

# 令和6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
1日	さけうす塩 50g	さけ、並塩	さけ
1日	ミルククリーム 15g	食用油脂（パーム油、大豆油、コーン油、パーム核油、植物レシチン、からし油）、デキストリン、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	大豆、乳
2日	かぶと型かまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、加工澱粉（タピオカ）、馬鈴薯澱粉、うらごし南瓜、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂（還元水飴、なたね油）	無し
7日	たらフライ 小学校 40g 中学校 50g	タラ、パン粉、水、小麦粉、食塩、胡椒	小麦、大豆
7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
7日	こどもの日3色ゼリー38g	<p>【上】 緑（りんご）ゼリー 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、りんご果汁、ぶどう糖、水、乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ黄色素、クチナシ青色素、カロチノイド色素</p> <p>【中】 豆乳（レモン風味）ゼリー 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、豆乳加工食品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他）、砂糖、水、ゲル化剤（増粘多糖類）、炭酸Ca、香料、ピロリン酸第二鉄、</p> <p>【下】 青（サイダー風）ゼリー 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、レモン果汁、水、乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ青色素</p>	りんご、大豆

# 令和6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	アレルギー 28 品目
8日	おろしりんご	りんご、香料、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）	りんご
8日	豆乳	国産脱皮大豆、水	大豆
9日	ふき水煮	ふき、酸化防止剤（V.C）、クエン酸、水	無し
9日	ぜんまい	ぜんまい、乳酸カルシウム、pH 調整剤（クエン酸）、ビタミンC	無し
10日	稚あゆ片栗粉付き 10g×2尾	ちあゆ、片栗粉	無し
13日	肉シュウマイ 小学校 18g×2個 中学校 30g×2個	鶏肉、豚肉、たまねぎ、パン粉、でん粉加工食品、砂糖、粉あめ、ソテーオニオン、豚脂、しょうがペースト、しょうゆ、みりん、香辛料、食塩、みそ、酵母エキスパウダー、小麦粉、水あめ混合異性化液糖、大豆粉、水、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤	鶏肉、豚肉、小麦、大豆
14日	かつお角切り片栗粉付き	かつお、片栗粉	無し
15日	りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご
16日	キャベツ入り鶏つくね 小学校 50g 中学校 60g	キャベツ、鶏肉、豚脂、でん粉、えんどう豆たん白、砂糖、発酵調味料、食塩、鰹節、しょうが、酵母エキス、香辛料	鶏肉、豚肉
16日	いちごヨーグルト 80g	乳製品（脱脂粉乳）、砂糖・異性化液糖、いちご果肉、いちご果汁、乳製品（加糖練乳）、イソマルトオリゴ糖シロップ、砂糖、乳製品（全粉乳）、増粘多糖類、乳たんぱく質濃縮物、寒天、香料、紅麴色素、水	乳

# 令和6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	アレルギー 28 品目
17日	春巻き 50g	豚肉、にんじん、たまねぎ、キャベツ、植物油脂 (大豆)、豚脂、しょうゆ、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料  【皮】小麦粉、植物油脂(大豆)、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール、クエン酸鉄 Na、乳化剤、増粘剤、キサンタンガム、水	豚肉、大豆、小麦、
17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
17日	液卵	鶏卵	卵
20日	めばる西京漬け 小学校 50g 中学校 60g	めばる、西京みそ(味噌、砂糖、米発酵調味料、食塩、豚ゼラチン、香辛料、加工デンプン) 味の泉(ぶどう糖果糖液糖、水飴、砂糖、米、醸造用アルコール、米麴、食塩、pH調節剤)	大豆、ゼラチン
20日	ほうれん草入り鶏団子	鶏肉、玉ねぎ、ほうれん草、鶏皮、パン粉、でん粉、粒状大豆たん白、なたね油、米発酵調味料、砂糖、食塩、しょうゆ、チキンエキス、おろし生姜、こしょう、水	小麦、大豆、鶏肉
20日	がんもどき	豆腐、粉状大豆たん白、植物油脂、揚げ油(なたね油)、にんじん、でん粉、米粉	大豆
20日	青梅ゼリー 50g <b>中学校のみ</b>	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、梅果汁(濃縮還元)、砂糖、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミン C、香料、クエン酸鉄 Na、クチナシ色素、カラメル色素、着色料(ビタミン B2)	無し
21日	うの花コロッケ 小学校 40g 中学校 60g	馬鈴薯、おからペースト、鶏肉、玉ねぎ、マッシュポテト、醤油、砂糖、ごぼう、みりん、酒、パン粉、バターミックス(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	大豆、鶏肉、小麦
21日	バター	生乳、食塩	乳

# 令和6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	アレルギー 28 品目
21 日	ブルーベリータルト 25g	砂糖、米粉、豆乳、ショートニング、ブルーベリー果汁（濃縮還元）、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、水あめ、大豆粉、こんにゃく加工品、水、加工デンプン、炭酸 Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、ビタミン C、乳化剤、膨張剤、ピロリン酸第二鉄、酸味料、増粘剤(キサントガム)、香料	大豆
22 日	チキンカツ 小学校 50g 中学校 70g	鶏肉、生パン粉（小麦粉、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、米こうじ加工品）、MDP バッターミックス（食塩、香辛料、澱粉、植物繊維、酵母エキス、加工澱粉、増粘剤（加工澱粉））、水	鶏肉、小麦
22 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
23 日	大豆ハンバーグ 小学校 50g 中学校 60g	鶏肉、大豆、冷凍豆腐、調製ラード、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
23 日	糸かまぼこ	たら、発酵調味料、水飴、砂糖、食塩、加工澱粉、トレハロース、水	無し
24 日	いわし梅煮 40g	いわし、砂糖、水あめ、しょうゆ、梅酢、発酵調味料、でん粉、梅肉ペースト、かつお削りぶし、こんぶだし、水、増粘剤、着色料	小麦、大豆
24 日	コチジャン	みそ、砂糖、水、唐辛子粉、植物油脂、食塩、米麴、酒精、調味料（アミノ酸等）	大豆
27 日	ゆば	大豆、消泡剤	大豆
28 日	塩さば 小学校 50g 中学校 60g	サバ、塩	さば
28 日	菜の花ふりかけ 2.5g	いりごま、砂糖、食塩、かつお削節、菜の花、しょうゆ、のり、脱脂大豆、たん白加水分解物、デキストリン、エキス(酵母、かつお)、でん粉、麦芽糖、ぶどう糖、にんじん、抹茶、粉末しょうゆ、加工でん粉、未焼成カルシウム、カロチン色素、ビタミン B2	小麦、ごま、大豆

# 令和6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	アレルギー 28 品目
29 日	プレーンオムレツ 小学校 50g 中学校 60g	鶏卵、加工デンプン、砂糖、大豆油、食塩、醸造酢、酸味料、水	卵、大豆
30 日	かつおカツ 小学校 40g 中学校 60g	かつお、たまねぎ、おろししょうが、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、かつおエキス、パン粉、小麦粉、植物油脂（大豆）、水、加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、香料	小麦、大豆、
30 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
31 日	いかフリッター 20g 小学校 2 個 中学校 3 個	いか、醤油、衣（小麦粉、沖あみ、澱粉、砂糖、米粉、食塩、アオサ）、揚げ油（大豆油）、ベーキングパウダー、水	小麦、いか、大豆
31 日	バジルソース	バジル、植物油脂（なたね、大豆）、食塩	大豆
31 日	ナンプラー	カタクチイワシ、食塩	無し