

令和 7 年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

7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**（4～9 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
2 日	ナン 小学校 1・2 年 70g 小学校 3～6 年 100g 中学校 120g	小麦粉、砂糖、食塩、イースト、ショートニング、なたね油、水	小麦
2 日 1 4 日	カレー粉	コリアンダー、陳皮、ターメリック、クミン、フェネグリーク、スターアニス、唐辛子、フェネル、甘草、ローレル、マスタード	無し
2 日 1 4 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
3 日	塩さば 小学校 50g 中学校 60g	サバ、食塩	さば
4 日	乾燥きくらげ	うらじろきくらげ(あらげきくらげ)	無し
7 日	お魚パスタ	たら、発酵調味料(米、米麴、醸造用糖類、醸造アルコール、木灰、水、酵母、乳酸、食塩、リン酸カリウム、リン酸カルシウム)、水飴、砂糖、食塩、加工澱粉(キャッサバ)、トレハロース、水	無し
7 日	星型かまぼこ	魚肉（スケトウタラ）、うらごし南瓜、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂	無し
7 日	七夕ゼリー 40g	糖類(果糖ぶどう糖液糖、水あめ、砂糖、果糖、ぶどう糖)、デキストリン、果汁(マイヤーレモン、メロン)、豆乳加工食品、寒天、水、乳酸 Ca、ゲル化剤、酸味料、加工デンプン、香料、クエン酸鉄 Na、着色料、乳化剤、pH 調整剤、セルロース、塩化 Mg	大豆
8 日	野菜コロッケ 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、食用植物油脂、貝 Ca、食塩、酵母粉末、水	小麦、大豆、
8 日	冷やし中華スープ 小学校 30g 中学校 40g	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、醸造酢、砂糖、植物油脂（ごま・大豆）、食塩、レモン、酵母エキス、酸味料、香料、水	小麦、大豆、ごま

令和 7 年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

7月

使用日	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
9 日	ほうれんそうオム レツ 小学校 50g 中学校 60g	鶏卵、ほうれん草、加工デンプン、砂糖、大豆油、食塩、醸造酢、酸味料、黒胡椒、水	卵、大豆
9 日	いちごジャム 15g	水飴、いちご、砂糖、ペクチン、クエン酸、りんご酸	無し
10 日	さけ西京みそ漬け 小学校 50g 中学校 60g	ぎんさけ、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)	さけ、大豆、ゼラチン
10 日	シークワサータルト 30g	砂糖、米粉、豆乳、ショートニング、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、シークワサー果汁、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油、水あめ、大豆粉、こんにゃく加工品、水、加工デンプン、ゲル化剤、炭酸 Ca、ビタミン C、乳化剤、酸味料、膨張剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤 (キサンタンガム)、着色料 (紅花黄)、香料	大豆
14 日	県産トマト水煮	トマト、トマトピューレ、クエン酸	無し
15 日	はるまき 小学校 35g 中学校 50g	野菜(キャベツ、にんじん、たまねぎ)、豚肉、しょうゆ、ラード、でん粉、はるさめ、香味油、しいたけエキスパウダー、ポークエキス、砂糖、酵母エキス、しょうがペースト、亜鉛含有酵母、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、油脂加工品、粉末水あめ、ショートニング、植物油脂、大豆粉、コーンフラワー、食塩)、加工でん粉、ピロリン酸鉄	小麦、大豆、豚肉
16 日	いかバジル漬け 小学校 50g 中学校 60g	イカ、白醤油(小麦、大豆)、砂糖、水、みりん、バジル	小麦、いか、大豆
17 日	豆乳アイスクリーム 60ml	豆乳、水あめ、砂糖、澱粉分解物、植物油脂、みりん、食塩、乳化剤、香料、安定剤	大豆