

令和02年3月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月2日(月)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ひなあられ	もち米、砂糖、寒天、加工でん粉(酢酸でん粉、酸化でん粉)、着色料(紅こうじ色素、クチナシ色素)		卵、乳、落花生、えび、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご
3月3日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	はるまき	豚肉、野菜(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、皮(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(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	レモンじる	レモン		
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
3月4日(水)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
3月5日(木)	おきなわもずく	もずく		えび、かに
	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
3月6日(金)	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	てまきのり	乾のり		
	しらすぼし	しらす干し(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば
	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
3月9日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
3月10日(火)	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月11日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
3月12日(木)	ひとくちチーズ	ナチュラルチーズ、牛乳、乳化剤(リン酸ナトリウム製剤)、添加水	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	たまご(液卵)	卵	卵	
3月13日(金)	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
3月16日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	ひじき		
	こおり豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
3月17日(火)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
3月18日(水)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	とりつくね	鶏肉、たまねぎ、青ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚醤、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
3月23日(月)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも
3月24日(火)	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	たまご(液卵)	卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和02年3月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月2日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	ひじき		
	こおり豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
3月3日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
3月4日(水)	ひなあられ	もち米、砂糖、寒天、加工でん粉(酢酸でん粉、酸化でん粉)、着色料(紅こうじ色素、クチナシ色素)		卵、乳、落花生、えび、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	はるまき	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油、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、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	レモンじる	レモン		
3月5日(木)	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	レモンじる	レモン		
	たまご(液卵)	卵	卵	
3月6日(金)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月9日(月)	バター	生乳、食塩	乳
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(ゲア-ガム)	
3月10日(火)	てまきのり	乾のり	
	しらすぼし	しらす干し(かたくちいわし、並塩)	えび、かに、いか、さば
	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦
3月11日(水)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
3月12日(木)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	大豆
	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉
3月13日(金)	おきなわもずく	もずく	えび、かに
	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)	乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	バター	生乳、食塩	乳
3月16日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	卵、小麦、大豆
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	
3月17日(火)	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご
	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦
3月18日(水)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)	小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
3月23日(月)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	たまご(液卵)	卵	卵
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	大豆
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆
3月24日(火)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳
	とりつくね	鶏肉、たまねぎ、青ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚醤、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)	小麦、えび、かに、さば
3月24日(火)	さわら(焼)	さわら	卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和02年3月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月2日(月)	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
3月3日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
3月3日(火)	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	こつぶ大福	米粉(うるち米)、もち粉(もち米)、つぶあん(あずき、ビート糖、寒天)、さらしあん(あずき、ビート糖、寒天)、手亡あん(手亡まめ、ビート糖、寒天)、上白糖(さとうきび)、よもぎ、でん粉(ばれいしょ)、酵素(大豆、小麦、コーンスターチ)、色素(ビートルレッド)、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、牛肉、ごま、ゼラチン、鶏肉、豚肉、りんご
3月4日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
	もも(缶)	黄桃、砂糖(上白糖(さとうきび、ビート))、酸味料(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、純水	もも	
3月5日(木)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	卵(液卵)	卵	卵	
3月6日(金)	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	さば(焼)	さば	さば	さけ
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	レモン汁	レモン		
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
3月9日(月)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	和風ドレッシング(袋)	砂糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(でん粉(コーンスターチ)))、菜種油(菜種サラダ油)、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖(コーン、ばれいしょ、かんしょ)、水)、米酢(米、アルコール、食塩、酒かす)、たまねぎ、食塩(海水)、酵母エキス(デキストリン、パン酵母)、でん粉(ワキシーコーンスターチ)、かつおエキス(水、かつお粉、食塩)、赤ピーマン、香辛料(ホワイトペッパー)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
3月11日(水)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	中華めん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月12日(木)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	バター	生乳、食塩	乳	
3月13日(金)	焼き豆腐	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、炭酸カルシウム(石灰石)、シリコーン樹脂(シリコーン、二酸化ケイ素))、水(上水))、でん粉(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、塩化マグネシウム、水(上水))	大豆	小麦、ゼラチン
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	糸こんにゃく	こんにゃくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	たくあん漬け	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
3月16日(月)	みかんジャム	糖類(水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、香料(みかん)		
	春巻き	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油、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)、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
3月17日(火)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	卵(液卵)	卵	卵	
3月18日(水)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	ひじき		
	こんにゃく	こんにゃくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	鶏つくね	鶏肉、たまねぎ、青ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚醤、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
	かまぼこ	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉) 魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
3月19日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	かき油	魚介エキス(かきエキス(かき)、ほたてエキス(ほたてエキス(ほたて)、食塩(海水)、デキストリン(キャッサバ、さつまいも))、魚醤(白身魚(ほっけ、助宗たら)、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、砂糖(さとうきび)、かき、たん白加水分解物(コーングルテン(とうもろこし)、食塩(海水)、かつおエキス(かつお))、昆布エキス(昆布エキス(昆布、酢酸(合成))、酢酸(合成))、酵母エキス(酵母エキス(酵母エキス(酵母)、食塩(海水、岩塩)、ぶどう糖(とうもろこし)、パーム油(パーム))、魚醤(白身魚(ほっけ)、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、デキストリン(さつまいも、キャッサバ))、水あめ(コーンスターチ(とうもろこし)、二酸化硫黄(合成))、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、さつまいもでん粉(さつまいも))、食塩(海水)、酒精(エタノール(さとうきび、とうもろこし))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉(キャッサバ))、水		
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
味付小魚	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま	
3月23日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
3月24日(火)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和02年3月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月2日(月)	こめこ	米粉		
	とうにゆう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
3月3日(火)	アップルパン(小)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご)、クエン酸、砂糖、水	小麦、りんご	
	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	たまご(液卵)	卵	卵	
3月4日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
3月5日(木)	みかんジャム	糖類(水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖液糖(とうもろこし)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、香料(みかん)		
	ジョア(ストロベリー)	いちご果汁(いちご)、脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ペクチン(レモン)、香料(いちご)、野菜色素(赤だいこん)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
3月6日(金)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
3月9日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	卵	卵	
3月10日(火)	おきなわもずく	もずく		えび、かに
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
3月13日(金)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ねりごま	ごま	ごま	
3月16日(月)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
3月19日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
3月23日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	おきなわもずく	もずく		えび、かに
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和02年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産産)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
げずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月3日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タビオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ ヨーグルト	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉 生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
2月4日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(バーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	イタリアンドレッシング(袋)	食用植物油(菜種)、砂糖(甜菜、さとうきび)、醸造酢(アルコール、さとうきび)、食塩(海水)、発酵調味料(アルコール(さとうきび)、米醸造液(米醸造液(米、とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも)、食塩(海水))、食塩(海水)、たまねぎ、香味食用油(米油(米)、バジル、ミックストコフェロール(大豆、米))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし、さつまいも))、香辛料(にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ)、トマト、酸味料(酢酸(合成))、増粘剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋デンプン(とうもろこし)、キサンタンガム(とうもろこし))、水		
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
からふとししゃも	からふとししゃも、食塩			
2月5日(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	卵	卵	
2月6日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
2月7日(金)	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
2月10日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
2月12日(水)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
2月13日(木)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油		
2月14日(金)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナトー色素、カラメル色素(カラメル I))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	しょうてん(くきわかめ)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、茎わかめ(わかめ)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油(菜種、シリコーン)、水(水道水))		小麦、えび、かに、いか
	がんもどき	植物油、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖)(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月17日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
	はるまき	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油脂、豚脂、しょうゆ、ほろぎめ、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、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび)、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、水	小麦、ごま、大豆
2月18日(火)	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母))、食塩、デキストリン(タピオカでん粉)	鶏肉、豚肉
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸	
2月19日(水)	さば(焼)	さば	さば
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	ひじき	ひじき	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水	
2月20日(木)	みそ(兵庫県産)	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆
	さげかす(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)	
	バター(個付)	生乳、食塩	乳
2月21日(金)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)	
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦
2月25日(火)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット)、水	乳
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	
2月26日(水)	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水	
	ジョア(ストロベリー)	いちご果汁(いちご)、脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ペクチン(レモン)、香料(いちご)、野菜色素(赤だいこん)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳
	たまご(液卵)	卵	卵
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)	
2月27日(木)	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	大豆
2月28日(金)	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも
	こつぶだいふく	米粉(うるち米)、もち粉(もち米)、つぶあん(あずき、ビート糖、寒天)、さらしあん(あずき、ビート糖、寒天)、手亡あん(手亡め、ビート糖、寒天)、上白糖(さとうきび)、よもぎ、でん粉(ばれいしょ)、酵素(大豆、小麦、コーンスターチ)、色素(ビートレッド)、水	小麦、大豆
	かきあぶら	魚介エキス(かきエキス(かき)、ほたてエキス(ほたてエキス(ほたて)、食塩(海水)、デキストリン(キャッサバ、さつまいも))、魚醤(白身魚(ほっけ、助宗たら)、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、砂糖(さとうきび)、かき、たん白加水分解物(コーンゲルテン(とうもろこし)、食塩(海水)、かつおエキス(かつお))、昆布エキス(昆布エキス(昆布、酢酸(合成))、酢酸(合成))、酵母エキス(酵母エキス(酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、岩塩)、ぶどう糖(とうもろこし)、パーム油(パーム))、魚醤(白身魚(ほっけ)、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、デキストリン(さつまいも、キャッサバ))、水あめ(コーンスターチ(とうもろこし)、二酸化硫黄(合成))、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、さつまいもでん粉(さつまいも))、食塩(海水)、酒精(エタノール(さとうきび、とうもろこし))、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉(キャッサバ))、水	小麦
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	そば
2月28日(金)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆

【学校給食課からのお知らせ】
○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。
1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。
○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。
○コンタミネーションについて
食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和02年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
げずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月3日(月)	いりだいず	大豆	大豆	
	しらすぼし	しらす干し(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	はるまき	豚肉、野菜(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、皮(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(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
2月4日(火)	わふうドレッシング(袋)	砂糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(でん粉(コーンスターチ)))、菜種油(菜種サラダ油)、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖(コーン)、ばれいしょ、かんしょ)、水、米酢(米、アルコール、食塩、酒かす)、たまねぎ、食塩(海水)、酵母エキス(デキストリン、パン酵母)、でん粉(ワキシーコーンスターチ)、かつおエキス(水、かつお粉、食塩)、赤ピーマン、香辛料(ホワイトペッパー)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナー色素、カラメル色素(カラメルⅠ))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	しょうてん(くきわかめ)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、茎わかめ(わかめ)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油(菜種、シリコン)、水(水道水))		小麦、えび、かに、いか
2月5日(水)	がんもどき	植物油脂、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
2月6日(木)	イタリアンドレッシング(袋)	食用植物油脂(菜種)、砂糖(甜菜、さとうきび)、醸造酢(アルコール、さとうきび)、食塩(海水)、発酵調味料(アルコール(さとうきび)、米醸造液(米醸造液(米、とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも)、食塩(海水))、食塩(海水)、たまねぎ、香味食用油(米油(米)、バジル、ミックストコフェロール(大豆、米))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし、さつまいも))、香辛料(にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ)、トマト、酸味料(酢酸(合成))、増粘剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋デンプン(とうもろこし)、キサンタンガム(とうもろこし))、水		
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
2月7日(金)	からふとししやも	からふとししやも、食塩		
	かきあぶら	魚介エキス(かきエキス(かき)、ほたてエキス(ほたて)、食塩(海水)、デキストリン(キャッサバ、さつまいも)、魚醤(白身魚(ほっけ、助宗たら)、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、砂糖(さとうきび)、かき、たん白加水分解物(コーングルテン(とうもろこし)、食塩(海水)、かつおエキス(かつお))、昆布エキス(昆布エキス(昆布、酢酸(合成))、酢酸(合成))、酵母エキス(酵母エキス(酵母エキス(酵母)、食塩(海水)、岩塩)、ぶどう糖(とうもろこし)、パーム油(パーム))、魚醤(白身魚(ほっけ)、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、デキストリン(さつまいも、キャッサバ))、水あめ(コーンスターチ(とうもろこし)、二酸化硫黄(合成))、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、さつまいもでん粉(さつまいも))、食塩(海水)、酒精(エタノール(さとうきび、とうもろこし))、増粘剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉(キャッサバ))、水		
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
2月10日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	バター	生乳、食塩	乳	
2月10日(月)	たまご(液卵)	卵	卵	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月12日(水)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レシチン、水)	乳
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉
2月13日(木)	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
2月14日(金)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	オリーブあぶら	オリーブ油	
2月17日(月)	バター	生乳、食塩	乳
2月18日(火)	ジョア(ストロベリー)	いちご果汁(いちご)、脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ペクチン(レモン)、香料(いちご)、野菜色素(赤だいこん)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳
	さば(焼)	さば	さば
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	ひじき	ひじき	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
2月19日(水)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
2月20日(木)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)	
	ゆば そうめん	大豆、植物油(消泡剤) 小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	大豆 小麦
2月21日(金)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし	大豆
	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレ(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも
2月25日(火)	いとこんにやく たまご(液卵)	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水	卵
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)	
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース	
2月26日(水)	バター(個付)	生乳、食塩	乳
2月27日(木)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(ゲアガム)	
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦
2月28日(金)	むしざさみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしよでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。
1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。
○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。
○コンタミネーションについて
食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和02年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月3日(月)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
2月4日(火)	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
2月5日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
	たくあん漬け	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
2月6日(木)	蒸しささ身	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
2月7日(金)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	みそ(兵庫県産)	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
2月10日(月)	酒かす(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)		
	炒り大豆	大豆	大豆	
	しらす干し	しらす干し(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
2月10日(月)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
2月12日(水)	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
2月13日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
2月13日(木)	ガトーショコラ	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米粉(米)、植物油(米ぬか)、ココアパウダー(カカオ)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、カカオマス(カカオ)、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸)、ピロリン酸第二鉄	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
2月14日(金)	豆腐ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒糟(無変性アルコール)	大豆	
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦		
2月17日(月)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	コロッケ	じゃがいも(ばれいしょ)、豚肉(豚肉(うで・かた))、たまねぎ、パン粉(つなぎ)(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、マッシュポテト(ばれいしょ)、食塩(天然海水)、こしょう(ペパー、タピオカでん粉)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、小麦粉(小麦)、米粉(うるち白米)、でん粉(とうもろこし)、マルトデキストリン(タピオカでん粉、コーンスターチ)、水	小麦、豚肉	卵、乳、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	蒸しささ身	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、水	小麦、ごま、大豆		
2月18日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
2月19日(水)	系こんにやく ヨーグルト	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水 生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
2月20日(木)	ガーリック 中華めん とうもろこし(粒・冷)	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(ゲアガム) 小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水 とうもろこし	小麦	そば 大豆
2月21日(金)	焼豚 卵(液卵) はるさめ	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス 卵 かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	小麦、大豆、豚肉 卵	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
2月25日(火)	ぶどうパン りんごピューレー りんごジュース ベーコン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう りんご、酸化防止剤(ビタミンC) りんご、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸) 豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦 りんご りんご 豚肉	りんご 卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
2月26日(水)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	小天(ささがき)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、きざみごぼう(ごぼう)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油)(菜種、シリコン)、水(水道水)		小麦、えび、かに、いか
	がんもどき	植物油、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
	こんにやく アップルゼリー	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水 りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレー(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも
2月27日(木)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レネット、水)	乳	
	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
2月28日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和02年2月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
2月3日(月)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
2月4日(火)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
2月5日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
2月6日(木)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
2月7日(金)	おきなわもずく	もずく		えび、かに
2月10日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
2月12日(水)	さんま(筒)	さんま		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
2月13日(木)	かぼちゃ(ペースト)	かぼちゃ		
	こなチーズ	ナチュラルチーズ	乳	卵
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
2月14日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ねりごま	ごま	ごま	
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
2月17日(月)	さけ(フレーク)	紅鮭	さけ	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
2月18日(火)	くろパン(小)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	バター	生乳、食塩	乳	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
2月19日(水)	いとこんにやく とうふ	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水 丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
2月20日(木)	マヨネーズ(袋) やきぶた はるさめ	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水 豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	卵、りんご 小麦、大豆、豚肉	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉 卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
2月21日(金)	とうふハンバーグ まぐろ(フレーク)	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム) きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご 卵、小麦、大豆
2月25日(火)	ぶどうパン マカロニ まぐろ(フレーク)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう デュラム小麦のセモリナ きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	小麦 小麦	りんご 卵、小麦、大豆
2月26日(水)	いとこんにやく あぶらあげ	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水 大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
2月27日(木)	りんごピューレー りんごジュース やきぶた たまご(液卵) はるさめ	りんご、酸化防止剤(ビタミンC) りんご、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸) 豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス 卵 かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	りんご りんご 小麦、大豆、豚肉 卵	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
2月28日(金)	さわら(焼) ひじき さげかす(西宮産)	さわら ひじき 米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和02年1月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライSPAN(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしよ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしよ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしよ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月8日(水)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
1月9日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	バター	生乳、食塩	乳	
1月10日(金)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
1月14日(火)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
1月15日(水)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
1月16日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
1月17日(金)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ラノックス、レシチン)、水	大豆	
1月20日(月)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしよ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
1月21日(火)	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月22日(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	さんま(筒)	さんま		
	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
1月23日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
1月24日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	トツ	米(上新粉)、でん粉(じゃがいもでん粉)、食塩、酒精(95度未変性アルコール)、水		
	たまご(液卵)	卵	卵	
	きざみのり	乾のり		
1月27日(月)	いりだいず	大豆	大豆	
	しらすぼし	しらす干し(かたくちいわし、並塩)		えび、かに、いか、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ラウロイルソルビタン、レシチン)、水	大豆	
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
1月28日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
1月29日(水)	やきとうふ	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、炭酸カルシウム(石灰石)、シリコーン樹脂(シリコーン、二酸化ケイ素))、水(上水))、でん粉(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、塩化マグネシウム、水(上水)	大豆	小麦、ゼラチン
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
1月30日(木)	きなこ	大豆	大豆	
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
1月31日(金)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	たまご(液卵)	卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	やわらかくろまめ	丹波黒大豆(大豆)、砂糖(さとうきび、ビート)、食塩(海水、水(水道水))	大豆	えび、ごま

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和02年1月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしよ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月8日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
1月9日(木)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂)、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン、水	大豆	
1月10日(金)	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
1月14日(火)	さんま(筒)	さんま		
	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(水道)		小麦、えび、かに、さば
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
1月15日(水)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	バター	生乳、食塩	乳	
1月16日(木)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(ゲァーガム)		
1月17日(金)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
1月20日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、水	小麦、ごま、大豆	
1月21日(火)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	さば(焼)	さば	さば	さけ
	トッ	米(上新粉)、でん粉(じゃがいもでん粉)、食塩、酒精(95度未変性アルコール)、水		
	たまご(液卵)	卵	卵	
	きざみのり	乾のり		
1月22日(水)	パンコ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
1月23日(木)	やきとうふ	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、炭酸カルシウム(石灰石)、シリコーン樹脂(シリコーン、二酸化ケイ素)))、水(上水))、でん粉(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、塩化マグネシウム、水(上水)	大豆	小麦、ゼラチン
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	たくあんづけ	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
1月24日(金)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
1月27日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
1月28日(火)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
1月29日(水)	きなこ	大豆	大豆	
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
1月30日(木)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	たまご(液卵)	卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(上水道)		小麦、えび、かに、さば
	やわらかくろまめ	丹波黒大豆(大豆)、砂糖(さとうきび、ビート)、食塩(海水、水(水道水))	大豆	えび、ごま
1月31日(金)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット)、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて
食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和02年1月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月8日(水)	ゆず果汁	ゆず果汁		卵、乳、小麦、えび、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
1月9日(木)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	バター	生乳、食塩	乳	
1月10日(金)	さんま(筒)	さんま		
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	赤出し味噌 やわらか黒豆	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール) 丹波黒大豆(大豆)、砂糖(さとうきび、ビート)、食塩(海水、水(水道水))	大豆	えび、ごま
1月14日(火)	棒チーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	大豆
	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	卵(液卵)	卵	卵	
1月15日(水)	ジョア(ストロベリー)	いちご果汁(いちご)、脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ペクチン(レモン)、香料(いちご)、野菜色素(赤だいこん)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	たくあん漬け	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類	大豆	小麦、いか、ごま、さば、りんご
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)(ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム)、魚肉(イトヨリダイ)(砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、魚介エキス(かつお)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、加水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
1月16日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
1月17日(金)	中華めん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナン(クチナン色素)、水	小麦	そば
	アーモンド(袋)	アーモンド		小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月20日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	蒸しささ身	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
1月21日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
1月22日(水)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	卵(液卵)	卵	卵	
	トツ	米(上新粉)、でん粉(じゃがいもでん粉)、食塩、酒精(95度未変性アルコール)、水		
	きざみのり	乾のり		
1月23日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
1月24日(金)	焼き豆腐	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、炭酸カルシウム(石灰石)、シリコーン樹脂(シリコーン、二酸化ケイ素)))、水(上水)、でん粉(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、塩化マグネシウム、水(上水)	大豆	小麦、ゼラチン
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	糸こんにゃく	こんにゃくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	田作り	かたくちいわし		
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
1月27日(月)	あなご(きざみ)	あなご		卵、乳、小麦、えび、かに、あわび、いか、さけ、さば、大豆、鶏肉
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、水	小麦、ごま、大豆	
1月28日(火)	きな粉 米粉	大豆 米粉	大豆	
1月29日(水)	豆腐ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ひじき	ひじき		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
1月30日(木)	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、砂糖(グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、プリンシラップ、赤糖、黒蜜シラップ、加工助剤(水酸化ナトリウム)、加工助剤(クエン酸)、加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル)、地下水)、生乳、植物油、乳製品(クリームチーズ)、ゼラチン(豚皮ゼラチン)、食塩(精製塩)、香料(カラメルフレーバー、ワニラカスタードフレーバー、エッグカスタードフレーバー、バニラフレーバー)、増粘多糖類(キサンタンガム、ローカストビーンガム)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン	
1月31日(金)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナトー色素、カラメル色素(カラメルⅠ))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和02年1月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造用アルコール、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月9日(木)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
1月10日(金)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
1月14日(火)	くろまめ	黒豆(大豆)、砂糖(粗糖)、水(水道水)	大豆	卵、乳、小麦、落花生、えび、かに、あわび、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	はるまき	豚肉、野菜(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、皮(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(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油脂(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
1月15日(水)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
1月16日(木)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
1月17日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂)、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
1月20日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
1月21日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸			

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
1月22日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
1月23日(木)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
1月24日(金)	さんま(筒)	さんま		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
1月27日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
1月28日(火)	きなこ	大豆	大豆	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
1月29日(水)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	卵	卵	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
1月30日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
1月31日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ねりごま	ごま	ごま	
	トッ	米(上新粉)、でん粉(じゃがいもでん粉)、食塩、酒精(95度未変性アルコール)、水		
	きざみのり	乾のり		

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年12月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月2日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
12月3日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
12月4日(水)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	ごんにやく	ごんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
12月5日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
12月6日(金)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナシ(クチナシ色素)、水	小麦	そば
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
12月9日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
12月10日(火)	みかんジャム	糖類(水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、香料(みかん)		
	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
12月11日(水)	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
12月12日(木)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ガトーショコラ	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米粉(米)、植物油(米ぬか)、ココアパウダー(カカオ)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、カカオマス(カカオ)、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン)、炭酸カルシウム、フマル酸、ピロリン酸第二鉄	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
12月13日(金)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	いももち	じゃがいも(男爵いも)、加工でん粉(キャッサバ)、でん粉(ばれいしょ)、食塩(海水)、グルコマンナン(こんにゃくいも)、水(上水)		
あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆		
12月16日(月)	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	パンコ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
12月17日(火)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	マカロニ パイン(缶)	強力小麦粉(小麦)、デュラム小麦のセモリナ(小麦) パインアップル(パイナップル)、砂糖、水	小麦	
12月18日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
ゆずかじゅう	ゆず果汁		卵、乳、小麦、えび、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご	
12月19日(木)	かいばしら	ほたて貝柱(ほたて貝)		
	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
アーモンド(袋)	アーモンド		小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ	
12月20日(金)	いとこんにゃく	こんにゃくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、砂糖(グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、プリンシラップ、赤糖、黒蜜シラップ、加工助剤(水酸化ナトリウム)、加工助剤(クエン酸)、加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル)、地下水)、生乳、植物油、乳製品(クリームチーズ)、ゼラチン(豚皮ゼラチン)、食塩(精製塩)、香料(カラメルフレーバー、ワニラカスタードフレーバー、エッグカスタードフレーバー、バニラフレーバー)、増粘多糖類(キサンタンガム、ローカストビーンガム)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン	
12月23日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	乾燥ひじき		
ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、水	小麦、ごま、大豆		
12月24日(火)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)、水	乳	小麦、さけ、大豆、鶏肉
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年12月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライSPAN(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月2日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
12月3日(火)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、かんすい、クチナン(クチナン色素)、水	小麦	そば
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
12月4日(水)	みかんジャム	糖類(水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、香料(みかん)		
	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
12月5日(木)	さんま(筒)	さんま		
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	おきなわもずく	もずく		
12月6日(金)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
12月9日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	乾燥ひじき		
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、水	小麦、ごま、大豆	
12月10日(火)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	いももち	じゃがいも(男爵いも)、加工でん粉(キャッサバ)、でん粉(ばれいしょ)、食塩(海水)、グルコマンナン(こんにやくいも)、水(上水)		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月11日(水)	かいばしら	ほたて貝柱(ほたて貝)		
	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	アーモンド(袋)	アーモンド		小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ
12月12日(木)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
12月13日(金)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ガトーショコラ	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米粉(米)、植物油(米ぬか)、ココアパウダー(カカオ)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、カカオマス(カカオ)、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸)、ピロリン酸第二鉄	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
12月16日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
12月17日(火)	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
12月18日(水)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
12月19日(木)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
12月20日(金)	ゆずかじゅう	ゆず果汁		卵、乳、小麦、えび、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
12月23日(月)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
12月24日(火)	プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、砂糖(グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、プリンシラップ、赤糖、黒蜜シラップ、加工助剤(水酸化ナトリウム)、加工助剤(クエン酸)、加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル)、地下水)、生乳、植物油、乳製品(クリームチーズ)、ゼラチン(豚皮ゼラチン)、食塩(精製塩)、香料(カラメルフレーバー、ワニラカスタードフレーバー、エッグカスタードフレーバー、バニラフレーバー)、増粘多糖類(キサンタンガム、ローカストビーンガム)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン	
	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナトー色素、カラメル色素(カラメルⅠ))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
12月24日(火)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間に5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年12月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月2日(月)	みかんジャム	糖類(水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、香料(みかん)		
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
12月3日(火)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	卵(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
12月4日(水)	さわら(焼)	さわら		いか、さけ、さば
	ひじき	乾燥ひじき		
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
12月5日(木)	豆腐ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	蒸しささ身	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、水	小麦、ごま、大豆	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
12月6日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	豆腐	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
12月9日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	ジョア(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、クリーム(生乳)、乳酸カルシウム(さとうきび)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
12月10日(火)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
12月11日(水)	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月12日(木)	蒸しささ身	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
12月13日(金)	味付のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	からふとししゃも	からふとししゃも、食塩		
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	豆腐	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
12月16日(月)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	貝柱	ぼたて貝柱(ぼたて貝)		
	バター	生乳、食塩	乳	
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
12月17日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
12月18日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(ゲアーガム)		
	プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、砂糖(グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、プリンシラップ、赤糖、黒蜜シラップ、加工助剤(水酸化ナトリウム)、加工助剤(クエン酸)、加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル)、地下水)、生乳、植物油、乳製品(クリームチーズ)、ゼラチン(豚皮ゼラチン)、食塩(精製塩)、香料(カラメルフレーバー、ワニラカスタードフレーバー、エッグカスタードフレーバー、バニラフレーバー)、増粘多糖類(キサンタンガム、ローカストビーンガム)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン	
12月19日(木)	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
12月20日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	ゆず果汁	ゆず果汁		卵、乳、小麦、えび、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
12月23日(月)	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
12月24日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご)、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	スイートポテト	さつまいも、砂糖(さとうきび)、植物油(米)、還元麦芽糖(キャッサバいも)、食物繊維(とうもろこし)、乳酸カルシウム(天然鉱物、原油)、食塩(海水)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸ナトリウム、硫酸第一鉄)、水		卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、ゼラチン、大豆、バナナ、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間に5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年12月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産舎)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月2日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
12月3日(火)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	マカロニ とうもろこし(粒)	強力小麦粉(小麦)、デュラム小麦のセモリナ(小麦) スイートコーン、食塩、クエン酸、水	小麦	
12月4日(水)	さんま(筒)	さんま		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
12月5日(木)	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
12月6日(金)	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
	さわら(焼)	さわら		いか、さけ、さば
12月9日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	バター	生乳、食塩	乳	
12月10日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
12月11日(水)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
12月12日(木)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ガトーショコラ	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、米粉(米)、植物油(米ぬか)、ココアパウダー(カカオ)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、カカオマス(カカオ)、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸)、ピロリン酸第二鉄	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
12月13日(金)	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
	さば(焼)	さば	さば	さけ
12月13日(金)	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
	ゆずかじゅう	ゆず果汁		卵、乳、小麦、えび、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	うどん	小麦粉(小麦)、食塩、水	小麦	そば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
12月16日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	卵、小麦、大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉
	たまご(液卵)	鶏卵	卵
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	小麦、さば、大豆
12月17日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦
	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水	
12月18日(水)	さんま(筒)	さんま	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	卵、小麦、大豆
	さけかす(西宮産)	米、米こうじ(米、こうじ菌)、醸造アルコール(さとうきび)	
12月19日(木)	みかんジャム	糖類(水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、香料(みかん)	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油脂(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆
12月20日(金)	ゆずかじゅう	ゆず果汁	卵、乳、小麦、えび、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	スイートポテト	さつまいも、砂糖(さとうきび)、植物油脂(米)、還元麦芽糖(キャッサバいも)、食物繊維(とうもろこし)、乳酸カルシウム(天然鉱物、原油)、食塩(海水)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸ナトリウム、硫酸第一鉄)、水	卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、ゼラチン、大豆、バナナ、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間に5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月1日(金)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
11月5日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	マカロニ	強力小麦粉(小麦)、デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
11月6日(水)	かつお(フレーク)	かつお		さけ、さば
	きざみのり	乾のり		
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
11月7日(木)	くろパン(小)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米ぬか)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム)	小麦	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
11月8日(金)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
11月11日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
11月12日(火)	みかんジャム	糖類(水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、香料(みかん)		
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
11月13日(水)	さんま(筒)	さんま		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	とりつくね	鶏肉、たまねぎ、青ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚醤、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
11月14日(木)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
11月15日(金)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月18日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
11月19日(火)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油		
11月20日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	トウバンジャン	塩蔵唐辛子(唐辛子、食塩)、そら豆加工品(そら豆、食塩、米こうじ)、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)		
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
11月21日(木)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	りんご
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月22日(金)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナトー色素、カラメル色素(カラメルI))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	やきとうふ	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、炭酸カルシウム(石灰石)、シリコーン樹脂(シリコーン、二酸化ケイ素)))、水(上水))、でん粉(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、塩化マグネシウム、水(上水)	大豆	小麦、ゼラチン
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
11月25日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
11月26日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご	
11月27日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆		
11月28日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
11月29日(金)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月1日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
11月5日(火)	かつお(フレーク)	かつお		さけ、さば
	きざみのり	乾のり		
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
11月6日(水)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
11月7日(木)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
11月8日(金)	くろパン(小)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米ぬか)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム)	小麦	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
11月11日(月)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
11月12日(火)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
11月13日(水)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	マカロニ	強力小麦粉(小麦)、デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月14日(木)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
11月15日(金)	みかんジャム	糖類(水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(甜菜、さとうきび)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、香料(みかん)		
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
11月18日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
11月19日(火)	さんま(筒)	さんま		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	とりつくね	鶏肉、たまねぎ、青ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚醤、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
11月20日(水)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	りんご
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月21日(木)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	トウバンジャン	塩蔵唐辛子(唐辛子、食塩)、そら豆加工品(そら豆、食塩、米こうじ)、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸)		
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
11月22日(金)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	えびフライ	ブラックタイガー、パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、水)、小麦粉(小麦)、食塩(海水)、こしょう、水	小麦、えび	卵、いか、さけ、さば
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油		
11月25日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
11月26日(火)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナトー色素、カラメル色素(カラメル I))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	やきとうふ	豆乳(大豆)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、炭酸カルシウム(石灰石)、シリコーン樹脂(シリコーン、二酸化ケイ素)))、水(上水)、でん粉(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、塩化マグネシウム、水(上水)	大豆	小麦、ゼラチン
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
11月27日(水)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
11月28日(木)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
11月29日(金)	バター	生乳、食塩	乳	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月5日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	中華めん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米ぬか)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム)	小麦	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	パイン(缶) もも(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水 黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
11月6日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	トウバンジャン 味付小魚	塩蔵唐辛子(唐辛子、食塩)、そら豆加工品(そら豆、食塩、米こうじ)、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸) かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
11月11日(月)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
11月12日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	卵(液卵) とうもろこし(粒・冷)	鶏卵 とうもろこし	卵	小麦、さば、大豆 大豆
11月13日(水)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
11月14日(木)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	りんご
	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
11月15日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	焼き豆腐	豆乳(大豆)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、炭酸カルシウム(石灰石)、シリコーン樹脂(シリコーン、二酸化ケイ素)))、水(上水)、でん粉(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、塩化マグネシウム、水(上水)	大豆	小麦、ゼラチン
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	糸こんにゃく まぐろ(フレーク)	こんにゃく(もろこし)精粉、水酸化カルシウム、水 きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月18日(月)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	コロッケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト(ばれいしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、大豆油(大豆)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、ケイソウ土)、食塩、香辛料(黒こしょう、白こしょう、デキストリン、でん粉(サゴでん粉)、香辛料抽出物)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ、水)、米粉(うるち米)、小麦粉(小麦)、水	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、まつたけ、もも、りんご
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
11月19日(火)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
11月20日(水)	さわら(焼)	さわら		いか、さけ、さば
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
11月21日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	豆腐	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
11月22日(金)	ふりかけ(うめじそ)	味付しその葉(赤しそ、食塩、梅、上白糖(さとうきび、甜菜)、かつお節パウダー)、炒りごま(白ごま)、でん粉(とうもろこし)、乾燥梅肉(梅干、梅酢、しそ抽出液、食塩、梅酢)、かつお削り節(かつおの節)、しょうゆ(食塩、脱脂加工大豆、大豆、小麦、アルコール)、砂糖(原料糖(さとうきび、甜菜)、梅酢エキスパウダー(しそ梅酢、梅肉ペースト、食塩、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉)、のり(乾のり)、塩加工品(食塩、塩化カルシウム、海藻酵素分解物、デキストリン、魚肉抽出物)、酵母エキス(デキストリン)、粉末醸造酢(アルコール(さとうきび)、アルコールコーンスターチ、アルコールデキストリン、アルコール(みかん)、コーンスターチ)、かつお節粉末(かつお荒節)、味噌(大豆、米、食塩、酒精)、ジンジャー粉末(しょうが)、焼成カルシウム(魚骨(たら、かつお))、調味料(無機塩(塩加工品に含む)、紅こうじ色素(デキストリン))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、落花生、えび、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ひじき	乾燥ひじき		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
豆乳	大豆(脱皮大豆)、水	大豆		
11月25日(月)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレー(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも
11月26日(火)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	棒チーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	大豆
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
11月27日(水)	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
	糸こんにやく	こんにやくも精粉、水酸化カルシウム、水		
	豆腐	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
11月28日(木)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	バター	生乳、食塩	乳	
	いちごクレープ	豆乳(大豆)、砂糖(甜菜)、加工油脂(ヤシ油、パーム油、菜種油)、米粉(うるち米)、水あめ(とうもろこし)、いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)、植物油(米ぬか)、調製豆乳粉末(大豆他)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、さとうきび、甜菜)、いちご果汁(濃縮還元)(いちご)、麦芽糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、酵素)、レモン果汁(濃縮還元)(レモン)、水、加工でん粉、増粘剤(カドラン)、乳化剤(シロ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ペクチン)、安定剤(増粘多糖類)(カラギーナン、キサンタンガム)、香料(バニラフレーバー、ヨーグルトフレーバー、いちごフレーバー)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素(カラメル I)、紅こうじ色素、ベーキングパウダー(炭酸水素ナトリウム)、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素(β -カロテン)	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
11月29日(金)	卵(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年11月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
11月1日(金)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
11月5日(火)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米ぬか)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム)	小麦	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
11月6日(水)	ねりごま	ごま	ごま	
11月7日(木)	りんご(ピーセス)	りんご、砂糖、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、さとうきび、甜菜)、酸味料(クエン酸、とうもろこし)、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸、とうもろこし)、水(地下水)	りんご	小麦、大豆、もも
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月8日(金)	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
11月11日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	おきなわもずく	もずく		
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
11月12日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	マカロニ	強力小麦粉(小麦)、デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	もも(缶)	黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、水	もも	
	りんご(ピーセス)	りんご、砂糖、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、さとうきび、甜菜)、酸味料(クエン酸、とうもろこし)、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸、とうもろこし)、水(地下水)	りんご	小麦、大豆、もも
11月13日(水)	パイ(缶)	パイナップル(パイナップル)、砂糖、水		
11月13日(水)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
11月14日(木)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	りんご
	こめこ	うるち米		
	とうにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
11月15日(金)	さんま(筒)	さんま		
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
11月18日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
11月19日(火)	はるまき	野菜(たけのこ、キャベツ、にら)、豚肉、酒(米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび等)、糖類(ぶどう糖、とうもろこし等))、しょうゆ(濃口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、大豆、アルコール(さとうきび))、しょうゆ(薄口)(食塩(海水)、脱脂加工大豆(大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、米、大豆、アルコール(さとうきび))、はるさめ(かんしょでん粉、ばれいしょでん粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、菜種油、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル酸架橋でん粉)、干しいたけ(しいたけ)、水(水道水)、皮(小麦粉(小麦)、食塩(海水)、ぶどう糖(とうもろこし)、ばれいしょ、かんしょ)、大豆油(大豆油)、シリコーン(消泡)、水(水道水)	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	プリン	卵(全卵)、乳等を主要原料とする食品、砂糖(グラニュー糖)、カラメルソース(グラニュー糖、上白糖、プリンシラップ、赤糖、黒蜜シラップ、加工助剤(水酸化ナトリウム)、加工助剤(クエン酸)、加工助剤(グリセリン脂肪酸エステル)、地下水)、生乳、植物油(生乳、植物油)、乳製品(クリームチーズ)、ゼラチン(豚皮ゼラチン)、食塩(精製塩)、香料(カラメルフレーバー、ワニラカスタードフレーバー、エッグカスタードフレーバー、バニラフレーバー)、増粘多糖類(キサンタンガム、ローカストビーンガム)、水(地下水)	卵、乳、ゼラチン	
11月20日(水)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	
11月21日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月22日(金)	さわら(焼)	さわら		いか、さけ、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
11月26日(火)	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
11月27日(水)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月28日(木)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
11月29日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ひじき	乾燥ひじき		
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、トレハロース、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月1日(火)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
10月2日(水)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
10月3日(木)	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
10月4日(金)	ビーフン	米		
	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナー色素、カラメル色素(カラメルⅠ))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	だいず(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
10月7日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
10月8日(火)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
10月9日(水)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂)、炭酸マグネシウム、ライスワックス、リンチン、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	スイートポテト	さつまいも、砂糖(さとうきび)、植物油(米)、還元麦芽糖(キャッサバいも)、食物繊維(とうもろこし)、乳酸カルシウム(天然鉱物、原油)、食塩(海水)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸ナトリウム、硫酸第一鉄)、水		卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、ゼラチン、大豆、バナナ、りんご
10月10日(木)	かぼちゃのマフィン	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かぼちゃ、かぼちゃペースト(かぼちゃ)、米粉(米)、植物油(米油、菜種油)、調整豆乳粉末(大豆、他)、海藻カルシウム(海藻)、発酵調味料(米、ぶどう糖、食塩、酵母エキス)、水、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン)、炭酸カルシウム、フマル酸、安定剤(カドラン)、乳化剤(グリセリンエステル、ショ糖エステル、ソルビタンエステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、ピロリン酸第二鉄、香料(パンプキンフレーバー)、カロチノイド色素(パプリカ色素)	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、仕込水(水)		
10月10日(木)	こめこ	米粉		
	パイン(缶)	パインアップル(パインナップル)、砂糖、水		

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
10月11日(金)	さんま(筒) あぶらあげ	さんま 大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月15日(火)	マカロニ まぐろ(フレーク)	デュラム小麦のセモリナ きはだまぐろ、米油、食塩、水	小麦 卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	
10月16日(水)	さば(焼) しろみそ あぶらあげ たまご(液卵)	さば 米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール) 大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水 鶏卵	さば 大豆 大豆 卵	
10月17日(木)	アップルパン ぎょうざ ガーリック フォー レモンじる	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水) 具(キャベツ、豚肉、ねぎ、ラード(豚脂(たん白質1ppm以下)、酸化防止剤(ミックストコフェロール)、加工助剤(シリコーン))、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、日持向上剤(アルコール(さとうきび)(キャリアーオーバー))、水)、しょうが、砂糖(粗糖(さとうきび)、甜菜(ビート))、食塩(海水)、にんにく、こしょう、米粉、コーンフラワー)、皮(餃子皮)(小麦粉、菜種油、食塩、水(上水道)、でん粉(打粉(ばれいしょでん粉))、加工でん粉(打粉(酸化でん粉))) ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム) 米、でん粉(ばれいしょでん粉) レモン	小麦、りんご 小麦、大豆、豚肉	小麦、さば、大豆 ごま、鶏肉
10月18日(金)	とりレバー(缶) トマト(缶) ポークソーセージ(カット)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水 トマト、トマトジュース、食塩、酸味料(クエン酸) 豚肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	鶏肉 豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
10月21日(月)	かまぼこ あぶらあげ えびフライ わふうドレッシング(袋)	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類) 大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水 えび、酸化防止剤(亜硫酸塩)、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、小麦たん白、こしょう、水 砂糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(でん粉(コーンスターチ)))、菜種油(菜種サラダ油)、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖(コーン、ばれいしょ、かんしょ)、水)、米酢(米、アルコール、食塩、酒かす)、たまねぎ、食塩(海水)、酵母エキス(デキストリン、パン酵母)、でん粉(ワキシーコーンスターチ)、かつおエキス(水、かつお粉、食塩)、赤ピーマン、香辛料(ホワイトペッパー)、水(水道水)	大豆 小麦、えび	小麦、大豆 卵、乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
10月23日(水)	とうふ あかだしみそ たまご(液卵) とうもろこし(粒・冷)	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水 米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール) 鶏卵 とうもろこし	大豆 大豆 卵	小麦、さば、大豆 大豆
10月24日(木)	バター(個付) はるさめ	生乳、食塩 かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	乳	
10月25日(金)	とうふハンバーグ ハム	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム) 豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	大豆、鶏肉、豚肉 小麦、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご 卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
10月28日(月)	ベーコン やきぶた たまご(液卵) はるさめ ぶどうゼリー	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック) 豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス 鶏卵 かんしょでん粉、ばれいしょでん粉 ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水	豚肉 小麦、大豆、豚肉 卵	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご 卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご 小麦、さば、大豆
10月29日(火)	ひとくちチーズ ペンネ とりレバー(缶) やきぶた とうふ	ナチュラルチーズ、乳化剤、重曹、水 デュラム小麦のセモリナ 鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水 豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス 丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	乳 小麦 鶏肉 小麦、大豆、豚肉 大豆	卵、小麦、牛肉、大豆、鶏肉 卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
10月30日(水)	あじつけのり かまぼこ	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ 魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)	小麦、大豆	乳、えび、かに 小麦、大豆
10月31日(木)	バター	生乳、食塩	乳	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごず	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグreek、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月1日(火)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
10月2日(水)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
10月3日(木)	さんま(筒)	さんま		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月4日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
10月7日(月)	さけ(フレーク)	紅鮭	さけ	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖(甜菜)、果糖(コーン)、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(グレープフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
10月8日(火)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナトー色素、カラメル色素(カラメルⅠ))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	だいた(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
10月9日(水)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、ゲル化剤(ベクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、仕込水(水)		
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーラン	米		
10月10日(木)	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	トマト(缶)	トマト、トマトジュース、食塩、酸味料(クエン酸)		
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
10月11日(金)	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション	
10月15日(火)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	スイートポテト	さつまいも、砂糖(さとうきび)、植物油(米)、還元麦芽糖(キャッサバいも)、食物繊維(とうもろこし)、乳酸カルシウム(天然鉱物、原油)、食塩(海水)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸ナトリウム、硫酸第一鉄)、水		卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、ゼラチン、大豆、バナナ、りんご
	かぼちゃのマフィン	豆乳(大豆)、砂糖(さとうきび、甜菜)、かぼちゃ、かぼちゃペースト(かぼちゃ)、米粉(米)、植物油(米油、菜種油)、調整豆乳粉末(大豆、他)、海藻カルシウム(海藻)、発酵調味料(米、ぶどう糖、食塩、酵母エキス)、水、加工でん粉、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸)、安定剤(カドラン)、乳化剤(グリセリンエステル、シヨ糖エステル、ソルビタンエステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル)、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)、ピロリン酸第二鉄、香料(パンプキンフレーバー)、カロチノイド色素(パプリカ色素)	大豆	オレンジ、鶏肉、バナナ、もも、りんご
10月16日(水)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	こめこ	米粉		
	パイン(缶)	パインアップル(パインアップル)、砂糖、水		
10月17日(木)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
10月18日(金)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
10月21日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
10月23日(水)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	ぎょうざ	具(キャベツ、豚肉、ねぎ、ラード(豚脂(たん白質1ppm以下)、酸化防止剤(ミックストコフェロール)、加工助剤(シリコーン))、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、日持向上剤(アルコール(さとうきび)(キャリアーオーバー))、水)、しょうが、砂糖(粗糖(さとうきび)、甜菜(ビート))、食塩(海水)、にんにく、こしょう、米粉、コーンフラワー)、皮(餃子皮)(小麦粉、菜種油、食塩、水(上水道)、でん粉(打粉(ばれいしょでん粉))、加工でん粉(打粉(酸化でん粉)))	小麦、大豆、豚肉	ごま、鶏肉
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
10月24日(木)	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	レモンじる	レモン		
	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
10月25日(金)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	ひとくちチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤、重曹、水	乳	卵、小麦、牛肉、大豆、鶏肉
10月28日(月)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
10月29日(火)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	えびフライ	えび、酸化防止剤(亜硫酸塩)、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、小麦たん白、こしょう、水	小麦、えび	卵、乳、いか、さけ、ゼラチン、大豆
	ちゅうかドレッシング(袋)	しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、食用植物油(ごま油、菜種油)、醸造酢(りんご果汁、アルコール、水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、小麦発酵調味液(小麦、食塩)、食塩(天然海水)、たまねぎエキス(たまねぎ)、チキンエキス(チキンストック、食塩)、香辛料(ガーリック、ホワイトペッパー)、水	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、豚肉
10月30日(水)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
10月31日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
10月31日(木)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
げずりぶし酢	さばのぶし(さば)	さば	
りんご酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
みそ	りんご果汁、アルコール	りんご	
みりん	大豆、米、食塩	大豆	
カレー粉	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
チリパウダー	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
ぶどう酒(白)	赤唐辛子		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月1日(火)	蒸しささ身	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	マカロニ(シェル) トマト(缶)	デュラム小麦のセモリナ トマト、トマトジュース、食塩、酸味料(クエン酸)	小麦	
10月3日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	パンネ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	卵(液卵) とうもろこし(粒・冷)	鶏卵 とうもろこし	卵	小麦、さば、大豆、大豆
10月4日(金)	味付のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	糸こんにゃく	こんにゃくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
10月7日(月)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	春巻き	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油、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、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、大豆、豚肉	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
10月8日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
10月9日(水)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナトー色素、カラメル色素(カラメル I))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	卵(液卵) とうもろこし(ペースト)	鶏卵 スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水	卵	小麦、さば、大豆
10月10日(木)	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ))、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、仕込水(水)		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月15日(火)	豆腐ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
10月16日(水)	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	トマト(缶)	トマト、トマトジュース、食塩、酸味料(クエン酸)		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
10月17日(木)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)、水	乳	小麦、さけ、大豆、鶏肉
	米粉	米粉		
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
10月18日(金)	ごまドレッシング(袋)	食用植物油脂、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、しょうゆ、ごま、香辛料抽出物、しいたけエキス、加工でん粉、食塩、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
10月21日(月)	さけ(フレーク)	紅鮭	さけ	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	かぼちゃコロッケ	かぼちゃ、パン粉(小麦粉、食用油脂(パーム、菜種、大豆)、イースト(パン酵母)、砂糖(甜菜)、ぶどう糖(とうもろこし)、酵素(加工助剤)、ビタミンC(加工助剤)、大豆レシチン(キャリアーオーバー)、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品(小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル(キャリアーオーバー)、たまねぎ、砂糖(甜菜)、食用植物油脂(パーム)、でん粉(とうもろこし)、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、食塩、酵母粉末、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
10月23日(水)	さんま(筒)	さんま		
	こんにやく	こんにやくも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	卵(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
10月24日(木)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	りんごビューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
10月25日(金)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	たくあん漬	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし)、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	バター	生乳、食塩	乳	
10月28日(月)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
10月29日(火)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
10月30日(水)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ひじき	干しひじき		
	こんにやく	こんにやくも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月31日(木)	豆乳	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
かぼちゃプリン	かぼちゃ、水あめ(とうもろこし)、粉あめ(とうもろこし)、豆乳(大豆)、ポリデキストロース(とうもろこし)、グラニュー糖(甜菜)、ショートニング(ヤシ油)、油脂加工食品((植物油、還元でん粉糖化物)、菜種)、食塩(海水)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン)、ピロリン酸第二鉄液、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、香料(パンプキンフレーバー)、着色料(カロチノイド)(トウガラシ色素)、水	大豆	卵、乳、小麦、落花生、オレンジ、くるみ、ごま、ゼラチン、もも、りんご	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年10月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしよ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月1日(火)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
10月2日(水)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
10月3日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
10月4日(金)	さんま(筒)	さんま		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
10月7日(月)	くり	くり		
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月8日(火)	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
10月9日(水)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	りんごジュース	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)(ビタミンC)	りんご	オレンジ、キウイフルーツ、ゼラチン、バナナ、もも
10月10日(木)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類(砂糖(甜菜、さとうきび)、水あめ(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ))、ゲル化剤(ペクチン)(レモン)、酸味料(砂糖だいこん、とうもろこし)、pH調整剤(砂糖だいこん、とうもろこし)、仕込水(水)		
	バター	生乳、食塩	乳	
10月11日(金)	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月15日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
10月16日(水)	トマト(缶)	トマト、トマトジュース、食塩、酸味料(クエン酸)		

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
10月17日(木)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	えびフライ	えび、酸化防止剤(亜硫酸塩)、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、小麦たん白、こしょう、水	小麦、えび	卵、乳、いか、さけ、ゼラチン、大豆
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
10月18日(金)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ねりごま	ごま	ごま	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月21日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
10月23日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
10月24日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	こなチーズ	ナチュラルチーズ	乳	卵
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
10月25日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
10月28日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
10月29日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
10月30日(水)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
10月31日(木)	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、水	鶏肉	
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	かぼちゃプリン	かぼちゃ、水あめ(とうもろこし)、粉あめ(とうもろこし)、豆乳(大豆)、ポリデキストロース(とうもろこし)、グラニュー糖(甜菜)、ショートニング(ヤシ油)、油脂加工食品((植物油脂、還元でん粉糖化物)、菜種)、食塩(海水)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン)、ピロリン酸第二鉄液、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、香料(パンプキンフレーバー)、着色料(カロチノイド)(トウガラシ色素)、水	大豆	卵、乳、小麦、落花生、オレンジ、くるみ、ごま、ゼラチン、もも、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月3日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月4日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
9月5日(木)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
9月6日(金)	だいず(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
9月9日(月)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月10日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
9月11日(水)	さんま(筒)	さんま		
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
9月12日(木)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	レモンじる	レモン		
9月13日(金)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	こおりどうふ	大豆、炭酸カリウム、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)	大豆	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月17日(火)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	アーモンド(袋)	アーモンド、植物油脂		卵、乳、落花生、えび、かに、カシューナッツ、ごま
9月18日(水)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
9月19日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
9月20日(金)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
9月24日(火)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
9月25日(水)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	おきなわもずく	もずく		
9月26日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
9月27日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	かまぼこ	魚肉(筋索たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
9月30日(月)	さけ(フレーク)	紅鮭	さけ	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月3日(火)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	おきなわもずく	もずく		
9月4日(水)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
9月5日(木)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月6日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
9月9日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	アーモンド(袋)	アーモンド、植物油脂		卵、乳、落花生、えび、かに、カシューナッツ、ごま
9月10日(火)	あじつけのり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩)、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	こおりどうふ	大豆、炭酸カリウム、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)	大豆	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	まぐる(フレーク)	きはだまぐる、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
9月11日(水)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
9月12日(木)	さんま(筒)	さんま		
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
9月13日(金)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆

	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月17日(火)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
9月18日(水)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
9月19日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
9月20日(金)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	レモンじる	レモン		
9月24日(火)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
9月25日(水)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月26日(木)	だいず(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
9月27日(金)	ペネ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
9月30日(月)	くり	くり		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	わふうドレッシング(袋)	砂糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(でん粉(コーンスターチ)))、菜種油(菜種サラダ油)、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖(コーン、ばれいしょ、かんしょ)、水)、米酢(米、アルコール、食塩、酒かす)、たまねぎ、食塩(海水)、酵母エキス(デキストリン、パン酵母)、でん粉(ワキシーコーンスターチ)、かつおエキス(水、かつお粉、食塩)、赤ピーマン、香辛料(ホワイトペッパー)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりふし	さばのふし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしょ)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月3日(火)	棒チーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム、重曹、水)	乳	大豆
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
9月4日(水)	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
9月5日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
9月6日(金)	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナトー色素、カラメル色素(カラメル I))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	卵(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
9月9日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐる(フレーク)	きはだまぐる、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
9月10日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月11日(水)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	凍り豆腐	大豆、炭酸カリウム、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)	大豆	
	味付小魚	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
9月12日(木)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月13日(金)	たくあん漬け	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
9月17日(火)	ハンバーグ	豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、粒状植物性たん白、ドロマイト、しょうゆ、砂糖、チキンブイヨン、食塩、加工でん粉、クエン酸鉄ナトリウム、水	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
9月18日(水)	味付のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	大豆(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
9月19日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、安定剤(グアーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
9月20日(金)	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月24日(火)	えびフライ	えび、酸化防止剤(亜硫酸塩)、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、小麦たん白、こしょう、水	小麦、えび	卵、乳、いか、さけ、ゼラチン、大豆
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
9月25日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
9月26日(木)	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
9月27日(金)	ぎょうざ	具(キャベツ、豚肉、ねぎ、ラード(豚脂(たん白質1ppm以下)、酸化防止剤(ミックストコフェロール)、加工助剤(シリコーン))、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、日持向上剤(アルコール(さとうきび)(キャリアーオーバー))、水)、しょうが、砂糖(粗糖(さとうきび)、甜菜(ビート))、食塩(海水)、にんにく、こしょう、米粉、コーンフラワー)、皮(餃子皮)(小麦粉、菜種油、食塩、水(上水道)、でん粉(打粉(ばれいしょでん粉))、加工でん粉(打粉(酸化でん粉)))	小麦、大豆、豚肉	ごま、鶏肉
	キムチ	はくさい、だいこん、にんじん、唐辛子、食塩、かつお節エキス、砂糖、にんにく、えびパウダー、りんご、しょうが、昆布抽出物	えび、りんご	
9月30日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間に5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
ず	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごず	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、ばれいしよ)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月9日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
9月10日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	とうもろこし(粒) たまご(液卵)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水 鶏卵	卵	小麦、さば、大豆
9月11日(水)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
9月12日(木)	かぼちゃコロッケ	かぼちゃ、パン粉(小麦粉、食用油脂(パーム、菜種、大豆)、イースト(パン酵母)、砂糖(甜菜)、ぶどう糖(とうもろこし)、酵素(加工助剤)、ビタミンC(加工助剤)、大豆レシチン(キャリアーオーバー)、小麦粉、ばれいしよ、小麦粉加工品(小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル(キャリアーオーバー)、たまねぎ、砂糖(甜菜)、食用植物油(パーム)、でん粉(とうもろこし)、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、食塩、酵母粉末、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしよでん粉		
9月13日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
9月17日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
9月18日(水)	さんま(筒)	さんま		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
9月19日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、食塩、水		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	マカロニ(シエル) トマト(缶)	デュラム小麦のセモリナ トマト、トマトジュース、食塩、酸味料(クエン酸)	小麦	

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月20日(金)	ミンチボール はるさめ	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉)) かんしょでん粉、ばれいしょでん粉	鶏肉、豚肉 卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
9月24日(火)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆
9月25日(水)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆
9月26日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
9月27日(金)	さわら(焼)	さわら	さけ、さば
	しるみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆
	たまご(液卵)	鶏卵	卵
9月30日(月)	バター	生乳、食塩	乳

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素(加工助剤)))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月1日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
7月2日(火)	かぼちゃコロッケ	かぼちゃ、パン粉(小麦粉、食用油脂(パーム、菜種、大豆)、イースト(パン酵母)、砂糖(甜菜)、ぶどう糖(とうもろこし)、酵素(加工助剤)、ビタミンC(加工助剤)、大豆レシチン(キャリアオーバー)、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品(小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル(キャリアオーバー))、たまねぎ、砂糖(甜菜)、食用植物油(パーム)、でん粉(とうもろこし)、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、食塩、酵母粉末、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
7月3日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
7月4日(木)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油(オリーブ)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
7月5日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月8日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
7月9日(火)	パンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
7月10日(水)	さんま(筒)	さんま		
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
7月11日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
7月12日(金)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
7月16日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
7月17日(水)	こおり豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(重炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
7月18日(木)	パンパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パインアップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぶん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素(加工助剤)))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月1日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
7月2日(火)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	たくあんづけ	塩押しだいごん(だいごん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
7月3日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
7月4日(木)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
7月5日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月8日(月)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	オリーブ油(オリーブ)		
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
7月9日(火)	さんま(筒)	さんま		
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
7月10日(水)	ベンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
7月11日(木)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
7月12日(金)	かぼちゃコロッケ	かぼちゃ、パン粉(小麦粉、食用油脂(パーム、菜種、大豆)、イースト(パン酵母)、砂糖(甜菜)、ぶどう糖(とうもろこし)、酵素(加工助剤)、ビタミンC(加工助剤)、大豆レシチン(キャリアオーバー)、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品(小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル(キャリアオーバー)、たまねぎ、砂糖(甜菜)、食用植物油(パーム)、でん粉(とうもろこし)、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、食塩、酵母粉末、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
7月16日(火)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
7月17日(水)	パインパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
7月18日(木)	こおり豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(重炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素(加工助剤)))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月1日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	えびフライ	えび、酸化防止剤(亜硫酸塩)、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、小麦たん白、こしょう、水	小麦、えび	卵、乳、いか、さけ、ゼラチン、大豆
	蒸しささ身	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤(水)	鶏肉	
7月2日(火)	バター	生乳、食塩	乳	
	ふりかけ(さかな)	ごま、削り節(いわし、かつお)、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、酵母エキス、粉末水あめ、着色料(アナトー色素、カラメル色素(カラメルⅠ))	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご
	豆腐ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
7月3日(水)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
7月4日(木)	トマト(缶)	トマト、トマトジュース、食塩、酸味料(クエン酸)		

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月5日(金)	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たくあん漬け	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水		小麦
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	
7月8日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
7月9日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブ油	オリーブ油(オリーブ)		
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
7月10日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	レモン汁	レモン		
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
7月11日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
7月12日(金)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
7月16日(火)	パインパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(重炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
7月17日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
7月18日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年7月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素(加工助剤)))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月1日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
7月2日(火)	かぼちゃコロケ	かぼちゃ、パン粉(小麦粉、食用油脂(パーム、菜種、大豆)、イースト(パン酵母)、砂糖(甜菜)、ぶどう糖(とうもろこし)、酵素(加工助剤)、ビタミンC(加工助剤)、大豆レシチン(キャリアーオーバー))、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品(小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル(キャリアーオーバー))、たまねぎ、砂糖(甜菜)、食用植物油(パーム)、でん粉(とうもろこし)、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、食塩、酵母粉末、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
7月3日(水)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
7月4日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	トマト(缶)	トマト、トマトジュース、食塩、酸味料(クエン酸)		
7月5日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
7月8日(月)	バター	生乳、食塩	乳	

食品名		使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
7月9日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
7月10日(水)	さんま(筒)	さんま		
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
7月11日(木)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
7月12日(金)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
7月16日(火)	パインパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パインアップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
	アイスクリーム	乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤(グリセリン酸脂肪酸エステル)、安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、寒天)、香料(バニラ香料、ミルク香料)、着色料(ベニバナ黄色素、β-カロテン)、水	乳	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年6月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素(加工助剤)))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月3日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
6月4日(火)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
6月6日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(乳化))、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトジュース、食塩、酸味料(クエン酸)		
6月7日(金)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
6月10日(月)	キムチ	はくさい、だいこん、にんじん、唐辛子、食塩、かつお節エキス、砂糖、にんにく、えびパウダー、りんご、しょうが、昆布抽出物	えび、りんご	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
6月11日(火)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
6月12日(水)	やきとうふ	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、炭酸カルシウム(石灰石)、シリコーン樹脂(シリコーン、二酸化ケイ素)))、水(上水))、でん粉(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、塩化マグネシウム、水(上水))	大豆	小麦、ゼラチン
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月13日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤(水)	鶏肉	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油脂(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆)、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび)、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、水	小麦、ごま、大豆	
6月14日(金)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ひじき	ひじき		
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
6月17日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母))、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月18日(火)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
6月19日(水)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	なっとう	大豆、納豆菌(Bacillus subtilis (natto))、添付たれ(植物性たん白加水分解物(小麦、とうもろこし、食塩(海水由来))、しょうゆ(大豆、食塩(海水由来)、小麦、米、アルコール(さとうきび))、砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、昆布エキス(昆布、食塩(海水由来))、かつお節エキス(かつお、食塩(海水由来)、砂糖(さとうきび、甜菜)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、かつお節粉末抽出液)、醸造酢(アルコール(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、酒かす(米)、食塩(海水由来))、米発酵調味料(米発酵原液(米、海水)、アルコール(さとうきび)、食塩(海水由来))、食塩(海水)、酵母エキス(酵母エキス(酵母)、デキストリン(キャッサバ))、加水	小麦、大豆	
	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
6月20日(木)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
6月21日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	レモンじゅ	レモン		
6月24日(月)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	はるまき	キャベツ、たまねぎ、しいたけ、しょうが、豚肉、水、砂糖、加工でん粉、食用植物油脂、しょうゆ、発酵調味料、食塩、酵母エキス、香辛料、小麦粉、食用油脂、米粉、還元水あめ、乳化剤、乳酸ナトリウム、麦芽糖、pH調整剤	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、りんご
6月25日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油脂(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
6月26日(水)	こめこ	うるち米		
	さわら(焼)	さわら(さわら(焼き))		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
6月27日(木)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
6月28日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(重炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
6月28日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年6月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
ず	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごず	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素(加工助剤))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月3日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月4日(火)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	レモンじる	レモン		
6月5日(水)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
6月6日(木)	やきとうふ	豆乳(大豆、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム)、炭酸カルシウム(石灰石)、シリコーン樹脂(シリコーン、二酸化ケイ素)))、水(上水))、でん粉(加工でん粉)(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉)、塩化マグネシウム、水(上水)	大豆	小麦、ゼラチン
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
6月7日(金)	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
6月10日(月)	こめこ	うるち米		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるまき	キャベツ、たまねぎ、しいたけ、しょうが、豚肉、水、砂糖、加工でん粉、食用植物油、しょうゆ、発酵調味料、食塩、酵母エキス、香辛料、小麦粉、食用油脂、米粉、還元水あめ、乳化剤、乳酸ナトリウム、麦芽糖、pH調整剤	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、もも、りんご
6月11日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	なっとう	大豆、納豆菌(Bacillus subtilis (natto))、添付たれ(植物性たん白加水分解物(小麦、とうもろこし、食塩(海水由来)))、しょうゆ(大豆、食塩(海水由来)、小麦、米、アルコール(さとうきび))、砂糖(さとうきび、甜菜)、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)、昆布エキス(昆布、食塩(海水由来))、かつお節エキス(かつお、食塩(海水由来)、砂糖(さとうきび、甜菜)、酵母エキス(酵母、かんしょ)、かつお節粉末抽出液)、醸造酢(アルコール(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、酒かす(米)、食塩(海水由来))、米発酵調味料(米発酵原液(米、海水)、アルコール(さとうきび)、食塩(海水由来))、食塩(海水)、酵母エキス(酵母エキス(酵母)、デキストリン(キャッサバ))、加水)	小麦、大豆	
	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆		

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月12日(水)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
6月13日(木)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
6月14日(金)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月17日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
6月18日(火)	こおり豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(重炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
6月19日(水)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
6月20日(木)	さわら(焼)	さわら(さわら(焼き))		えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
6月21日(金)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤(水)	鶏肉	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種油(菜種)、ごま油(ごま))、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、ごま、醸造酢(アルコール(さとうきび))、食塩(海水)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、水	小麦、ごま、大豆	
6月24日(月)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月25日(火)	キムチ	はくさい、だいこん、にんじん、唐辛子、食塩、かつお節エキス、砂糖、にんにく、えびパウダー、りんご、しょうが、昆布抽出物	えび、りんご	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月26日(水)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
6月27日(木)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ひじき	ひじき		
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
6月28日(金)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(乳化))、水	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
6月28日(金)	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトジュース、食塩、酸味料(クエン酸)		

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年6月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん、酵素(加工助剤)))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月3日(月)	キムチ	はくさい、だいこん、にんじん、唐辛子、食塩、かつお節エキス、砂糖、にんにく、えびパウダー、りんご、しょうが、昆布抽出物	えび、りんご	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月4日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	マヨネーズ 味付小魚	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物 かたくちいわし、砂糖、マルトース	卵、大豆	えび、かに、ごま
6月5日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
6月6日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(クラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)、水	乳	小麦、さけ、大豆、鶏肉
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
6月7日(金)	まぐろ(フレーク) 卵(液卵)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水 鶏卵	卵	卵、小麦、大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
6月10日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月11日(火)	パインパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
6月12日(水)	かき油	魚介エキス(かきエキス(かき)、ほたてエキス(ほたて)、食塩(海水)、デキストリン(キャッサバ、さつまいも)、魚醤(白身魚(ほっけ、助宗たら)、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、砂糖(さとうきび)、かき、たん白加水分解物(コーングルテン(とうもろこし)、食塩(海水)、かつおエキス(かつお))、昆布エキス(昆布エキス(昆布、酢酸(合成))、酢酸(合成))、酵母エキス(酵母エキス(酵母)、食塩(海水、岩塩)、ぶどう糖(とうもろこし)、パーム油(パーム))、魚醤(白身魚(ほっけ)、食塩(海水)、エタノール(さとうきび))、デキストリン(さつまいも、キャッサバ))、水あめ(コーンスターチ(とうもろこし)、二酸化硫黄(合成))、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、さつまいもでん粉(さつまいも))、食塩(海水)、酒精(エタノール(さとうきび、とうもろこし))、増粘剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉(キャッサバ))、水		
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月13日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
6月14日(金)	さんま(筒)	さんま		
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月17日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	コロケ	じゃがいも(ばれいしょ)、豚肉(豚肉(うで・かた))、たまねぎ、パン粉(つなぎ)(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、マッシュポテト(ばれいしょ)、食塩(天然海水)、こしょう(ペパー、タピオカでん粉)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、小麦粉(小麦)、米粉(うるち白米)、でん粉(とうもろこし)、マルトデキストリン(タピオカでん粉、コーンスターチ)、水	小麦、豚肉	卵、乳、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
6月18日(火)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	豆乳	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
6月19日(水)	豆腐	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
6月20日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(乳化))、水	乳	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	トマト(缶)	トマト、トマトジュース、食塩、酸味料(クエン酸)		
6月21日(金)	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種))、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月24日(月)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
6月25日(火)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
6月26日(水)	味付のり	乾のり、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール(とうもろこし、さとうきび))、砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、かつお節(かつお)、昆布、発酵調味料(醸造アルコール(さとうきび)、発酵調味料(米、アルコール、食塩)、糖類(とうもろこし)、食塩、醸造酢(米、アルコール、食塩))、食塩、しいたけ	小麦、大豆	乳、えび、かに
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(重炭酸水素ナトリウム)	大豆	
6月27日(木)	クリームチーズ	生乳、クリーム、乳たん白、乳酸菌、食塩、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、クエン酸ナトリウム)、乳清ミネラル、pH調整剤(クエン酸、レンネット、水)	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
6月28日(金)	ふりかけ(うめじそ)	しその葉(しそ)、炒りごま(ごま)、焼成カルシウム(たら骨)、乳糖(乳)、砂糖(さとうきび)、梅肉(梅)、かつお節(かつお)、刻みのり(のり)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、梅酢(梅)、粉末酢(アルコール(さとうきび、とうもろこし))、酵母エキス(トルラ酵母)、かつおエキス(かつお)、食塩(海水)、紅こうじ色素	乳、小麦、ごま、大豆	卵、落花生、えび、かに、牛肉、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	糸こんにゃく	こんにゃくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和01年6月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん、酵素(加工助剤))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月1日(土)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	ひじき		
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月2日(日)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	むしささみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤(水)	鶏肉	
	ごまドレッシング(袋)	砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖、水)、デキストリン(ばれいしょ)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、ごま(白ごま)、食塩(海水)、酵母エキス(酵母エキス、乾燥酵母、還元でん粉糖化物、植物油(米ぬか)、食塩、でん粉(もち米)、パン酵母、デキストリン、食塩)、増粘剤(キサンタンガム)、ホワイトペーパー、水	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、りんご
ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご	
6月4日(火)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
6月5日(水)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	いとこんにやく	こんにやくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
6月6日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
6月7日(金)	さわら(焼)	さわら		さけ、さば
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
6月10日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
6月11日(火)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	えびフライ	えび、酸化防止剤(亜硫酸塩)、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、小麦たん白、こしょう、水	小麦、えび	卵、乳、いか、さけ、ゼラチン、大豆
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月12日(水)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月13日(木)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
6月14日(金)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月17日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	おきなわもずく	もずく		
	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
6月18日(火)	こめこ	うるち米		
	とくにゅう	大豆(脱皮大豆)、水	大豆	
	りんご(ピース)	りんご、砂糖、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、さとうきび、甜菜)、酸味料(クエン酸、とうもろこし)、酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸、とうもろこし)、水(地下水)	りんご	小麦、大豆、もも
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
6月19日(水)	さんま(筒)	さんま		
6月20日(木)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトジュース、食塩、酸味料(クエン酸)		
6月21日(金)	とうふ	丸大豆(大豆)、でん粉(コーンスターチ)、安定剤(加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉))、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
6月24日(月)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
6月25日(火)	ぶどうパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、干しぶどう	小麦	りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月26日(水)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
6月26日(水)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
6月27日(木)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
6月28日(金)	おきなわもずく	もずく		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		

【学校給食課からのお知らせ】

○給食費の公会計化に伴い、学校給食用加工食品の購入方法が変わりました。1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するゴマドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かきが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和元年5月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん、酵素(加工助剤))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月7日(火)	こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
	カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	かしわもち	グラニュー糖(甜菜)、あずき、もち粉調整品(もち粉、砂糖)、麦芽糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、還元水あめ(キャッサバ)、上新粉(米粉)、食塩(海水)、植物油(菜種、パーム)、水、炭酸カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル、酵素(β-アミラーゼ)、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)	大豆	乳、小麦
5月8日(水)	さば(焼)	さば(大西洋さば)	さば	卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(リン酸架橋でん粉))、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
5月9日(木)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米ぬか)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム)	小麦	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	ちくわ	魚肉(助宗たら)、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
5月10日(金)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	こおりとうふ	丸大豆(大豆)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(炭酸水素ナトリウム)、消泡剤(炭酸マグネシウム混合物)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
5月13日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
5月14日(火)	きなこ	大豆	大豆	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
5月15日(水)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	カップとうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
5月16日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
5月17日(金)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月20日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	はるまき	豚肉、野菜(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、皮(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(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水)	小麦、大豆、豚肉	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油脂、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、しょうゆ、ごま、香辛料抽出物、しいたけエキス、加工でん粉、食塩、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
5月21日(火)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
5月22日(水)	コチュジャン	米味噌(大豆、米、食塩)、水あめ(とうもろこし)、麦芽エキス(大麦)、米こうじ調味料(米、米こうじ、ぶどう糖)、唐辛子、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩、酵母エキス(酵母)	大豆	小麦、ごま
	キムチ	はくさい、だいこん、にんじん、唐辛子、食塩、かつお節エキス、砂糖、にんにく、えびパウダー、りんご、しょうが、昆布抽出物	えび、りんご	
5月23日(木)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)、水	乳	小麦、さけ、大豆、鶏肉
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(リン酸架橋でん粉))、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
5月24日(金)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
5月27日(月)	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
5月28日(火)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	りんごジュース	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	オレンジ、キウイフルーツ、ゼラチン、バナナ、もも
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
5月29日(水)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
5月30日(木)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
5月31日(金)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和元年5月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん、酵素(加工助剤))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月7日(火)	こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
	カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	かしわもち	グラニュー糖(甜菜)、あずき、もち粉調整品(もち粉、砂糖)、麦芽糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、還元水あめ(キャッサバ)、上新粉(米粉)、食塩(海水)、植物油(菜種、パーム)、水、炭酸カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル、酵素(β-アミラーゼ)、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)	大豆	乳、小麦
5月8日(水)	きなこ	大豆	大豆	
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		小麦、大豆
5月9日(木)	さば(焼)	さば(大西洋さば)	さば	卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(リン酸架橋でん粉))、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
5月10日(金)	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米ぬか)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム)	小麦	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	パイン(缶)	パインアップル(パイナップル)、砂糖、水		
5月13日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	はるまき	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油、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、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩)、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、大豆、豚肉	
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、しょうゆ、ごま、香辛料抽出物、しいたけエキス、加工でん粉、食塩、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、ごま、大豆	
5月14日(火)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ)、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月15日(水)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
5月16日(木)	パンこ	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
5月17日(金)	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
5月20日(月)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	りんごジュース	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	オレンジ、キウイフルーツ、ゼラチン、バナナ、もも
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
5月21日(火)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	こおり豆腐	丸大豆(大豆)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(炭酸水素ナトリウム)、消泡剤(炭酸マグネシウム混合物)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
5月22日(水)	パンパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
5月23日(木)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
5月24日(金)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
5月27日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
5月28日(火)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
5月29日(水)	ポークソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
5月30日(木)	コチュジャン	米味噌(大豆、米、食塩)、水あめ(とうもろこし)、麦芽エキス(大麦)、米こうじ調味料(米、米こうじ、ぶどう糖)、唐辛子、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩、酵母エキス(酵母)	大豆	小麦、ごま
	キムチ	はくさい、だいこん、にんじん、唐辛子、食塩、かつお節エキス、砂糖、にんにく、えびパウダー、りんご、しょうが、昆布抽出物	えび、りんご	
5月31日(金)	ポケットチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤(ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)、水	乳	小麦、さけ、大豆、鶏肉
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(リン酸架橋でん粉))、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和元年5月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん、酵素(加工助剤))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ、米、みかん)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月7日(火)	米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
	カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	かしわもち	グラニュー糖(甜菜)、あずき、もち粉調整品(もち粉、砂糖)、麦芽糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、還元水あめ(キャッサバ)、上新粉(米粉)、食塩(海水)、植物油(菜種、パーム)、水、炭酸カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル、酵素(β-アミラーゼ)、ピロリン酸鉄(ピロリン酸第二鉄)	大豆	乳、小麦
5月8日(水)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
5月9日(木)	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
5月10日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	カップ豆腐	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
5月13日(月)	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ、米、小麦、食塩)、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	
	きな粉	大豆	大豆	
	米粉	米粉		
5月14日(火)	ももゼリー	もも還元果汁(4倍濃縮もも果汁)、ももピューレー(もも果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類(カラギーナン、ローカストビーンガム)、ビタミンC、香料(ピーチフレーバー)、酸味料(クエン酸)、水	もも	りんご
	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	中華めん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米ぬか)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム)	小麦	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば	

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月15日(水)	豆腐	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(リン酸架橋でん粉))、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	アーモンド(袋)	アーモンド		小麦、落花生、えび、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、バナナ
5月16日(木)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	りんごジュース	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	オレンジ、キウイフルーツ、ゼラチン、バナナ、もも
	りんごピューレー	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
5月17日(金)	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	たくあん漬	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
5月20日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
5月21日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご)、クエン酸、砂糖、水	小麦、りんご	
	かぼちゃコロッケ	かぼちゃ、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(米醸造液(米、とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、食塩、ぶどう)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、異性化液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、アルコール(さとうきび他)、食塩(海水)、水、食塩(海水)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩(海水)、アルコール(さとうきび))、衣(パン粉(小麦粉(小麦)、ショートニング(パーム)、砂糖(さとうきび、甜菜)、イースト(イースト菌)、食塩(海水)、ビタミンC(とうもろこし))、小麦粉(小麦)、とうもろこしでん粉(とうもろこし)、植物性たん白(大豆)、植物性油脂(菜種)、食塩(海水)、水)	小麦、大豆	卵、乳、えび、いか、牛肉、ごま、さけ、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	蒸しささ身	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤、清水	鶏肉	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	マヨネーズ	食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵、大豆	
	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トル酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸			
5月22日(水)	豆腐ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ひじき	ひじき		
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
5月23日(木)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	コチュジャン	米味噌(大豆、米、食塩)、水あめ(とうもろこし)、麦芽エキス(大麦)、米こうじ調味料(米、米こうじ、ぶどう糖)、唐辛子、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩、酵母エキス(酵母)	大豆	小麦、ごま
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
	ワンタン皮	小麦粉、麦たん白(小麦)、野菜粉末(オニオン)(オニオンパウダー)、食塩	小麦	
5月24日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	レモン汁	レモン		
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
5月27日(月)	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
5月27日(月)	ぎょうざ	具(キャベツ、豚肉、ねぎ、ラード(豚脂(たん白質1ppm以下)、酸化防止剤(ミックストコフェロール)、加工助剤(シリコーン))、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、日持向上剤(アルコール(さとうきび)(キャリアオーバー))、水)、しょうが、砂糖(粗糖(さとうきび)、甜菜(ビート))、食塩(海水)、にんにく、こしょう、米粉、コーンフラワー)、皮(餃子皮)(小麦粉、菜種油、食塩、水(上水道)、でん粉(打粉(ばれいしょでん粉))、加工でん粉(打粉(酸化でん粉)))	小麦、大豆、豚肉	ごま、鶏肉

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月28日(火)	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブ油	オリーブ油		
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
5月29日(水)	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	豆腐	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(リン酸架橋でん粉))、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	沖縄もずく	もずく		
5月30日(木)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	パン粉	小麦粉(小麦)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ)、イースト(生酵母)、食塩(海水)、酵素製剤(加工助剤)	小麦	乳、大豆
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	焼豚	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
5月31日(金)	ふりかけ(うめじそ)	しその葉(しそ)、炒りごま(ごま)、焼成カルシウム(たら骨)、乳糖(乳)、砂糖(さとうきび)、梅肉(梅)、かつお節(かつお)、刻みのり(のり)、しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール)、梅酢(梅)、粉末酢(アルコール(さとうきび、とうもろこし))、酵母エキス(トルラ酵母)、かつおエキス(かつお)、食塩(海水)、紅こうじ色素	乳、小麦、ごま、大豆	卵、落花生、えび、かに、牛肉、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	凍り豆腐	丸大豆(大豆)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(炭酸水素ナトリウム)、消泡剤(炭酸マグネシウム混合物)	大豆	
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

令和元年5月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん、酵素(加工助剤))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月7日(火)	こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1		
	カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コーン、パプリカ、しょうが)、野菜ペースト(かぼちゃ、トマト)、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母、かんしょでん粉)、香辛料(ガーリック、オニオン)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも
5月8日(水)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ねりごま	ごま	ごま	
5月9日(木)	やきぶた	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(リン酸架橋でん粉))、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(リン酸架橋でん粉))、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
5月10日(金)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	きなこ	大豆	大豆	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
5月13日(月)	ミンチボール	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白)、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(さとうきび)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	ちゅうかめん	小麦粉(小麦)、食塩(海水)、水、いため油(米油)(米ぬか)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム)	小麦	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
5月14日(火)	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
5月15日(水)	カップどうふ	豆乳(大豆、水)、粗製海水塩化マグネシウム	大豆	
	しょうゆ(減塩)	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ)、米、小麦、食塩、大豆、アルコール(とうもろこし、さとうきび)	小麦、大豆	

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
5月16日(木)	パインパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、水		
	むしやさみ	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、pH調整剤、清水	鶏肉	
	ごまドレッシング(袋)	砂糖(さとうきび、ビート(甜菜))、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖、水)、デキストリン(ばれいしょ)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、ごま(白ごま)、食塩(海水)、酵母エキス(酵母エキス、乾燥酵母、還元でん粉糖化物、植物油(米ぬか)、食塩、でん粉(もち米)、パン酵母、デキストリン、食塩)、増粘剤(キサンタンガム)、ホワイトペーパー、水	小麦、ごま、大豆	卵、乳、えび、かに、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、りんご
5月17日(金)	さんま(筒)	さんま		
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
5月20日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
5月21日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご)、クエン酸、砂糖、水	小麦、りんご	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
5月22日(水)	おきなわもずく	もずく		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
	からし	からし、着色料(ウコン)(ターメリック)		
5月23日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	コロッケ	じゃがいも(ばれいしょ)、豚肉(豚肉(うで・かた))、たまねぎ、パン粉(つなぎ)(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、マッシュポテト(ばれいしょ)、食塩(天然海水)、こしょう(ペパー、タピオカでん粉)、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、小麦粉(小麦)、米粉(うるち白米)、でん粉(とうもろこし)、マルトデキストリン(タピオカでん粉、コーンスターチ)、水	小麦、豚肉	卵、乳、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ソース(中濃)	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢(さとうきび他)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし他)、砂糖(さとうきび他))、食塩(海水)、でん粉(米他)、酵母エキス(酵母他)、香辛料(シナモン他)、水	大豆、りんご	卵、小麦、ごま
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
5月24日(金)	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
5月27日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	おきなわもずく	もずく		
	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(リン酸架橋でん粉))、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
5月28日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
5月29日(水)	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
5月31日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成31年4月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Aブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん、酵素(加工助剤))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
4月10日(水)	しょうてん(ささがき)	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩、イトヨリダイ、砂糖、食塩)、きざみごぼう(ごぼう)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、揚げ油(菜種白絞油(菜種、シリコーン)、水(水道水))		小麦、えび、かに、いか
	がんもどき	植物油脂、揚げ油(菜種油(菜種))、粉状大豆たん白(大豆)、豆腐(大豆)、にんじん、でん粉(とうもろこし)、きくらげ、糖類(砂糖、ぶどう糖(さとうきび他)、食塩(海水)、水	大豆	卵、小麦、えび、いか、ごま、やまいも
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
4月11日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
4月12日(金)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
4月15日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
4月16日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
4月17日(水)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	ひじき		
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
4月18日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
4月19日(金)	こおりどうふ	丸大豆(大豆)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(炭酸水素ナトリウム)、消泡剤(炭酸マグネシウム混合物)	大豆	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
4月22日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
4月23日(火)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(リン酸架橋でん粉))、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
4月24日(水)	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも
4月25日(木)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
4月26日(金)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種))、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	レモンじる	レモン		

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成31年4月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校Bブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゆ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん、酵素(加工助剤))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゆ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゆ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
4月10日(水)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー、甜菜調味液(甜菜)、砂糖(甜菜)、しょうが、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、ローレル)、仕込水	鶏肉	
	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(リン酸架橋でん粉))、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
4月11日(木)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
4月12日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
	まぐる(フレーク)	きはだまぐる、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
4月15日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
4月16日(火)	こおりとうふ	丸大豆(大豆)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(膨軟剤)(炭酸水素ナトリウム)、消泡剤(炭酸マグネシウム混合物)	大豆	
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
4月17日(水)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
4月18日(木)	ミニあつあげ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種))、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	レモンじる	レモン		
	あじつけこざかな	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
4月19日(金)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
4月22日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
4月23日(火)	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビトール、クエン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、イトヨリダイ、砂糖、ソルビトール)、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、魚介エキス(かつお)、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水、にがり)、水(水道水)		小麦、えび、かに、さば
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	ひじき		
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
4月24日(水)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	やきぶた	豚肉、砂糖、水あめ、しょうゆ、植物性たん白、血しょうたん白、食塩、ポークエキス	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
4月25日(木)	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしよ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしよ、梅酢(梅、食塩))、仕込水		小麦
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも
4月26日(金)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間で5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成31年4月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
油	食用菜種油(菜種)、シリコン(シリコン樹脂)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
酢	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん、酵素(加工助剤))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどう酒(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
4月11日(木)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
4月12日(金)	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
4月15日(月)	そうめん	小麦粉(小麦)、食塩、食用植物油	小麦	
	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
4月16日(火)	ヨーグルト	生乳(RO濃縮乳)、砂糖(上白糖)、スターター、調合水	乳	ゼラチン、大豆
	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、水溶性食物繊維(とうもろこし)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エキス(パン酵母、デキストリン)、にんにくペースト(にんにく)、水、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム(未焼成カルシウム)、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
4月17日(水)	卵(液卵)	鶏卵	卵	
4月17日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
4月18日(木)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	豆腐	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(リン酸架橋でん粉))、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
4月19日(金)	ふ	小麦粉、小麦たん白、ビタミンE(ミックストコフェロール)	小麦	
	糸こんにゃく	こんにゃくいも精粉、水酸化カルシウム、水		
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
4月22日(月)	味付小魚	かたくちいわし、砂糖、マルトース		えび、かに、ごま
	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
4月22日(月)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
4月23日(火)	かまぼこ	魚肉(助宗たら)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、加工でん粉(タピオカ)、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米こうじ、食塩)、食塩(海水)、みりん(液状ブドウ糖、もち米、醸造アルコール、米こうじ、焼酎乙類)		小麦、大豆
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	ひじき		
	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(グァーガム)		
	アップルゼリー	りんご還元果汁(5倍濃縮りんご果汁)、りんごピューレ(りんご果肉)、砂糖(甜菜)、果糖(コーンスターチ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(アップルフレーバー)、水	りんご	もも
4月24日(水)	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種)、トレハロース)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		小麦、大豆
4月25日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	貝柱	ほたて貝柱(ほたて貝)		
	バター	生乳、食塩	乳	
4月26日(金)	ひじき	ひじき		
	こんにやく	こんにやくいも精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水		
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用するごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するというのであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。

平成31年4月学校給食使用加工食品原材料一覧・特別支援ブロック

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン(兵庫県産含)	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
あぶら	食用菜種油(菜種)、シリコーン(シリコーン樹脂)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム等)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(ガーリックエキスパウダー、こしょう)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのぶし(さば)	さば	
す	米、水		小麦、大豆、鶏肉、りんご
りんごす	りんご果汁、アルコール	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	白酒(もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん、酵素(加工助剤))、もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、糖類(コーン、ばれいしょ、かんしょ、酵素(加工助剤))、醸造アルコール(さとうきび、コーン、タピオカ)、米、みかん)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		
ぶどうしゅ(赤)	ぶどう、亜硫酸塩(酸化防止剤)		

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
4月15日(月)	とうふハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚肉、豆腐(大豆)、おから(大豆)、豚脂、米粉(うるち米)、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、粉末状植物性たん白(脱脂大豆)、しょうがペースト(しょうが)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(白こしょう)、加工でん粉、凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆、鶏肉、豚肉	オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
4月16日(火)	マカロニ とうもろこし(粒)	デュラム小麦のセモリナ スイートコーン、食塩、クエン酸、水	小麦	
4月17日(水)	バター まぐろ(フレーク)	生乳、食塩 きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水	乳	卵、小麦、大豆
4月18日(木)	パン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パイナップル)、クエン酸、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	ペネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
4月19日(金)	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	ねりごま	ごま	ごま	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
4月22日(月)	マヨネーズ(袋)	食用植物油(大豆油(たん白質量1ppm未満)、菜種油、コーン油)、卵黄(鶏卵)、醸造酢(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、酒かす、米、水)、砂糖類(水あめ)(とうもろこし、かんしょ、ばれいしょ)、砂糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、たん白加水分解物(酵母、食塩)、香辛料(からし)、レモン果汁(レモン)、水	卵、りんご	乳、小麦、えび、かに、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
4月23日(火)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	ひじき		
	とうふ	大豆、でん粉、安定剤(加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉))、安定剤(加工でん粉(リン酸架橋でん粉))、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル製剤)、水	大豆	ゼラチン
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
4月24日(水)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米サラダ油、食塩、水		卵、小麦、大豆
4月25日(木)	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
4月26日(金)	さんま(筒)	さんま		

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

○コンタミネーションについて

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入することであれば、特定原材料についてアレルギー表示が必要となります。しかし、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載が必要となります。