

令和 7 年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

1 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
9 日	小麦不使用メンチカツ 小学校 40g 中学校 60g	【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
9 日	コチジャン	みそ、砂糖、唐辛子、植物油脂(大豆油)、食塩、米麴、パプリカ、酒精、調味料(アミノ酸等)	大豆
9 日	トック	米粉、食塩、水、酒精、pH 調整剤、乳化剤	無し
13 日	ほぐしささみ	鶏肉、野菜スープ、食塩、馬鈴薯でん粉、水	鶏肉
14 日	鶏豚ハンバーグ 小学校 50g (中学校 60g は後期 物資の原材料明細一 覧表に記載)	食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、でん粉、砂糖、トマトケチャップ、植物油脂(大豆)、乾燥マッシュポテト、野菜ペースト、香辛料、オニオンエキスパウダー、食塩、酵母エキス、水、加工デンプン、炭酸 Ca、調味料(無機塩)、焼成 Ca、ピロリン酸鉄、着色料、硫酸 Ca	鶏肉、豚肉、大豆
14 日	かぼちゃペースト	かぼちゃ	無し
15 日	ぶり照り漬け 小学校 40g 中学校 50g	ブリ、照り漬けのたれ(醤油、砂糖、水、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)	小麦、大豆
15 日	梅型かまぼこ	魚肉(スケソウタラ)、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、うらごし人参、加工油脂(還元水飴、なたね油)、トマト色素	無し
16 日	黒はんぺん	魚肉(サバ、タラ)、砂糖、食塩、大豆たん白、加工デンプン、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸)、調味料(アミノ酸等)	サバ、大豆
16 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(大豆を含む)、食塩、こしょう	鶏肉、大豆

令和7年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

1月

使用日	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
16 日	厚揚げ(中)	大豆、植物油脂(なたね)、加工デンプン、トレハロース、安定剤(加工デンプン)、食塩、凝固剤、グリシン、酢酸ナトリウム、酵素(加工助剤)、消泡剤(加工助剤)	大豆
16 日	粉かつお	かつおのふし	無し
19 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(グアーガム)	牛肉、小麦、大豆、豚肉
20 日	粒入りマスタード	からし、醸造酢、食塩、ターメリック	無し
20 日	はちみつレモンゼリー 60g	糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖)、レモン果汁、はちみつ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、クエン酸鉄 Na、香料、着色料(ビタミン B2)、水	無し
21 日	ばかたれ	醤油、砂糖、みりん、発酵調味料、ゴマ油、ニンニク、コショウ、荳胡麻、クエン酸	大豆、小麦、ごま
21 日 26 日	マーガリン	食用植物油脂、食用精製加工油脂、脱脂粉乳、クリーム、乳化剤、香料、着色料(カロテン)	大豆、乳
21 日	さといもペースト	里芋(親芋)	無し
22 日	カレースパイス	ターメリック、コリアンダー、フェヌグreek、クミン、フェネル、陳皮、その他香辛料	無し
22 日	やさいかれールウ	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、ばれいしょでん粉、ココアパウダー、パンプキンパウダー、野菜(玉ねぎ、にんにく)、粉末米酢	無し
26 日	さばのしょうが煮 小学校 50g 中学校 70g	さば、糖類(水あめ、砂糖)、しょうゆ、発酵調味料、おろししょうが、醸造酢、こんぶだし、水、増粘剤(加工デンプン、タマリンドシードガム)、カラメル色素、酸味料、調味料(アミノ酸等)	さば、小麦、大豆
26 日	白しょうゆ	本醸造しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、食塩、たん白加水分解物、醸造酢、アルコール、調味料(アミノ酸)	小麦、大豆
26 日	粉末茶	緑茶	無し

令和7年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

1月

使用日	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
28 日	ますフライ 40g	おおます、パン粉(小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、大豆粉末、イーストフード、ビタミン C)、小麦粉、水、塩、胡椒	小麦、大豆
28 日	コンソメ	食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンエキスパウダー、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、鶏脂、チキンコンソメパウダー、砂糖、魚醤パウダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、香辛料抽出物、酸味料	鶏肉、豚肉
28 日	ピーマンミックス	黄ピーマン、緑ピーマン、赤ピーマン	無し
29 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(焼成油)	卵、小麦、大豆
29 日	こも豆腐	豆腐(丸大豆)、凝固剤(硫化カルシウム)	大豆
30 日	円空里芋コロケ 60g	【具】 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、食塩、水 【衣】 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、乳化剤、増粘剤(グァーガム))、水	小麦、大豆、 鶏肉、豚肉