

令和6年(2024年)9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
9月2日	ぼうさいカレー	野菜(玉ねぎ、じゃがいも、にんじん)、パーム油、砂糖、デキストリン、カレーパウダー、トマトペースト、食塩、ガーリックペースト、ローストココナッツペースト、酵母エキス、かつおぶしエキス、香辛料、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、香辛料抽出物		
9月2日	かんパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、黒ごま、イースト	小麦・ごま	
9月2日	みかんゼリー	ぶどう糖果糖液糖、温州みかん果汁5倍濃縮、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、クエン酸、クエン酸ナトリウム		
9月3日	おさかなナゲット	魚肉(たちうお、いか、あじ、いわし、たら)、オニオンソテー、ぶり中骨加工品(ぶり中骨、砂糖、食塩)、砂糖、馬鈴薯でん粉、粒状植物性たん白、調製ラード、発酵調味料、ワイン、おろししょうが、食塩、酵母エキス、こんぶエキス、たん白自己消化物、衣(小麦粉、コーンフラワー、とうもろこしでん粉、大豆粉、ぶどう糖、食塩)、揚げ油(大豆油)、加工デンプン、増粘剤(キサンタンガム)、ピロリン酸第二鉄 ※本製品で使用しているたちうおは、えび・かにを食べています。	小麦・いか・大豆	
9月4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	
9月4日	たまごやき	鶏卵、昆布だし、とうもろこし澱粉、砂糖、食塩、植物油脂(なたね油)	卵	
9月6、11日	はくさいキムチ	白菜、漬け原材料(醗酵エキス、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)		
9月9日	つくねだんご(ノンフライ)	鶏肉、玉ねぎ、パン粉、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	
9月9、26日	むきえだまめ(大豆)	えだまめ(大豆)、食塩	大豆	
9月11日	ちくわのいそべあげ	ちくわ(魚肉すり身(すけとうだら)、難消化性デキストリン、馬鈴薯でん粉、砂糖、植物油脂(なたね油、大豆油)、粉末状植物性たん白、食塩、ドロマイト、魚醤)、衣(小麦粉、植物油脂(なたね油、大豆油)、砂糖、あおさ、しょうゆ)、揚げ油(大豆油)、加工デンプン、ピロリン酸鉄 ※本製品に使用しているちくわには、えび・かにを食べている魚種を使用しています。	小麦・大豆	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
9月12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、こんにゃく精粉、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	
9月12日	たちうおフライ	太刀魚、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
9月17日	クイッティオ	米、馬鈴薯でん粉		
9月17、18、19日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)		
9月17日	スクラム	カタクチイワシ、食塩		
9月17日	うさぎがたハンバーグ	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	
9月18日	ピーマンにくづめフライ	豚肉、ピーマン、玉ねぎ、鶏肉、パン粉、砂糖、しょう油、食塩、こしょう、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・大豆・鶏肉・豚肉	
9月18日	ちゅうかめん	めん(小麦粉、かんすい、クチナシ色素)	小麦	同一ラインで卵を含む食品を製造
9月19日	とうにゅう	大豆	大豆	
9月19日	フレンチポテト	馬鈴しょ、植物油脂(パーム油)		
9月20日	とろろこんぶ	昆布、醸造酢、砂糖		
9月24日	しらたまだんご	うるち米、もち米		
9月24日	さといもコロッケ	野菜(里芋、たまねぎ、にんじん)、鶏肉、砂糖、パン粉、しょうゆ、大豆油、食塩、衣(パン粉、米粉、小麦粉)	小麦・大豆・鶏肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・牛肉・豚肉を含む食品を製造

令和6年(2024年)9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
9月25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・卵を含む食品を製造
9月26日	おじゃがもちボール	じゃがいも、じゃがいもでん粉、砂糖、食塩、加工デンプン		
9月27日	いかフライ	いか、衣(小麦粉、パン粉、食塩)、乳化剤、増粘多糖類	小麦・いか	同一ラインで卵・乳・いか・鮭・さば・大豆を含む食品を製造
9月30日	かんこくのり	乾のり、ごま油、食塩 ※本製品で使用している乾のりは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。	ごま	同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
9月30日	トック	米粉、馬鈴薯澱粉、食塩、グリシン、pH調整剤		

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。