

★★使用食材一覧表（7月～11月）★★

○原材料は、メーカーより提出された書類をもとに記載しています。

○表示義務のないもの、コンタミネーションは記載していません。

★表示しているアレルゲン

【特定原材料9品目】エビ・カシューナッツ・カニ・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）

【特定原材料に準ずるもの20品目】

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ
さば・大豆・鶏肉、バナナ・ピスタチオ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも
りんご、ゼラチン

※下線を引いている食材は、学校給食では使用しません。

○肉、魚以外の食材は、原則、初回の使用月から今年度末まで使用します。（表示例：「年間」）

◆加工肉

使用月	食品名	原材料	アレルゲン			
7・9・11	ベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物	豚肉			
7・9・11	ウインナー	豚肉、砂糖、食塩、香辛料（白コショウ、オニオン末、コリアンダー、メース、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック末）、酵母エキス、昆布エキス	豚肉			
10	焼豚	豚もも肉、砂糖、粉あめ、しょうゆ、食塩、しょうゆ加工品（しょうゆ・砂糖）、香辛料抽出物	豚肉	大豆	小麦	
10	荒挽きウインナー	豚肉、砂糖、食塩、香辛料（白コショウ、オニオン末、コリアンダー、メース、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック末）、酵母エキス、昆布エキス	豚肉			

◆一般物資

使用月	食品名	原材料	アレルゲン			
7	梅干し	梅、砂糖、還元水飴、醸造酢、リン酸架橋デンプン、キサンタンガム、クエン酸、L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸ナトリウム、チアミンラウリル硫酸塩、シソ香料	大豆			
7	（冷）茎わかめ（きざみ）	茎わかめ				
7	（冷）きびなご（g）	きびなご				
7	さつまあげ	イトヨリ鯛、助宗鱈、砂糖、食塩、発酵調味液、菜種油、加工でんぷん				
7	オリーブ油	食用オリーブ油				
7	七タゼリー	グラニュー糖、粉あめ、パイナップル果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）、増粘剤（加工でんぷん）、ビタミンC、香料、酸味料、クエン酸第一鉄Na、着色料（ビタミンB2、カロテノイド）、水				
7	（乾）バジル	バジル				
7	昆布茶	食塩、砂糖、昆布粉末、調味料（アミノ酸等）				

使用月	食品名	原材料	アレルゲン			
7	(冷) 春巻き	豚肉、にんじん、たまねぎ、キャベツ、植物油脂、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、小麦粉、植物油脂、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	小麦	豚肉	大豆	
7	(冷) 鯖の梅煮	さば、しょうゆ、砂糖、ねり梅、発酵調味料、食塩、かつおエキス、昆布エキス、アルコール、生姜、増粘剤、水	さば	小麦	大豆	
7・9	(冷) 切りいか (カノコ2×4)	アメリカオオアカイカ	いか			
8・9	青りんごゼリー	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、りんご濃縮果汁、アップルピューレ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(クチナシ、紅花黄)	りんご			
8・9	(冷) ギョーザ	キャベツ、たまねぎ、にら、豚肉、鶏肉、豚脂、でん粉加工食品、しょうゆ、食塩、酵母エキス、砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮(小麦粉、小麦グルテン、植物油脂、でん粉、大豆粉、ぶどう糖、食塩)、加工でんぶん、炭酸Ca、トレハロース、調味料(アミノ酸)、ピロリン酸鉄、乳化剤、安定剤(タマリンド)	小麦	大豆	豚肉	鶏肉
8・9	(冷) 鯖の煮つけ	さば、水あめ、砂糖、しょうゆ、発酵調味料、おろししょうが、醸造酢、こんぶだし、水、増粘剤(加工デンプン、タマリンドシードガム)、カラメル色素、酸味料、調味料(アミノ酸等)	さば	小麦	大豆	
9	(冷) 白玉だんご	もち米粉、水、加工デンプン、酵素		大豆		
9	レンズ豆(乾)	レンズ豆				
9	(冷) さけ(角切り)	鮭	さけ			
9	お月見デザート	うんしゅうみかん果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、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、クエン酸鉄Na、香料、水あめ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、粉末油脂、寒天、レモン果汁、水、乳化剤、酸味料、ゲル化剤(キサンタンガム)、香料				
9	マスカットゼリー	ぶどう果汁、砂糖、水あめ、水、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クチナシ黄色素、クチナシ青色素、着色料(ビタミンB2)				
9・10	まぐろオイル漬	きはだまぐろ、なたね油、野菜スープ、食塩、水				
10	(蒸し) 焼そば麺	小麦粉、植物油、食塩、加工でん粉、かんすい、クチナシ色素、乳化剤、水	小麦	大豆		
10	(冷) 生ぐり	生むき栗				
10	(冷) さんまフィレ粉付き	さんま、馬鈴薯澱粉				
10	(冷) さけ(一汐)	鮭・食塩	さけ			
10	なしゼリー	ラフランス果汁(濃縮還元)、水あめ、砂糖、水、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料、酸化防止剤(ビタミンC)				
10	(冷) 鯖のみそ煮	さば、みそ、砂糖、発酵調味料、でん粉、水	さば	大豆		
10	(冷) 五目卵焼き	鶏卵、砂糖、ひじき、穀物酢、タピオカでん粉、ほうれん草、にんじん、椎茸、しょう油、発酵調味料、グリーンピース、食塩、清水、なたね油(焼成油)	卵	小麦	大豆	

使用月	食品名	原材料	アレルゲン			
10	(冷) いかの天ぷら	いか、小麦粉、澱粉(コーン)、ベーキングパウダー、食塩、揚げ油(なたね)	いか	小麦		
10	りんごゼリー	りんご濃縮果汁、糖類(水あめ、砂糖)りんごピューレ、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、クエン酸鉄Na、その他キャリアーオーバー等	りんご			
10	ポテトカップグラタン(かぼちゃ)	ショートニング、乾燥マッシュポテト、かぼちゃ、おから、米粉、豆乳、砂糖、粉末水あめ、水溶性食物繊維、かぼちゃパウダー、ソテーオニオン、食塩、大豆粉、酵母エキス、水、加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、炭酸Ca、安定剤(キサンタンガム)、ピロリン酸第二鉄、乳化剤		大豆		
10	(冷) シューマイ	豚肉、玉ねぎ、パン粉、でん粉、しょうがペースト、調味料(砂糖、食塩、酵母エキス、ポークエキス、香辛料)、皮(小麦粉、還元水あめ、水)	小麦	豚肉		
10	まっ茶	緑茶				
10・11	こんにやく(g)	こんにやく精粉、海藻粉、水酸化カルシウム、水分				
10・11	(冷) かつお(角切り)	かつお				
11	麩	小麦粉、小麦たんぱく、ビタミンE	小麦			
11	(冷) 中華麺	小麦粉、小麦たん白、かんすい、カロチノイド色素	小麦			
11	ゆば(乾・割れ)	大豆		大豆		
11	焼き豆腐	大豆、凝固剤		大豆		
11	ねりごま	ごま		ごま		
11	黒ごま	黒胡麻		ごま		
11	青しそふりかけ	塩蔵青じそ、食塩、砂糖、麦芽糖、酵母エキス、加工でん粉、香料				
11	乾燥茎ワカメ(細切り)	茎わかめ、還元水あめ、乳化剤				
11	切り昆布	昆布				
11	きざみ昆布	昆布				
11	煮干	かたくちいわし、食塩				
11	ぶどうゼリー	ぶどう果汁、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、加工でん粉、クエン酸鉄Na、香料、その他キャリアーオーバー等、水				
11	ゆず果汁	ゆず果汁				
11	白湯スープ	豚脂(ビタミンE)、ポークエキス、食塩、ゼラチン、動物たん白加水分解物、でん粉、マッシュルームエキス、調味料(アミノ酸等)(L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム、コハク酸ナトリウム、増粘剤(キサンタン)、着色料(カラメル)(I類)、水	豚肉	ゼラチン		

使用月	食品名	原材料	アレルゲン			
11	(冷) はたはた一汐粉付き	はたはた、馬鈴薯澱粉、食塩				
11	抹茶パン	小麦粉、砂糖、塩、脱脂粉乳、ショートニング、イースト、抹茶	小麦	乳		
11	(冷) ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、難消化性デキストリン、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白)、果糖ぶどう糖液糖、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、酵母エキス、加工油脂、チキンブイヨン、加工でん粉、クエン酸鉄Na	鶏肉	豚肉	大豆	
11	(蒸し) 白いんげん豆	いんげんまめ、食塩				
11	(冷) ほっけ (一汐)	シマホッケ、塩				
11	(冷) ます (一汐)	カラフトマス、塩	さけ			
11	くず粉	甘藷澱粉				
11	洋がらし	マスタード、澱粉、着色料(ウコン)				