## 令和7年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

5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**前期**( $4\sim9$  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	焼き豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、塩化マグ	大豆
		ネシウム)、豆腐用消泡剤 (グリセリン脂肪酸エス	
		テル、シリコーン樹脂等)	
2 日	ギョウザ	野菜 (キャベツ、たまねぎ、にら)、豚肉、豚脂、	豚肉、小麦、大豆
	小学校 17g×2 こ	でん粉加工食品、香味油、しょうゆ、酵母エキス、	
	中学校 30 g ×2 こ	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	
7 日	プレーンオムレツ	鶏卵、砂糖、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、清	印
	小学校 50 g	水、植物油脂(なたね)	
	中学校 <b>60</b> g		
7 日	白いんげん豆ペー	いんげんまめ、水	無し
	スト		
7 日	ミルククリーム	食用油脂(植物油脂、加工油脂)、デキストリン、	乳成分、大豆
	15 g	糖類(砂糖、粉末水あめ)、難消化性デキストリン、	
		ホエイパウダー、全粉乳、脱脂粉乳、食塩、乳化	
		剤、炭酸カルシウム、香料	
8日	かつお角切りかた	かつお、片栗粉	無し
	くり粉付き		
8日	クリームソーダ風	糖類 (ぶどう糖、水あめ、砂糖)、豆乳加工食品、	大豆、ゼラチン
	ゼリー40 g	メロン果汁、寒天、ゼラチン、水、乳酸 Ca、ゲル	
		化剤、酸味料、香料、加工デンプン、重曹、乳化	
		剤、pH 調整剤、着色料、クエン酸鉄 Na、セルロ	
		ース、塩化マグネシウム	
9日	こあゆ米粉付き	あゆ、米粉	無し
	16 g		
	小学 1.2 年 1 尾		
	小学3年以上2尾		
9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
13日	いわし梅煮	いわし、砂糖、しそ抽出液、しょうゆ、本みりん、	大豆、小麦
	小学校 40 g	でん粉、梅肉、食塩、水	
	中学校 <b>50</b> g		

## 令和7年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

5月
----

使用日	食品名	原材料	アレルゲン 28 品目
14日	ボロニアステーキ	鶏肉、豚脂、豚肉、でん粉、発酵調味料、砂糖、	鶏肉、豚肉
141	からニテハテーマー 小学校 <b>50</b> g	おい、	一
	中学校 60 g	物)、食塩、酵母エキス、香辛料、鉄含有酵母、水	
14日	液卵	鶏卵	NA N
23日	似为自	<del>                                      </del>	91
16日	 さわら照り漬け	サワラ、照り漬けのたれ(醤油、砂糖、水、米発	小麦、大豆
ТОД	小学校 50g	酵調味料、食塩、魚醤、麦芽エキス、酵母エキス、	7.及、八豆
	小子仪 50 g 中学校 60 g	無介エキス)	
1 0 🗆			<b>適内 阪内</b>
19日	シュウマイ	野菜(とうもろこし、にんじん、たまねぎ、ほう	鶏肉、豚肉、
	小学校 18g×2 こ	れんそう)、食肉(鶏肉、豚肉)、豚脂、粒状植物	小麦、大豆
	中学校 30g×2 こ	性たん白、つなぎ(でん粉加工食品、パン粉)、砂	
		糖、しょうがペースト、しょうゆ、みりん、食塩、	
		酵母エキス、香辛料、皮(小麦粉、粉末状植物性	
		たん白、水あめ混合異性化液糖)、炭酸 Ca、ピロ	
		リン酸鉄、乳化剤	
20日	山菜ミックス	わらび、みず、たけのこ	無し
20日	沢あざみ	沢あざみ	無し
20日	うの花コロッケ	馬鈴薯、おからペースト、鶏肉、玉ねぎ、マッシ	大豆、鶏肉、小麦
	小学校 40 g	ュポテト、醤油、砂糖、ごぼう、みりん、酒、パ	
	中学校 <b>60</b> g	ン粉、バッターミックス(澱粉、食塩、香辛料、	
		植物繊維、酵母エキス、加工澱粉、増粘剤(加工	
		澱粉))、水	
20日	豆乳プリンタルト	豆乳、砂糖、米粉、ショートニング、加工油脂、	大豆
	$25\mathrm{g}$	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	
22日	いかフリッター	いか、醤油、衣(小麦粉、沖あみ、澱粉、砂糖、	小麦、いか、大豆
	20 g ×2 ⊂	米粉、食塩、アオサ)、揚げ油(大豆油)、ベーキ	
		ングパウダー、水	
2 3 日	めばる柚庵漬け	メバル、白醤油、砂糖、柚子、水、みりん	小麦、大豆
	小学校 50 g		
	中学校 <b>60</b> g		

## 令和7年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表 5月

使用日	食品名	原材料	アレルゲン 28 品目	
27日	さけ西京みそ漬け	ぎんざけ、西京みそ(味噌、砂糖、米発酵調味料、	さけ、大豆、	
	小学校 <b>50</b> g	食塩、豚ゼラチン、香辛料、加工デンプン)、味の	ゼラチン	
	中学校 60 g	泉(ぶどう糖果糖液糖、水飴、砂糖、米、醸造用		
		アルコール、米麹、食塩、pH 調節剤)		
28日	個食減塩和風ドレ	食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、玉ねぎ、た	無し	
	ッシング 8ml	ん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味		
		料、かつお節エキス、オニオンフレーク、にんに		
		く、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、赤		
		ピーマン、きのこエキス、しょうが、こしょう、		
		増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、		
		水		
29日	粉末茶	緑茶	無し	
30日	あじ開きフライ	あじ、衣(パン粉、小麦粉、食塩、増粘剤製剤、	小麦	
	小学校 40 g	水)		
	中学校 50 g			
30日	ヨーグルト 50 g	砂糖・異性化液糖、乳製品(加糖練乳、脱脂粉乳)、	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		