令和８年度　学校給食加工品の原材料明細一覧表　10 月

学校給食センター設備の故障による使用日の変更

関市学校給食センター
TEL　22-3588
FAX　23-7901

※下記に記載のない食品については、令和８年度年間もしくは後期（10～3 月）をご覧ください。

※コンタミネーションについて知りたい方は、関市学校給食センターまでお問合せください。

使用日	食品名	原材料	アレルゲン 29品目
19 日	明宝ソーセージ 小学校 20g 中学校 30gは 後期№1参照	豚肉、でん粉、食塩、砂糖、香辛料、 調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、 発色剤（亜硝酸Na）	豚肉、牛肉
20 日 23 日	なると	魚肉（スケソウタラ）、加工澱粉（タピオカ）、 馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、 加工油脂（還元水飴、なたね油）、 着色料（クチナシ、トマト）	なし
19 日	ヨーグルト 50g 中学校のみ	砂糖・異性化液糖、乳製品（加糖練乳、 脱脂粉乳）、イソマルトオリゴ糖シロップ、 乳製品（全粉乳）、砂糖、乳製品（クリーム）、 増粘多糖類、乳たんぱく質濃縮物、寒天、香料、水	乳
20 日	大豆入り かき揚げ 小学校 40g 中学校 50g	玉ねぎ、大豆、さつまいも、人参、食塩、 【衣】小麦粉、でん粉、ベーキングパウダー、水、 米油（揚げ油）、着色料（V.B2）	大豆、小麦
21 日	かぼちゃペースト	かぼちゃ	なし
22 日	味付けのり5枚 1.2g	乾のり、【調味液】しょうゆ、砂糖、還元水飴、食塩、 鰹節エキス、昆布エキス、オキアミエキス、 酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、 甘味料（天草、アセスルファムK）、 増粘剤（加工でん粉）、香辛料抽出物、水	大豆、小麦
23 日	あゆ開き かたくり粉付き 30g	あゆ、片栗粉	なし

令和８年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表 10月

使用日	食品名	原材料	アレルゲン29品目
26日	ポテトグラタン 50g	じゃがいも、でん粉、乾燥マッシュポテト、植物油脂、砂糖、食塩、コーンフラワー、香辛料、揚げ油（パーム油）、牛乳、ほうれん草、たまねぎ、プロセスチーズ、マーガリン、小麦粉、酵母エキス、食塩、砂糖、チキンエキス、香辛料、増粘剤（加工デンプン、アルギン酸Ｎａ）、加工デンプン、キシロース、乳化剤、香料、カロチノイド色素、（調整水）	大豆、乳、小麦、鶏肉
26日	個食 和風ドレッシング 10ml	食用植物油脂、醤油、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、たまねぎ、食塩、かつお節エキス、にんにく加工品、酵母エキス、乾燥たまねぎ、しいたけエキス、香辛料、増粘剤（キサンタン）、水	大豆
27日	蒸し栗	栗、砂糖、食塩、乳酸カルシウム、ビタミンC、亜硫酸塩	なし
27日	ねりごま	いりごま	ごま
27日	いちょう型 かまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、加工澱粉（タピオカ）、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、着色料（パーム、ヒマワリ）、加工油脂（還元水飴、なたね油）、加工澱粉、カロチノイド色素	なし
27日	豆乳プリンタルト 22g	砂糖、豆乳、米粉、ショートニング、加工油脂、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、大豆粉、食塩、水、加工デンプン、増粘剤（加工デンプン、メチルセルロース、キサンタンガム）、カラメル色素、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、香料、紅麹色素、メタリン酸Na、安定剤（キサンタンガム）、カロチノイド色	大豆

令和８年度　学校給食加工品の原材料明細一覧表　10 月

使用日	食品名	原材料	アレルゲン 29品目
28 日	ハムカツ 小学校 40g 中学校 50g	鶏肉、【衣】ポテトフレーク、米粉フレーク、食塩、 香辛料、でん粉、植物繊維、酵母エキス、水、 でん粉、発酵調味料、砂糖、粉末状大豆たん白、 食塩、香辛料（ペパー、ナツメグ、ガーリック、 オニオンパウダー）、鉄含有酵母、水、加工でん粉、 増粘剤（加工でん粉）	鶏肉、大豆
29 日	さわら 西京みそ漬け 小学校 50g 中学校 60g	サワラ、【西京味噌漬けのたれ】味噌（大豆）、 砂糖、米発酵調味料、糖類混合品 （ぶどう糖果糖液糖、水飴、砂糖）、米、 醸造用アルコール、食塩、米麹、豚ゼラチン、 増粘剤（加工澱粉）	大豆、ゼラチン
30 日	無塩バター	生乳	乳