

令和 7 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 7 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 28 品目
1 日	ポークウインナー 小学校 30 g 中学校 40 g	豚肉、食塩、砂糖、香辛料（白コショウ、カルワイ、マスタード）	豚肉
1 日	にんじんペースト	人参	無し
1 日	調製豆乳	国産脱皮大豆、水あめ、食塩、トレハロース、乳酸カルシウム、ビタミンE、水	大豆
2 日	厚揚げ 小学校 50 g 中学校 70 g	大豆、食用油（なたね）、凝固剤、消泡剤、水	大豆
2 日	鶏肉団子	若鶏肉（もも）、玉葱、澱粉（馬鈴薯）、青葱、生姜汁、しょうゆ、食塩、こしょう	鶏肉、大豆
3 日	さばのごましょうゆ漬け 小学校 50 g 中学校 60 g	さば、ごま醤油焼きオイル(植物油、にんにく末、いりごま、フライドガーリック、粉末醤油、食塩、唐辛子、レッドベルペッパー、コショウ、乾燥人参、パプリカ、あさつき、オニオンパウダー、ジンジャーパウダー／調味料(アミノ酸等)、乳化剤	さば、小麦、ごま、大豆
6 日	チキンフライ 小学校 40 g 中学校 50 g	鶏肉、小麦粉、酵母エキス、食塩 【衣】でん粉、コーンフラワー、小麦粉、コーングリッツ、パン粉、香辛料、食塩、ぶどう糖揚げ油（大豆油、パーム油）、加工デンプン、水	鶏肉、小麦、大豆
6 日	お月見大福 25 g	砂糖、もち粉、さつまいも、豆乳、でん粉、豆乳加工食品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、でん粉、食塩）、食用植物油脂（なたね）、食塩、水、乳化剤、増粘剤（加工でん粉）、香料、pH 調整剤、着色料（クチナシ）、セルロース、酸化防止剤（V.E）	大豆
7 日	カレー粉	コリアンダー、陳皮、ターメリック、クミン、フェネグreek、スターアニス、唐辛子、フェネル、甘草、ローレル、マスタード	無し
8 日	いちごジャム 15 g	水飴、いちご、砂糖、ペクチン、クエン酸、りんご酸	無し

令和7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 28 品目
9 日	ごま不使用ギョウザ 小学校 17g × 2 こ 中学校 30g × 2 こ	野菜（キャベツ、たまねぎ、にら）、豚肉、豚脂、でん粉加工食品、香味油、しょうゆ、酵母エキス、食塩、砂糖、しょうがペースト、香辛料 【皮】小麦粉、小麦たん白、食塩 加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸鉄	豚肉、小麦、大豆
10 日	さわら塩麹漬け 小学校 50g 中学校 60g	さわら、塩麹たれ（米、食塩、酒精）	無し
14 日	くり水煮	栗、砂糖、水、ビタミンC、クチナシ色素、亜硫酸塩	無し
14 日	飛騨牛コロッケ 小学校 50g 中学校 70g	馬鈴薯、牛肉、玉葱、乾燥マッシュポテト、動物油脂（牛脂）、砂糖、醤油、粒状植物性たん白、米醸造調味料、調味動物油脂、ポークパウダー、香辛料、パン粉、バターミックス（小麦粉、コーングリッツ、植物性たん白、植物油脂、デキストリン）、水、調味料（アミノ酸、核酸）、カラメル色素、ビタミンB1、乳化剤、増粘剤（グァーガム）	牛肉、小麦、大豆、豚肉
14 日	ヨーグルト 70g	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
15 日	レモンジャム	糖類（砂糖、水飴）、レモン、ソルビット、ゲル化剤（加工澱粉、増粘多糖類）、酸味料、pH調整剤、クエン酸Ca、香料、水	りんご
16 日	あゆ開き米粉付き 30g	あゆ、米粉	無し
16 日	しいたけ粉	国産原木椎茸	無し
16 日	みかんゼリー40g	みかん果汁、水あめ、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、トレハロース、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、水	無し
17 日	オイスターソース	かき、水あめ、醤油、砂糖液糖、食塩、酒精、加工でん粉、水	小麦、大豆
20 日	ほうれんそうオムレツ 小学校 50g 中学校 60g	鶏卵、ほうれん草、加工デンプン、砂糖、大豆油、食塩、醸造酢、酸味料、黒胡椒、水	卵、大豆

令和 7 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 28 品目
21日	かつお角切りかたくり粉付き	カツオ、片栗粉	無し
22日	いかメンチかつ 小学校 40 g 中学校 60 g	いか、野菜（キャベツ、にんじん）、パン粉、粒状植物性たん白、おろししょうが、砂糖、にんにくペースト、粉末しょうゆ、食塩、香辛料 【衣】パン粉、小麦粉、植物油脂 加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、硫酸Ca、乳化剤、クエン酸、香料	いか、小麦、大豆
24日	さんまおろし煮 40 g	さんま、大根、砂糖、しょうゆ、でん粉、本みりん、食塩、水	小麦、大豆
24日	無塩バター	生乳	乳
27日	さけ米粉付き 小学校 50 g 中学校 60 g	さけ、米粉	さけ
27日	ゆず果皮ペースト	柚子皮	無し
27日	液卵	鶏卵	卵
28日	純ココア	ココアパウダー	無し
29日	小麦不使用メンチカツ 小学校 40 g 中学校 60 g	【具】キャベツ、鶏肉、粒状植物性たん白、豚すり身（豚肉、水）、豚脂、たまねぎ、砂糖、水溶性食物繊維、食塩、小麦不使用しょうゆ、酵母エキス、香辛料、水、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄 【衣】粒状植物性たん白、植物油、米粉、水、加工デンプン、増粘多糖類、揚げ油（なたね油）	鶏肉、大豆、豚肉
29日	粉かつお	かつおのふし	無し
30日	いわし開きかたくり粉付き 40 g	イワシ、片栗粉	無し
31日	かぼちゃコロッケ 小学校 40 g 中学校 60 g	野菜（かぼちゃ、たまねぎ）、豚肉、砂糖、しょうゆ、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ（でん粉、パン粉）、発酵調味料、小麦グルテン酵素分解物、ウスターソース、香辛料 【衣】パン粉、でん粉、小麦粉、植物油脂、デキストリン 加工デンプン、調味料（アミノ酸）、着色料（カラメル、紅麹、ラック）	豚肉、小麦、大豆、りんご

令和 7 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 28 品目
3 1 日	白菜キムチ	白菜、アミノ酸液、トマトピューレ、塩、にんにく、唐辛子、たん白加水分解物、ソルビット、グルタミン酸 Na、乳酸 Na、、乳酸、酒精、クエン酸、アラニン、グリシン、増粘多糖類、酢酸Na、ステビア	大豆