

令和6年(2024年)7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	アレルギー	コンタミネーション
7月1、11日	むきえだまめ(大豆)	えだまめ(大豆)、食塩	大豆	
7月1日	プレーンオムレツ	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、還元水飴)、とうもろこし澱粉、砂糖、食塩、植物油脂(なたね油)	卵	
7月2日	ツイストマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
7月3日	ミンチカツ	粒状植物性たん白、豚肉、たまねぎ、パン粉、砂糖、トマトケチャップ、しょうゆ、食塩、香辛料、酵母エキス、衣〔パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂(大豆油、なたね油、パーム油)〕、加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成Ca、カラメル色素	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
7月3日	シャインマスカットゼリー(角切り)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、ぶどう果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、ビタミンC、クチナシ色素		同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
7月4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、おから、米粉、豆乳、砂糖、粉末水あめ、水溶性食物繊維、かぼちゃパウダー、ソテオニオン、食塩、大豆粉、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、安定剤(キサンタンガム)、ピロリン酸第二鉄、乳化剤	大豆	
7月5、12日	ほしがたかまぼこ	魚肉(スケソウタラ)、南瓜、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油、加工澱粉		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
7月5日	そうめんのパチ	小麦粉、食塩、食用植物油(なたね油)	小麦	
7月5日	ほしがたハンバーグ	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	
7月5日	たなばたゼリー	糖類(果糖ぶどう糖液糖、水あめ、砂糖、果糖、ぶどう糖)、デキストリン、果汁(マイヤレモン、メロン)、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、寒天、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、加工デンプン、香料、クエン酸鉄Na、着色料(クチナシ、マリーゴールド)、乳化剤、pH調整剤、セルロース、塩化Mg	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
7月8日	こなさんしょう	花椒、山椒		
7月8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
7月9日	コーンシュウマイ	豚肉、コーン、玉ねぎ、豚骨、砂糖、食塩、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、グルテン、食塩)	小麦・大豆・豚肉	
7月10日	さばのみりんぼし	サバ、醤油、砂糖、みりん風調味料	小麦・さば・大豆	
7月11日	ニョッキ	小麦粉、乾燥じゃがいも、食塩、加工でん粉	小麦	同一ラインで卵を含む食品を製造
7月11日	ひとくちいかてんぷら	いか、衣(小麦粉、とうもろこし澱粉、食塩)、ベーキングパウダー、揚げ油(なたね油)	小麦・いか	
7月12日	ほしがたコロッケ	野菜(ばれいしょ、たまねぎ)、食肉(鶏肉、豚肉)、砂糖、豚脂、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料、酵母エキス、衣〔パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂(とうもろこし油)、還元水あめ、とうもろこしでん粉〕、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、調味料(無機塩)	小麦・鶏肉・豚肉	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
7月12、18日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)		
7月16日	あらびきフランクフルトソーセージ	豚肉、砂糖、食塩、香辛料、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
7月16日	サウザンアイランドドレッシング	食用植物油脂(なたね油)、醸造酢、糖類(水あめ、砂糖)、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、ブルー、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物		
7月17日	ちりめんじゃこ	いわし稚魚、食塩 ※本製品で使用しているちりめんは、いか、かに、えびが混ざる漁法で採取しています。稀にその他の魚介類が混ざることがあります。		
7月18日	にくだんご(ノンフライ)	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料	小麦・鶏肉・豚肉	

令和6年(2024年)8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	アレルギー	コンタミネーション
8月27日	フレンチポテト	馬鈴しょ、植物油脂 (パーム油)		
8月28日	しろみぎかなのフリッター	ホキ、衣 (小麦粉、小麦でん粉、食塩、砂糖)、揚げ油 (パーム油)	小麦	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
8月28日	えだまめ(大豆)	えだまめ (大豆)、食塩	大豆	
8月29日	にくだんご(ノンフライ)	食肉 (豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ (パン粉、馬鈴薯でん粉)、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料	小麦・鶏肉・豚肉	
8月29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
8月30日	クイッティオ	米、ばれいしょでん粉		
8月30日	ヌクマム	カタクチイワシ、食塩		

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ギーが混入(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・加工品配合表の見方」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。