

中学校給食選定物資分析表(令和7年7・8月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	たけのこ ※A献立のみ使用	たけのこ pH調整剤(クエン酸)	99.91 0.09		※コンタミなし
2	干しいたけ ※A献立のみ使用	菌床椎茸	100.00		※コンタミなし
3	ホールコーン	とうもろこし	100.00		※コンタミなし
4	とうがん	とうがん	100.00		※同一ラインでやまいもを含む製品を製造
5	かぼちゃコロッケ	かぼちゃ パン粉 小麦粉 ばれいしょ 小麦粉加工品 たまねぎ 砂糖 食用植物油(パーム油) でんぷん(とうもろこし) 貝Ca 食塩 酵母粉末 水	31.30 19.10 9.50 8.00 4.80 4.10 4.00 1.70 1.40 0.50 0.40 0.20 15.00	小麦、大豆 小麦 小麦	※コンタミなし
6	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
7	ねりうめ	梅 食塩	78.00 22.00		※コンタミなし
8	たなばたゼリー	果糖 グラニュー糖 ポリデキストロース ぶどう糖果糖液糖 ぶどう果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 着色料(紅花黄、クチナシ) クエン酸第一鉄Na 水	11.00 8.00 3.50 3.00 0.17 1.15 0.26 0.20 0.17 0.05 0.04 72.46		※同一施設で乳、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、くるみ、落花生、小麦、ごま、アーモンドを含む製品を製造
9	さばの塩こうじ漬け	さば 塩麴	95.00 5.00	さば	※同一ラインで、小麦、いか、ごま、さけ、大豆、りんごを含む製品を製造
10	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
11	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
12	いちごジャム	糖類 砂糖 水あめ いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 仕込水	34.54 9.19 41.97 0.83 0.57 12.90		※同一ライン、同一工場で、卵、乳、小麦、落花生、オレンジ、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、もも、りんご、ゼラチン、ごま、アーモンドを含む製品を製造
13	切り干し大根	大根	100.00		※コンタミなし
14	トック	米(上新粉) でんぷん(じゃがいも) 食塩 水 酒精	51.20 6.90 0.90 40.20 0.80		※コンタミなし
15	皿うどん麺	小麦粉 なたね油 水	78.00 18.00 4.00	小麦	※コンタミなし
16	フライドポテト	ばれいしょ 植物油(パーム油)	97.00 3.00		※同一ラインで卵、乳、小麦、かに、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む製品を製造

中学校給食選定物資分析表(令和7年7・8月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
17	鶏団子 *B献立のみ使用	鶏むね肉 玉ねぎ 米粉フレーク(α化米) 砂糖 食塩 酵母エキス 水 加工でんぷん(タピオカ)	60.00 24.00 5.00 2.00 0.70 0.30 5.00 3.00	鶏肉	※同一工場、同一ラインで小麦、大豆、いか、えび、さば、牛肉、豚肉、鶏肉、ごま、りんごを含む製品を製造
18	みかん(冷凍)	みかん	100.00		※コンタミなし
19	ひじき	ひじき	100.00		※コンタミなし
20	金時豆(水煮)	大正金時豆	100.00		※同一ラインで大豆を含む製品を製造
21	レモン果汁	レモン	100.00		※同一ラインでオレンジを含む製品を製造
22	つきこんにゃく	水 こんにゃく芋精粉 水酸化カルシウム 海藻粉	96.83 2.76 0.20 0.21		※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)	カシューナッツ(カシュ)		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7・8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	干しいたけ		182	19.3	63.4	41.0	6	10	1.7		0.50	1.40		
3	ホールコーン		95	3.5	18.6	3.1	0	290	0.8	4	0.12	0.10	6	0.0
4	とうがん		15	0.5	3.8	1.3	1	19	0.2	0	0.01	0.01	39	0.0
5	かぼちゃコロツケ	60g	178	4.5	34.6	2.5	231	208	3.6	103	0.09	0.04	12	0.6
6	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
7	ねりうめ		33	0.9	10.5									22.0
8	たなばたゼリー	40g	89	Tr	26.0	3.0	52	Tr	4.5	0	Tr	0.00	200	0.1
9	さばの塩こうじ漬け	70g	289	16.5	2.4	0.0	289	7	0.9	42	0.13	0.33	1	0.8
10	豆苗		26	3.7	3.0	2.2							37	0.0
11	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
12	いちごジャム	15g	213	0.4	52.8	1.2	15	9	0.1	0	0.01	0.01	30	0.0
13	切り干し大根		280	9.7	69.7									0.5
14	トック		231	3.0	51.2	0.1	242	4	0.2		0.01			
15	皿うどん麺	30g	496	9.9	66.5	1.6	3	12	1.1	0	0.10	0.02	0	0.0
16	フライドポテト		126	1.9	23.8	3.0	1	4	0.6	0	0.07	0.03	17	0.0
17	鶏団子		124	13.3	10.9	0.5	299	10	0.4	11	0.06	0.06	3	0.8
18	みかん(冷凍)		45	0.5	11.9	0.7	1	17	0.1	87	0.07	0.04	35	0.0
19	ひじき		149	9.2	58.4	51.8	1800	1000	6.2		0.09	0.42	0	4.7
20	金時豆(水煮)		127	9.3	24.5	13.6	Tr	62	2.0	0	0.22	0.07	Tr	0.0
21	レモン果汁		35	0.3	8.0	0.0	1	7	0.1	0	0.04	0.02	50	0.0
22	つきこんにゃく		6	0.2	3.0		10							

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり