粉、クエン酸鉄Na	大豆・鶏肉・豚肉	
10月6日	じゃこてん	魚肉(いとより、ほたるじゃこ)、砂糖、食塩、発酵調味料、揚げ油(菜種油)、加工デンプン(タピオカ)		
10月10日	ブルーベリージャム	糖類(水飴、砂糖)、ブルーベリー、レモン果汁、ゲル化剤(ペクチン)、pH調整剤		
10月10日	チキンナゲット	鶏肉、粒状植物性たん白、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、乾燥おから、砂糖、食塩、香辛料、たん白加水分解物、衣(小麦粉、クラッカー粉、小麦でん粉、とうもろこしでん粉、コーンフラワー、米粉、食塩、ぶどう糖、粉末しょうゆ、砂糖)、揚げ油(なたね油、パーム油)、トレハロース、加工デンプン、膨張剤、重曹、ピロリン酸第二鉄、着色料(カロチノイド、紅麴)	小麦・大豆・鶏肉	
10月11日	とうふシューマイ	豚肉、たまねぎ、豆腐、小麦粉(皮)、鶏肉、豚脂、馬鈴薯でんぷん、粒状小麦たんぱく、砂糖、食塩、しょうが、しょう油、コショウ、ベニコウジ色素	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・ごまを含む食品を製造
10月12日	むきえだまめ(大豆)	枝豆、食塩	大豆	
10月13日	あさり	あさり <b>※あさりにはカニが共生しています。</b>		
10月13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
10月16日	げんまいふりかけ	味付けぬか(米ぬか、砂糖、みりん、食塩、鰹節粉末、玉ねぎ粉末、昆布粉末)、発芽焼き玄米、あおさ粉、焼きのり		同一ラインでアレルギー28品目を含む食品を製造
10月16日	もみじがたかまぼこ	魚肉(スケソウダラ)、人参、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工澱粉		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
10月16日	ひらつくね	野菜(玉ねぎ、れんこん、ごぼう、里芋)、鶏肉、つなぎ(パン粉、タピオカでん粉、馬鈴薯でん粉、粉末状大豆たん白)、豚脂、砂糖、こいくちしょうゆ、食塩、ごま油、発酵調味料、香辛料	小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
10月18日	なめしのもと	塩蔵広島菜、砂糖、食塩、水酸化カルシウム		
10月18日	かんそううめ	梅干(梅、食塩)、シソ梅酢		
10月19日	やさしいりオムレツ	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、還元水あめ)、ほうれん草、玉葱、人参、とうもろこし澱粉、醤油、砂糖、食塩、植物油脂(なたね油)	小麦・卵・大豆	
10月20日	ぼうぎょうざ	野菜(キャベツ、にら、たまねぎ、ながねぎ、にんにく、しょうが)、食肉(豚肉、鶏すりみ)、豚脂、粒状大豆たん白、パン粉、砂糖、酵母エキス、米油、しょうゆ、食塩、こしょう、皮(小麦粉、こんにゃく粉、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦でん粉、粉末状小麦たん白)	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・いか・牛肉・ごま・ゼラチンを含む食品を製造
10月23日	さかなすりみカツ	すけそうだらすり身、野菜(キャベツ、玉ねぎ、にんじん)、馬鈴薯でん粉、発酵調味料、醸造調味料、食塩、衣(パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白、とうもろこしでん粉、植物油脂(なたね油)、食塩)、貝Ca、ピロリン酸第二鉄、クエン酸	小麦・大豆	同一ラインでえび・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造
10月23日	レモンゼリー(角切り)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、粉あめ、砂糖)、レモン果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クチナン黄色素		同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
10月25日	ちりめんじゃこ	しらす、食塩 <b>※本製品に使用するしらすは、えび、かに、いかが混ざる漁法で採取しております。</b>		
10月26日	にくだんご(ノンフライ)	豚肉、玉ねぎ、パン粉、タピオカでん粉、粒状大豆たん白、砂糖、食塩、白胡椒	小麦・大豆・豚肉	
10月26日	ツイストマカロニ	デュラル小麦のセモリナ	小麦	
10月30日	クイッティオ	米、ばれいしょでん粉		
10月30日	はるまき	具〔野菜(キャベツ、たまねぎ、にんじん、にら、にんにく)、豚肉、春雨、粒状大豆たんぱく、しょうゆ、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、ぶどう糖、なたね油、チキンエキス調味料、干しいたけ、こしょう〕、皮(小麦粉、食塩)	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	

## 令和5年(2023年)10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
10月31日	カップグラタン(かぼちゃ)	ショートニング、乾燥マッシュポテト、かぼちゃ、米粉、おから、豆乳、砂糖、粉末水あめ、水溶性食物繊維、パンプキンパウダー、ソテーオニオン、食塩、粉末状植物性たん白、酵母エキス、加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、乳化剤、安定剤(キサンタンガム)	大豆	

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月に配布している「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」をご覧ください。