

# 令和 8 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 8 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	アレルゲン 29品目
7日	かつお角切りか たくり粉付き	カツオ、片栗粉	なし
7日	クリームソーダ風 ゼリー40g	糖類(ぶどう糖、水あめ、砂糖)、豆乳加工食品、メ ロン果汁(還元)、寒天、ゼラチン、水、乳酸Ca、ゲ ル化剤、酸味料、香料、加エデンブン、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	大豆、ゼラチン
8日	プレーンオムレツ 小学校50g 中学校60g	鶏卵、砂糖、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、清水、 なたね油(焼成油)	卵
8日 13日	きざみしょうが	しょうが、食塩、醸造酢、酸味料	なし
11日	あゆ開きかたくり 粉付き35g	あゆ(養殖)、片栗粉	なし
12日	山菜ミックス	わらび、ふき、たけのこ、クエン酸	なし
12日 22日	香りおろししょう が	しょうが、アルコール製剤、調味酢、酸味料・ビタミ ンC 製剤、酸味料製剤、乳酸、クエン酸、グアガム	なし ※オレンジ、大豆、小麦(香 気成分のため表示不要)
12日	米粉レモンマフィ ン20g	豆乳、砂糖、米粉、大豆粉、植物油、清涼飲料水、レ モンパウダー、水、加エデンブン、膨脹剤、安定剤 (カードラン)、乳化剤、炭酸Ca、紅花色素、香料、 ビタミンC、増粘剤(アルギン酸エステル)、ピロリン 酸第二鉄	大豆
13日	いかメンチカツ 40g	いか、野菜(キャベツ、にんじん)、パン粉、粒状植 物性たん白、おろししょうが、砂糖、にんにくペー スト、粉末しょうゆ、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦 粉、植物油脂)、水、加エデンブン、ドロマイト、ピロ リン酸鉄、硫酸Ca、乳化剤、クエン酸、香料	いか、小麦、大豆、
13日	粉かつお	かつおのふし	なし
13日	やきそば麺	小麦粉、植物油脂(菜種油)、食塩、かんすい、クチ ナシ黄色素、水	小麦

# 令和 8 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 29品目
13日	やきそば粉末ソース	砂糖、食塩、粉末ソース、デキストリン、たん白加水分解物、豚脂、酵母エキスパウダー、かつおぶしパウダー、かつおエキスパウダー、香辛料、乳酸発酵酵母エキスパウダー、いわしぶしパウダー、むろぶしパウダー、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物	りんご、大豆、豚肉
14日	さわらの魚醤漬け 小学校 40g 中学校 50g	さわら、水、魚醤(アンチョビ、食塩)	なし
14日	酒かす	米、米こうじ、醸造アルコール	なし
15日	ポテトグラタン 50g	じゃがいも、でん粉、乾燥マッシュポテト、植物油脂、砂糖、食塩、コーンフラワー、香辛料、揚げ油(パーム油)、牛乳、ほうれん草、たまねぎ、プロセスチーズ、マーガリン、小麦粉、酵母エキス、食塩、砂糖、チキンエキス、香辛料、増粘剤(加工デンプン、アルギン酸Na)、加工デンプン、キシロース、乳化剤、香料、カロチノイド色素、調整水	大豆、乳、小麦、鶏肉
18日	ごま不使用ギョウザ 17g 小学校 2個 中学校 3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
19日	かわはぎの干物 7g	カワハギ、砂糖、食塩、ソルビット、調味料(アミノ酸)	なし
20日	ポロニアステーキ 小学校 50g 中学校 60g	鶏肉、豚脂、豚肉、でん粉、発酵調味料、砂糖、ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、食塩、酵母エキス、香辛料、鉄含有酵母、水	鶏肉、豚肉
20日	ミルククリーム 15g	食用油脂(植物油脂、加工油脂)、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	乳、大豆
21日	菜の花コロッケ 小学校 50g 中学校 60g	馬鈴薯、菜の花、人参、砂糖、醤油、発酵調味料、食塩、胡椒、衣(パン粉、小麦粉、とうもろこし澱粉、粉末状大豆たん白、植物油脂(菜種)、食塩、水)	大豆、小麦

## 令和 8 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 29品目
21日	液卵	液卵	卵
26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、糖類(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、皮(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
26日	コーンペースト	とうもろこし	なし
26日	オイスターソース	オイスターエキス、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、動物性たん白加水分解物、しょうゆ、米発酵調味液、小麦発酵調味液、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、着色料(カラメル)、酸味料	小麦、大豆
27日	あじフライ 小学校 40g 中学校 50g	メアジ、パン粉、バターミックス(小麦粉、加工澱粉(馬鈴薯)、乳化剤(さとうきび、てん菜、パーム、ヤシ)、増粘多糖類(グアー豆、大豆、とうもろこし)、塩、胡椒	小麦
27日	個食卵不使用タルタルソース 8g	食用植物油、醸造酢、ピクルス、砂糖類(砂糖、水あめ)、食塩、乾燥たまねぎ、粉末状大豆たん白、酵母エキス、からし粉、乾燥パセリ、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、香辛料抽出物、水	大豆
29日	めばる西京みそ漬 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