

令和7年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表 **8. 9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	アレルゲン 28 品目
8月 29日	明宝ソーセージ 20g	豚肉、食塩、でん粉、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、発色剤(亜硝酸 Na)、	豚肉
29日	やさいかれールウ	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、ばれいしょでん粉、ココアパウダー、パンプキンパウダー、野菜(玉ねぎ、にんにく)、粉末米酢	無し
29日	かんきつドレッシングボトル	醸造酢、食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、玉ねぎ、発酵調味料、たん白加水分解物、みかん果皮、酵母エキスパウダー、みかん果汁、魚醤、赤ピーマン、こんぶエキス、梅肉、ゆず皮、増粘多糖類、香料、(水)	無し
9月 1日	さけの照り漬け 小学校 50g 中学校 60g	銀さけ、てり焼きのたれ(醤油、砂糖、米発酵調味料、食塩、魚醤、麦芽エキス、酵母エキス、魚介エキス、加工デンプン)	さけ、小麦、大豆
2日	フローズンヨーグルト 80ml	砂糖、脱脂粉乳、粉あめ、バター、乳タンパク、香料、水	乳
3日	みかんレトルト	みかん、砂糖／酸味料、酸化防止剤(V.C)	無し
3日	パインアップルレトルト	パインアップル、水、砂糖、ビタミン C、クエン酸(酸味料、pH 調整剤)	無し
3日	ナタデココ	ナタデココ、砂糖／酸味料、香料	無し
3日	黄桃レトルト	黄もも、砂糖／酸化防止剤(V.C)、酸味料	もも
3日	果汁 100%りんごジュース	40° Bx りんご濃縮果汁、りんごストレート果汁、りんごフレーバー、アップルフレーバー、ビタミン C、純水	りんご
4日	焼きちくわ 25g	いとよりすり身、発酵調味料、上白糖、食塩、加工デンプン(タピオカ)	無し
4日	がんもどき	豆腐(豆腐用凝固剤)、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

令和7年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表 **8. 9月**

使用日	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
5 日	ミートオムレツ 50 g	液卵、たまねぎ、にんじん、鶏肉、ソテーオニオンペースト、乾燥卵、しょうゆ、粒状植物性たん白、植物油脂（なたね、大豆）、米・でん粉発酵調味料、砂糖、食塩、ゼラチン／加工でん粉	卵、鶏肉、小麦、大豆、ゼラチン
5 日	バジルソース	バジル、植物油脂（なたね、大豆）、食塩	大豆
8 日	さばのごましょうゆ漬け 小学校 50 g 中学校 60 g	さば、ごま醤油焼きオイル(植物油、にんにく末、いりごま、フライドガーリック、粉末醤油、食塩、唐辛子、レッドベルペッパー、コショウ、乾燥人参、パプリカ、あさつき、オニオンパウダー、ジンジャーパウダー／調味料(アミノ酸等)、乳化剤	さば、小麦、ごま、大豆
8 日	冷凍豆腐(鉄強化)	豆乳、難消化性デキストリン、でん粉、豆腐用凝固剤、リン酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミン C)、ピロリン酸第二鉄、水	大豆
9 日	メルルーサフライ 小学校 35 g 中学校 50 g	メルルーサ、パン粉(小麦、大豆)、水、小麦粉、塩、胡椒	小麦、大豆
10 日	塩こうじ	米、食塩／酒精	無し
10 日	ガーリックパウダー	ガーリック	無し
11 日	ごま不使用 シュウマイ 小学校 18 g × 2 こ 中学校 30 g × 2 こ	野菜(とうもろこし、にんじん、たまねぎ、ほうれんそう)、食肉(鶏肉、豚肉)、豚脂、粒状植物性たん白、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	鶏肉、豚肉、大豆、小麦
11 日	はちみつレモンゼリー 60 g	糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖)、レモン果汁、はちみつ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、クエン酸鉄 Na、香料、着色料(ビタミン B2)、水	無し
12 日	とんかつ 小学校 60 g × 1 こ 中学校 40 g × 2 こ	(具)豚もも肉、食塩、ぶどう糖、水、加工デンプン(衣)パン粉、でん粉、大豆粉、植物油脂、水、増粘剤(グァーガム)、pH 調整剤、乳化剤	豚肉、小麦、大豆
12 日	個食とんかつソース 8g	野菜・果実(トマト、りんご、にんじん、その他)、醸造酢、糖類(ぶどう糖、砂糖)、食塩、アミノ酸液、香辛料、でん粉、発酵調味料／増粘多糖類	りんご、大豆

令和7年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表 **8. 9月**

使用日	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
16日	コチジャン	みそ、砂糖、唐辛子、植物油脂(大豆油)、食塩、米麴、パプリカ／酒精、調味料(アミノ酸等)	大豆
16日	はるまき 小学校 35 g 中学校 50 g	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
17日	チーズ入り オムレツ 小学校 50 g 中学校 70 g	鶏卵、フライドポテト、たまねぎ、プロセスチーズ、ベーコン、牛乳、砂糖、でん粉(馬鈴薯)、植物油(菜種)、食酢、食塩、酵母エキス、水	卵、乳、豚肉
17日	ブルーベリージャム 15g	糖類(水あめ、砂糖)、ブルーベリー、水、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料	無し
19日	まぐろ角切りかたくり粉付	キハダマグロ、片栗粉	無し
22日	ハヤシベース	コーンフラワー、砂糖、デキストリン、食塩、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、酵母エキスパウダー、コーンスターチ、馬鈴しょでん粉、発酵トマトエキスパウダー、食用植物油脂、香辛料、ガーリックパウダー、カラメル色素、ピロリン酸鉄、香料	無し
24日	豆腐ハンバーグ 小学校 50 g 中学校 60 g	たまねぎ、豆腐、鶏肉、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(グァーガム)	大豆、鶏肉
24日	おおむぎ	大麦	無し
24日	個食ごまドレッシング 10ml	食用植物油脂(ごま、大豆)、砂糖、醤油、醸造酢、ごま、デキストリン、食塩、酵母エキス、香辛料／加工デンプン、増粘多糖類	ごま、大豆

令和7年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表 **8. 9月**

使用日	食品名	原材料	アレルギー 28 品目
25日	さんまかたくり粉 付き 小学校 20g 中学校 30g	サンマ、馬鈴薯澱粉	無し
26日	ごま不使用 ぎょうざ 小学校 2こ 中学校 3こ	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)／加工デンプン、炭酸 Ca、ピロリン酸鉄	豚肉、小麦、大豆
29日	子持ちししやも フライ 20g 小学校 1～4年 1本 小学校 5・6年 2本 中学校 2本	カラフトシシヤモ干 (カラフトシシヤモ、食塩) 【衣】パン粉、バター粉 (小麦粉、増粘剤製剤) 【打ち粉】小麦粉 水	小麦、大豆