

令和 8 年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

10 月

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
1 日	いかフライ 小学校 40g 中学校 50g	イカ、パン粉（大豆）、小麦粉、水、食塩、胡椒	小麦、いか、大豆
5 日	さんま塩ふり 小学校 40g 中学校 50g	さんま、並塩	なし
5 日	赤しそふりかけ 0.8g	塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料	なし
6 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
7 日	ガーリック パウダー	ガーリック	なし
7 日	パプリカ粉	パプリカ	なし
8 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（加エデンプン、アルギン酸Na）、 加エデンプン、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
9 日	かぼちゃコロッケ 小学校 40g 中学校 60g	野菜（かぼちゃ、たまねぎ）、豚肉、砂糖、しょうゆ、 つなぎ（パン粉、でん粉）、豚脂、 粒状植物性たん白、発酵調味料、ウスターソース、 香辛料、たん白加水分解物、 【衣】（パン粉、でん粉、小麦粉、植物油脂、デキストリン）、水、加エデンプン、ドロマイト、乳化剤、 ピロリン酸鉄、調味料（アミノ酸）、カラメル色素	豚肉、小麦、大豆、 りんご

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	アレルギー 29 品目
14 日	明宝ソーセージ 小学校 20g 中学校 30gは 後期No.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
14 日	ラ・フランスジャム 10g	洋なし、糖類（砂糖）、水あめ、 ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、 酸化防止剤（V.C）、仕込水	なし
15 日	あゆ開き かたくり粉付き 30g	あゆ、片栗粉	なし
16 日	ごま不使用 肉シュウマイ 18g 小学校2個 中学校3個	豚肉、玉葱、鶏肉、パン粉（イーストフード・ビタミン C）、馬鈴薯澱粉、 粒状小麦蛋白（ベニコウジ色素）、砂糖、食塩、 醤油、コショウ、生姜 【皮】小麦粉、食塩、水	豚肉、鶏肉、小麦、 大豆
16 日 20 日	なると	魚肉（スケソウダラ）、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	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、米麴、豚ゼラチン、 増粘剤（加工澱粉）	大豆、ゼラチン
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	みそラーメン スープの素	みそ、動植物油脂（ポークオイル、香味油）、 ポークエキス、しょうゆ、食塩、砂糖、 たん白加水分解物、おろししょうが、 おろしにんにく、酵母エキス、香辛料、酸味料、 酸化防止剤（ビタミンE）、水	大豆、豚肉、小麦
21 日	かぼちゃペースト	かぼちゃ	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
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(加エでん粉)、香辛料抽出物、水	大豆、小麦
23 日	液卵	鶏卵	卵
26 日	トマトオムレツ 小学校 50g 中学校 60g	鶏卵、トマト・ピューレづけ、玉葱、トマトケチャップ、 砂糖、タピオカでん粉、穀物酢、にんじん、食塩、 オリーブオイル、コーン、清水、なたね油	卵
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、加エデンプン、 増粘剤(加エデンプン、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、紅麴色素、メタリン酸Na、 安定剤(キサンタンガム)、カロチノイド色素	大豆
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、加エでん粉、 増粘剤(加エでん粉)	鶏肉、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	アレルギー 29 品目
29 日	さば照り漬け 小学校 40g 中学校 50g	さば、【てり焼きのたれ】醤油、砂糖、 米発酵調味料、食塩、魚醤、麦芽エキス、 酵母エキス、魚介エキス、加エデンプン	さば、小麦、大豆
30 日	無塩バター	生乳	乳