令和８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
２日	ほき角切り かたくり粉付き	ホキ、片栗粉	なし
４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、加工デンプン、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
５日	厚焼き卵 小学校50g 中学校60g	鶏卵、砂糖、穀物酢、タピオカでん粉、発酵調味料（みりん）、しょう油、食塩、清水、なたね油	卵、小麦、大豆
６日	あおのり	アオサ	なし
9日	あじ開きフライ 小学校40g 中学校50g	アジ、パン粉（小麦、大豆）、水、小麦粉、塩、胡椒	小麦、大豆
10 日	白湯ラーメン スープの素	畜肉エキス、たん白加水分解物、動物油脂、食塩、豚骨肉、砂糖、野菜ペースト、ごま、魚介エキス、香辛料、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、香辛料抽出物、酸化防止剤（ビタミン E）	ごま、さば、大豆、豚肉
10日	なるとスライス	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、着色料（クチナシ、トマト）	なし
11 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

令和８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	アレルゲン 29品目
13 日	豆腐 ハンバーグ 小学校 60g 中学校 80g	粒状植物性たん白、たまねぎ、鶏肉、豆腐、豚脂、つなぎ（でん粉、粉末状植物性たん白）、砂糖、食塩、みりん、酵母エキス、香辛料、水、加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、豆腐用凝固剤	大豆、鶏肉、豚肉
13 日	ゆずよ	ゆず皮、上白糖、料理酒、水、みりん、薄口醤油、薄塩醤油、とうがらし	なし
16 日	さんまみぞれ煮 小学校 40g 中学校 50g	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
17 日 19 日	油揚げ （岐阜県産）	大豆、植物油脂（コーン油）、凝固剤、水分、消泡剤	大豆
18 日	いか切り身　60g	イカ	いか
19 日	円空里芋コロッケ 60g	さといも、たまねぎ、にんじん、乾燥マッシュポテト、豚肉、水煮大豆、鶏肉、植物油脂（大豆）、食塩、水 （衣）パン粉、バッターミックス（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、乳化剤、増粘剤（グアーガム））、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
19 日	たまりしょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、糖類（砂糖、ぶどう糖）、アルコール、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）	大豆、小麦
20 日	さば塩ふり60g	サバ、食塩	さば
24 日	もみじ型 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、加工油脂（なたね油）、還元水飴、着色料（トウガラシ）	なし
24 日	かつお角切り かたくり粉付き	かつお、片栗粉	なし
24 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

令和８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	アレルゲン 29品目
25 日	ごぼうペースト	ごぼう	なし
25日	マーマレード	糖類（水あめ、砂糖）、なつみかん、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料、pH調整剤、仕込水	オレンジ
26 日	さわら かたくり粉付き 小学校 40g 中学校 50g	サワラ、片栗粉	なし
30 日	液卵	鶏卵	卵