

# 令和6年(2024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、こんにやく製粉、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	
10月1日	とろけるしょくぶつせいチーズ	食用植物油脂(パーム油)、ひよこ豆粉、食塩、発酵調味液、酵母エキス、ベジタブルベースト、デキストリン、加工でん粉、セルロース、pH調整剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、着色料(カロテン)		同一ラインで乳・大豆を含む食品を製造
10月1日	トマト(レトルト)	トマト、トマトピューレー		
10月1日	しろみぎかなフライ	ホキ、衣(パン粉、澱粉加工品、砂糖、食塩、植物性タンパク、コショウ、酵母エキス)、加工澱粉、増粘多糖類	小麦	
10月1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
10月1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	
10月1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
10月2日	こなさんしょう	花椒、山椒		
10月2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、小麦粉、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
10月3、8、24、31日	むきえだまめ(大豆)	えだまめ(大豆)、食塩	大豆	
10月3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4日	あじハンバーグ	あじ、野菜(たまねぎ、大葉)、つなぎ(パン粉、馬鈴薯澱粉)、砂糖、発酵調味料、みそ、醤油、しょうが、食塩、トレハロース	小麦・大豆	
10月7日	こぎかなのつくだに	水あめ、しらす干し、砂糖、食塩、醸造酢、寒天、酵母エキス <b>※本製品で使用しているしらす干しは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。</b>		
10月7日	ひとつちいかてんぷら	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	
10月8日	ブレンオムレツ	液卵、チキンスープ〔チキンエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、ブドウ糖、玉ねぎ、デキストリン、人参、食用植物油脂(パーム油)〕、タピオカ澱粉、砂糖、植物油脂(大豆油)、醸造酢	卵・大豆・鶏肉	
10月9日	あさり	あさり貝 <b>※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。</b>		
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	サーモンフライ	さけ、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・鮭	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
10月11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
10月16日	おおむぎとひじきのごもくごはんのもと	野菜(にんじん、ごぼう)、芽ひじき、しょうゆ、難消化性デキストリン、食用植物油脂(なたね油)、大麦、昆布、魚醤、鰹節エキス、食塩、砂糖、みりん、魚介エキス、昆布エキス、煮干エキス、醸造調味料、干しいたけ、酵母エキス <b>※本品で使用しているひじき、昆布はえび、かにの生息域で採取しています。</b> <b>※大麦の原料産地の貯蔵、輸送設備等は小麦にも使用しています。</b>	小麦・大豆	
10月16日	かつおカツ	かつお、たまねぎ、おろししょうが、パン粉(大豆粉含む)、しょうゆ、砂糖、食塩、かつおエキス、衣〔パン粉、小麦粉、植物油脂(とうもろこし油、なたね油、大豆油)〕、加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、香料	小麦・大豆	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
10月17日	だいちずごろものミンチカツ	鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、豚すり身(豚肉、水)、水溶性食物繊維、食塩、砂糖、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、香辛料、にんにくペースト、酵母エキス、衣〔粒状植物性たん白、植物油(なたね油)、米粉〕、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄、増粘多糖類、揚げ油(なたね油)	大豆・鶏肉・豚肉	
10月18日	やきふ	小麦粉、小麦たんぱく、酸化防止剤(ビタミンE)	小麦	

## 令和6年(2024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18日	ちぐさやき	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)、ほうれん草、玉葱、トウモロコシ澱粉、人参、豆腐、砂糖、醤油、食塩、植物油脂(菜種油)	小麦・卵・大豆	
10月21日	おこのみやき	キャベツ、ミックス粉(小麦粉、米粉、とうもろこし澱粉、食塩、グラニュー糖、小麦でん粉、ぶどう糖、たん白加水分解物)、植物油脂(米油)、天かす、豚肉、かつおだし、増粘多糖類	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳・いか・さば・鶏肉・やまいもを含む食品を製造
10月22日	チキンナゲット	鶏肉、つなぎ(コーンスターチ、パン粉)、豚脂、粉末状大豆たん白、しょうゆ、食塩、チキンスープ、香辛料、たん白加水分解物、おろしにんにく、デキストリン、酵母エキス、衣(パン粉、小麦粉、コーングリッツ、コーンスターチ、食塩、しょうゆ、香辛料)、揚げ油(なたね油、パーム油)、加工デンプン、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
10月22日	バジルペースト	バジル、植物油脂(なたね油、大豆油)、食塩	大豆	
10月23日	あぶらふ	小麦粉、グルテン、植物油(大豆油)	小麦・大豆	
10月23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24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
10月24日	りんごす	りんご果汁、アルコール、食塩	りんご	
10月25日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)		
10月29日	にらまんじゅう	野菜(キャベツ、にら、ながねぎ、にんにく、しょうが)、皮(小麦粉、こんにやく粉、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦でん粉、粉末状小麦たん白)、豚肉、豚脂、しょうゆ、酵母エキス、米油、ラード、食塩、小麦粉加工品、発酵調味液、こしょう	小麦・大豆・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鶏肉・ゼラチンを含む食品を製造
10月30日	なっとう	大豆、納豆菌、納豆のたれ(植物性たんぱく加水分解物、醤油、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、昆布エキス、かつお節エキス、醸造酢、米発酵調味料、食塩、酵母エキス)	小麦・大豆	
10月30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31日	チキンカツ	鶏ムネ肉、衣(パン粉、澱粉加工品、砂糖、食塩、植物性タンパク、コショウ、酵母エキス)、加工澱粉、増粘多糖類	小麦・鶏肉	

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。