

令和6年(2024年)11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
11月1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。		
11月1日	はくさいキムチ	白菜、漬け原材料（経節エキス、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）		
11月1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）、植物油脂（米油）、天かす〔小麦粉、植物油脂（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
11月5日	レバーいりカレーミンチカツ	若鶏肉（ムネ）、若鶏レバー、玉葱、パン粉、調味液〔砂糖、魚醤（いわし）、水飴、食塩、醸造酢、酵母エキス、オニオンパウダー、コショウ末、麦芽エキス、セロリパウダー、粉末魚醤（いわし・かつお）、増粘剤（加工デンプン）〕、カレー粉、(衣)パン粉、小麦粉、米粉、澱粉（とうもろこし）	小麦・鶏肉	
11月6日	やさしいふりかけ	煎り米（米）、塩蔵青菜（塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉）、うるちひえバフ、砂糖、とうもろこしでん粉、乾燥マッシュポテト、とうもろこしフレーク、キヌアバフ、食塩、トマトフレーク、還元水飴、モロヘイヤ粉末、かぼちゃ粉末、昆布エキス、酵母エキス、鰹削り節粉末、酸化防止剤（ビタミンC）、カロチン色素		
11月6日	にこみもち	もち米粉、米粉、とうもろこしでん粉、こんにゃく粉、トレハロース		
11月6日	さわらのみりんぼし	サワラ、みりん風調味料、醤油、砂糖、魚醤油（アンチョビ、食塩）	小麦・大豆	
11月7日	クイッティオ	米、馬鈴薯でん粉		
11月7日	スクمام	カタクチイワシ、食塩		
11月7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、食用植物油脂（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	
11月8日	かみかみこんぶ	昆布、砂糖、しょうゆ、昆布エキス、かつお節エキス、醸造酢、米黒酢、酵母エキス	小麦・大豆	
11月8日	こもちししゃものフライ	カラフトシヤモ、パン粉、小麦粉、塩、胡椒、加工でん粉、乳化剤、増粘多糖類	小麦	
11月11日	トック	米粉、馬鈴薯澱粉、食塩、グリシン、pH調整剤		
11月11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	
11月12日	ラビオリ	皮〔小麦粉、小麦たん白、食塩、食用植物油脂（なたね油）〕、豚肉、パン粉、玉ねぎ、オニオンソテー、食塩、ポークエキス、香辛料、酵母エキス、加工デンプン	小麦・豚肉	
11月12日	やさしいりオムレツ	鶏卵、玉ねぎ、にんじん、ほうれん草、砂糖、発酵調味料、しょう油、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、なたね油	小麦・卵・大豆	
11月13日	チキンハムカツ	鶏肉、衣（ポテトフレーク、米粉フレーク、食塩、香辛料、とうもろこしでん粉、植物繊維、酵母エキス）、タピオカでん粉、馬鈴薯でん粉、発酵調味料、砂糖、粉末状大豆たん白、食塩、香辛料、鉄含有酵母、加工でん粉、増粘剤（加工でん粉）	大豆・鶏肉	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
11月13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
11月14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、プルーン、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		
11月19日	ミックスビーンズ	大豆、金時豆、手亡、枝豆（大豆）、食塩	大豆	
11月19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
11月20日	きのこごはんのもと	野菜（ぶなしめじ、にんじん、まいたけ）、しょうゆ、食用植物油脂（なたね油）、鰹風味調味料、経節エキス、みりん、干しいたけ、食塩、煮干エキス、チキンエキス、醸造調味料、砂糖、かきエキス、昆布粉末、酵母エキス ※本品で使用している昆布は、えび、かにの生息域で採取しています。	小麦・大豆・鶏肉	
11月21日	きんしたまご	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	

令和6年(2024年)11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
11月21日	きなこ	大豆	大豆	
11月22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
11月25日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)		
11月25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)、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・いか・牛肉・ごま・ゼラチンを含む食品を製造
11月26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
11月27日	とうふシュウマイ	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
11月28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	
11月29日	ごぎかなのつくだに	水あめ、しらす干し、砂糖、食塩、醸造酢、寒天、酵母エキス ※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。		
11月29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
11月29日	あぶらふ	小麦粉、グルテン、植物油(大豆油)	小麦・大豆	

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。