

# 令和6年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

# 4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6年度年間もしくは前期（4～9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
9日	さけフレーク	さけフレーク、食用こめ油、さけエキス、砂糖、食塩、ベニコウジ色素	さけ
9日	野菜コロッケ 小学校 50g 中学校 60g	ばれいしょ、パン粉、小麦粉、にんじん、小麦粉加工品、たまねぎ、とうもろこし、いんげん、砂糖、でん粉、食用植物油、貝Ca、食塩、酵母粉末、水	小麦、大豆
9日	ヨーグルト 小学校 50g 中学校 80g	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
10日 24日	デミグラスソース	小麦粉、動物油脂、砂糖、人参、トマトペースト、食塩、ソテーオニオン、味噌、醸造酢、たん白加水分解物、香辛料、オニオンパウダー、畜肉エキス、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工デンプン）、香料、酸味料	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
11日	豆腐ナゲット 小学校 1.2年 1個 小学校 3年 ～中学校 2個	野菜（たまねぎ、にんじん）、豆腐、魚肉すり身、植物油（大豆）、豆乳、粉末状植物性たん白、砂糖、食塩、酵母エキス、発酵調味料、香辛料、デキストリン、衣（小麦粉、でん粉、食塩）、揚げ油（大豆油）、加工でん粉、pH調整剤、グリシン、ベーキングパウダー、水	大豆、小麦
12日	いわししょうが煮 小学校 40g 中学校 50g	いわし タレ（しょうゆ、砂糖、水あめ、発酵調味料、おろししょうが、こんぶだし、しょうが汁、醸造酢）、水、増粘剤、着色料、酸味料、調味料（アミノ酸等）	小麦、大豆
15日	シュウマイ 小学校 18g × 2個 中学校 30g × 2個	豚肉、玉葱、鶏肉、パン粉、馬鈴薯澱粉、粒状小麦蛋白、砂糖、食塩、醤油、コショウ、生姜、皮（小麦粉、食塩、水）、イーストフード、ビタミンC、ベニコウジ色素	豚肉、鶏肉、小麦、大豆

# 令和6年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

## 4月

使用日	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
16日	花型豆腐ハンバー グ 小学校 40g 中学校 60g	たまねぎ、鶏肉、豆腐、おから、粒状植物性たん 白、植物油、にんじん、砂糖、食塩、水溶性食物 繊維、小麦不使用しょうゆ、酵母エキス、にんに くペースト、液状混合調味料、香辛料、しょうが ペースト、水、加工デンプン、炭酸 Ca、凝固剤、 ピロリン酸第二鉄、安定剤（グアーガム）	鶏肉、大豆
16日	桜型かまぼこ	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、加工油脂、トマト色素	無し
16日	米粉いちごクレ ー プ 35g	豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽 糖、砂糖、いちごピューレー（いちご、砂糖、水 あめ、ぶどう糖果糖液糖）、植物油（大豆）、米粉、 水あめ、いちご果汁、大豆粉、小麦不使用しょう ゆ、水、加工デンプン、トレハロース、増粘剤（カ ードラン）、乳化剤、炭酸 Ca、ゲル化剤（増粘多 糖類）、香料、安定剤（増粘多糖類）、ビタミン C、 紅麹色素、メタリン酸 Na、カラメル色素、酸味 料、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー、カ ロチノイド色素	大豆
17日	粒マスタード	醸造酢、からし、水、食塩、白ワイン、砂糖、香 料、乳酸、ピロ亜硫酸カリウム	無し
18日	大豆つつみ揚げ 30g 小学校 1個 中学校 2個	乾燥大豆、たまねぎ、ベーコン、加工デンプン、 トマトペースト、植物油脂（なたね）、トマトケチ ャップ、ウスターソース、着色料（カラメル）、乳 等を主要原料とする食品、ナチュラルチーズ、セ ルロース、カレー粉、しょうゆ、食塩、水  【皮】ミックス粉（小麦粉、加工デンプン、でん 粉、粉末状小麦たん白、食塩、乳化剤）、還元水あ め、植物油脂（大豆、なたね）、粉末油脂、発酵調 味料、でん粉、増粘多糖類、水	乳、小麦、大豆、 豚肉、りんご
19日	さば照り漬け 小学校 50g 中学校 60g	さば、照り漬けのたれ（醤油、砂糖、水、米発酵 調味料、食塩、漁醤、麦芽エキス、酵母エキス、 魚介エキス）	さば、小麦、大豆
22日	ギョウザ 小学校 17g × 2個 中学校 30g × 2個	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）、水、加工デンプ ン、炭酸 Ca、ピロリン酸鉄	豚肉、小麦、大豆

# 令和6年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

## 4月

使用日	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
23 日	いかメンチカツ 小学校 40 g 中学校 50 g	イカ、鱈すり身、キャベツ、馬鈴薯澱粉、発酵調味料、食塩、胡椒  【衣】パン粉、小麦粉、とうもろこし澱粉、植物性たん白、植物性油脂（菜種）、食塩、水	いか、小麦、大豆
23 日	ほぐしささみ	鶏肉、野菜エキス、食塩、馬鈴薯でん粉、水	鶏肉
23 日	米粉タルト 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（キサントガム）、メタリン酸 Na、安定剤（キサントガム）、カロチノイド色素	大豆
24 日	ほきフライ 小学校 30 g 中学校 50 g	ほき、パン粉、小麦粉、米粉、食塩、こしょう、水	小麦
24 日	ハヤシルウ	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、ブラウンルウ、トマトパウダー、でんぷん、粉末ソース、トマト調味料、着色料（カラメル、パプリカ色素）、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、酸味料	小麦、豚肉、大豆
24 日	海藻ミックス	カットわかめ、茎わかめ、赤つのまた、白杉のり	無し
25 日	大豆ハンバーグ 小学校 50 g 中学校 60 g	鶏肉、大豆、冷凍豆腐、調整ラード、にんじん、パン粉、揚げ油（なたね）、玉ねぎペースト、鶏皮、でん粉、粒状大豆たん白、砂糖、粉末状小麦たん白、米発酵調味料、水あめ、食塩、おろししょうが、チキンエキス、発酵調味料、酵母、粉末セルロース、水	小麦、大豆、鶏肉
26 日	さわら柚庵漬け 50 g	さわら、白醤油、砂糖、柚子、水、みりん	小麦、大豆
30 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