

令和 7 年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

11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	アレルギー 28 品目
4 日	銀さわら角切り米 粉つき	かます（ミナミカゴカマス）、米粉	無し
4 日	豆乳プリンタルト 25 g	豆乳、砂糖、米粉、ショートニング、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、発酵調味料、水、加工デンプン、ゲル化剤（増粘多糖類）、カラメル色素、炭酸 Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、香料、増粘剤（キサンタンガム）、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
5 日	プレーンオムレツ 小学校 50 g 中学校 60 g	鶏卵、砂糖、大豆油、食塩、醸造酢、加工デンプン、酸味料、水	卵、大豆
6 日	シュウマイ 小学校 18 g × 2 こ 中学校 30 g × 2 こ	【具】たまねぎ、豚肉、でん粉、粒状大豆たん白、水、砂糖、食塩、ごま油、しょうが、ほたてエキス、魚介エキス調味料、こしょう、 【皮】小麦粉、水	豚肉、大豆、ごま、小麦
7 日	子持ちししゃもフライ 小学校 1～2 年 1 本 小学校 3 年以上 2 本	シシャモ、パン粉（大豆）、小麦粉、水	小麦、大豆
7 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
11 日	国産梨ゼリー 70 g	砂糖、果糖、和梨果汁、ラ・フランスピューレ、増粘多糖類、加工デンプン、酸味料、香料、ビタミン C、水	無し
12 日	じゃがいもペースト	ばれいしょ、水	無し
13 日	野菜コロッケ 小学校 50 g 中学校 60 g	馬鈴薯、人参、グリーンピース、玉葱、胡椒、砂糖、食塩 【衣】パン粉、小麦粉、とうもろこし澱粉、粉末状大豆たん白、植物性油脂（菜種）、食塩、水	小麦、大豆

令和 7 年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

11月

使用日	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
14日	さばのみそ煮 小学校 40 g 中学校 50 g	さば、みそ、砂糖、本みりん、食塩、水	さば、大豆
17日	柿ピューレ	柿、砂糖	無し
18日	いか天ぷら 小学校 40 g 中学校 50 g	いか（赤いか）、小麦粉、澱粉（コーン）、ベーキングパウダー、食塩、揚げ油（なたね）、加水	いか、小麦
19日	粉末茶	緑茶	無し
19日	白いんげん豆ペースト	いんげんまめ、水	無し
19日	いちごジャム 15 g	糖類（水あめ・砂糖）、いちご、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料	無し
20日	液卵	液卵	卵
21日	銀さけ柚庵漬け 小学校 50 g 中学校 60 g	ぎんさけ、白だし（しょうゆ（大豆）、還元水あめ、食塩、かつお節エキス、かつお節、かつおエキス、椎茸／酒精、調味料（アミノ酸等））、ゆず皮	さけ、小麦、大豆
21日	洞戸みそ	米、麦、大豆、塩	大豆
25日	さわら山椒漬け 小学校 50 g 中学校 60 g	さわら、香味焼きオイル（植物油、食塩、肉エキス、粉末醤油、山椒末、にんにく末、香味食用油、山椒、オニオンパウダー、すりごま、乾燥ねぎ、ジンジャーパウダー、陳皮、唐辛子／調味料（アミノ酸等）、乳化剤、増粘剤（キサンタン））	小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉
25日	もみじ型かまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、うらごし人参、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂	無し
26日	小麦不使用メンチカツ 小学校 40 g 中学校 60 g	【具】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、水、加工デンプン、炭酸 Ca、セルロース、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、
27日	ヨーグルトゼリー 40 g	砂糖・異性化液糖、砂糖、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）、寒天、コンニャクイモ抽出物、香料、乳たんぱく質濃縮物、水	乳