

中学校給食選定物資分析表(令和7年5月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	たけのこ	たけのこ ph調整剤(クエン酸)	99.91 0.09		※コンタミなし
2	かしわもち	小豆粒あん 小豆 砂糖 麦芽糖 寒天 食塩 米粉 砂糖 加工でん粉(キャッサバ) 植物油脂(ココヤシ、パームヤシ) 酸素製剤 大豆 とうもろこし 水 柏葉(包材として)	40.00 21.00 15.49 2.75 0.37 0.30 20.09 1枚	大豆	※同一工場で小麦、乳、卵、 やまいも、オレンジ、ごまを含 む製品を製造
3	ホールコーン	とうもろこし	100.00		※コンタミなし
4	豆苗	えんどう豆種子	100.00		※同一工場で小麦を含む製 品を製造
5	トマト水煮(缶)	トマト トマトジュース クエン酸	68.00 32.00 微量		※コンタミなし
6	塩昆布	昆布 醤油 砂糖 食塩	44.60 24.70 21.70 9.00	大豆・小麦	※同一工場でいか、ごま、 さば、ゼラチンを含む製品を 製造 ※原料の昆布はえび、かにと 共生しています
7	ポテトささみカツ	鶏肉(ささみ) 衣 ポテトフレーク 米粉フレーク 食塩 香辛料 でん粉(とうもろこし) 植物繊維 酵母エキス 水 砂糖 植物油(なたね油、パーム油) 食塩 粉末状大豆たん白 香辛料 酵母エキス 加工でん粉(キャッサバ) 増粘剤(加工でん粉<キャッサバ>) 水	60.80 5.04 5.04 0.07 0.02 0.01 0.01 0.00 9.12 1.64 0.85 0.51 0.49 0.24 0.24 3.32 0.22 12.38	鶏肉 大豆	※同一工場で、乳、卵、小 麦、豚肉、ごま、やまいもを使 用した製品を製造
8	ひよこまめ(水煮)	ひよこ豆	100.00		※コンタミなし
9	トック	米(上新粉) ジャガイモ澱粉 塩 水 酒精	51.20 6.90 0.90 40.20 0.80		※コンタミなし
10	クリームコーン(缶)	スイートコーン 水 増粘剤(加工澱粉<タピオカ、とうもろこし>) 塩	42.23 54.73 2.54 0.50		※コンタミなし
11	あおさ	あおさ	100.00		※えび、かにが混ざる漁法で 採取 ※同一ラインでさばを含む製 品を製造
12	きざみのり	乾海苔	100.00		※えび、かにが混ざる漁法で 採取

中学校給食選定物資分析表(令和7年5月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
13	みかんゼリー	温州みかん果汁 ぶどう糖果糖液糖 水あめ ゲル化剤(カラギーナン) ビタミンC 香料 水	80.00 9.00 9.00 0.70 0.08 0.12 1.10		※同一ラインでりんご、ももを含む製品を製造
14	野菜かき揚げ	玉ねぎ ごぼう 人参 春菊 小麦粉 コーンスターチ 大豆油 水	28.00 8.00 8.00 3.00 20.00 3.00 16.00 14.00	小麦 大豆	※同一ラインで乳、えび、いかを含む製品を製造 ※同一工場で卵、鶏肉を含む製品を製造
15	すりごま	ごま	100.00	ごま	※コンタミなし

※海産物のもの(わかめ等)は、カニ、えびなどの甲殻類、魚介の幼生などが付着している場合があります。

【学校給食食物アレルギー対応確認用献立表について】

《アレルギーの表記について》

特定原材料 28品目 →	卵(卵)	乳(乳)	えび(エビ)	かに(蟹)	くるみ(クルミ)	小麦(麦)	そば(ソバ)	市独自の 記載品目 →	パイナップル(パイン)
	落花生(落)	アーモンド(アーモ)	あわび(鮑)	いか(イカ)	いくら(イクラ)	オレンジ(オレンジ)	カシューナッツ(カシュー)		たこ(たこ)
	キウイフルーツ(キウイ)	牛肉(牛)	ごま(ゴマ)	さけ(鮭)	さば(鯖)	大豆(豆)	鶏肉(鶏)		
	バナナ(バナナ)	豚肉(豚)	マカダミアナッツ(マカダ)	もも(桃)	やまいも(芋)	りんご(リンゴ)	ゼラチン(ゼラ)		

(かっこ)内の表記で献立表に記載されています。

※令和6年3月28日に消費者庁「食品表示基準について」の一部改正が行われ、「マカダミアナッツ」が

特定原材料に準ずるものに追加され、「まつたけ」が特定原材料に準ずるものから削除されています。

※上記の品目以外のものはアレルギー表記がないため、ご注意ください。

《揚げ油の使い方について》

複数回使用しています。

《除去食がある献立》

献立表の左上の「調理場で除去可能な今月の献立」でご確認ください。

※固形チーズ、スライスチーズは除去食の提供がありません。

中学校給食選定物資分析表(令和7年5月)

	品名	規格	エネルギー kcal	たんぱく質 g	炭水化物 g	食物繊維 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食塩相当量 g
										レチノール当量 μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	
1	たけのこ		22	2.7	4.0	2.3	3	19	0.3	0	0.01	0.04	0	0.0
2	かしわもち	50g	280	5.0	67.3	4.6	25	14	1.2	0	0.10	0.03	0	0.1
3	ホールコーン		95	3.5	18.6	3.1	0	5	0.8	4	0.12	0.10	6	0.0
4	豆苗		26	3.7	3.0	2.2							37	0.0
5	トマト水煮(缶)		20	0.9	4.4	1.3	4	9	0.4	47	0.06	0.03	10	0.0
6	塩昆布		210	10.1	40.7									23.6
7	ポテトささみカツ	60g	126	15.7	13.6	0.4	274	5	0.4	3	0.07	0.07	2	0.7
8	ひよこまめ(水煮)		171	9.5	27.4	11.6	5	45	1.2	1	0.16	0.07	Tr	0.0
9	トック		231	3.0		0.1	242	4	0.2		0.01			
10	クリームコーン(缶)		82	1.7	18.6	1.8	260	2	0.4		0.02	0.05	3	0.7
11	あおさ		201	22.1	41.7	29.1	3900	490	5.3	220	0.07	0.48	25	9.9
12	きざみのり		297	41.4	44.3	36.0	530	280	11.0	2300	0.69	2.33	210	1.3
13	みかんゼリー	60g	89	0.4	22.2	0.3	2	5	0.1	41	0.05	0.03	124	0.0
14	野菜かき揚げ	60g	240	2.2	22.2	1.7	7	18	0.3	69	0.05	0.02	3	0.0
15	すりごま		605	20.3	18.5									0.0

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり