

中学校給食選定物資分析表(令和7年9月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	切り干し大根	大根	100.00		※コンタミなし
2	たけのこ	たけのこ	100.00		※コンタミなし
3	干しいたけ	乾しいたけ	100.00		※コンタミなし
4	かつおのふりかけ	調味顆粒 ぶどう糖 砂糖 食塩 鰹節粉 とうもろこしでん粉 デキストリン 酵母エキス 抹茶 味付鰹削り節 鰹削り節 砂糖 食塩 酵母エキス 椎茸エキス 海苔 貝カルシウム セルロース ビタミンE	20.84 15.88 9.12 7.08 3.88 1.39 0.37 0.35 21.28 4.26 3.05 1.13 0.43 8.73 1.05 1.06 0.11		※同一ラインでさけを含む製品を製造 ※本製品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取
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	ホールコーン	とうもろこし	100.00		※コンタミなし
7	かぼちゃグラタン	ショートニング 乾燥マッシュポテト かぼちゃ おから 米粉 豆乳 砂糖 粉末水あめ 水溶性食物繊維 かぼちゃパウダー ソテーオニオン 食塩 大豆粉 酵母エキス 水 加工でんぷん(とうもろこし、キャッサバ) 増粘剤(加工でんぷん(とうもろこし)、増粘多糖類) 炭酸カルシウム 安定剤(キサンタンガム) ピロリン酸第二鉄 乳化剤	15.50 10.60 6.70 5.90 5.30 2.70 2.40 2.10 1.70 1.60 1.10 0.40 0.10 φ 38.80 2.60 1.90 0.50 0.10	大豆 大豆 大豆	※同一ラインでもも、りんご、バナナを含む製品を製造
8	ミルメーク(コーヒー)	砂糖 インスタントコーヒー 食塩 乳酸菌 炭酸カルシウム 着色料(カラメル) ビタミンC クエン酸鉄ナトリウム ビタミンA 香料 ビタミンB1 ビタミンB2	86.70 4.23 0.76 0.07 4.08 2.90 0.67 0.40 0.10 0.10 0.01 0.01		※コンタミなし

中学校給食選定物資分析表(令和7年9月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
9	黒きくらげ(乾)	あらげきくらげ	100.00		※コンタミなし
10	ししゃもフライ	ししゃも 小麦粉 パン粉 食塩 胡椒 水	65.00 9.80 9.00 0.40 0.03 15.77	小麦 小麦	※同一ラインでいか、さけ、さば、大豆、ごまを含む製品を製造
11	いももちボール	ばれいしょ ばれいしょでんぷん 食塩 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄	66.00 32.90 0.30 0.70 0.10		※同一工場で小麦、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
12	クリームコーン(缶)	スイートコーン 食塩 加工でんぷん(タピオカ) 水	63.83 0.46 0.19 35.52		※コンタミなし
13	米粉白身魚フライ	ホキ 米粉パン粉 バターミックス 加工でんぷん(キャッサバ、紅花) 増粘剤(加工でんぷん(キャッサバ)) 食塩 香辛料 でんぷん(とうもろこし) 植物繊維 酵母エキス 塩 こしょう	60.00 26.50 12.00 1.00 0.50		※コンタミなし
14	トンカツソース(300g)	野菜・果物 トマト みかん たまねぎ にんじん レモン パインアップル マンゴー デーツ ネギ プルーン キャベツ 砂糖 醸造酢 食塩 でん粉(とうもろこし) 香辛料 魚醤 鰹節エキス 昆布粉末 本みりん オイスターエキス	40.50 27.10 25.30 5.10 1.10 0.40 0.30 0.10 0.10 0.1未満 0.1未満	パイナップル	※コンタミなし
15	バター	生乳 食塩	98.70 1.30	乳	※コンタミなし
16	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

中学校給食選定物資分析表(令和7年9月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
17	ミンチカツ	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 （小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤） でんぷん（じゃがいも） 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 ＜衣＞ パン粉 ①小麦粉、イースト、砂糖、食塩、 品質改良剤 ②小麦粉、イースト、ショートニング、食塩 ぶどう糖、大豆粉、イーストフード製剤 バター粉 小麦粉、砂糖、でんぷん（とうもろこし、 小麦）、なたね油、膨張剤、米粉、 加工でんぷん（キャッサバ）、増粘多糖類 増粘多糖類 水	22.11 17.20 15.97 6.14 1.97 0.57 0.54 0.42 0.08 15.00 6.11 0.01 13.88	豚肉 鶏肉 小麦 小麦、大豆 小麦、大豆	※コンタミなし
18	ねりうめ	梅肉 食塩	77.00 23.00		※コンタミなし
19	青りんごゼリー	りんご果汁 ぶどう糖果糖液糖 水あめ ゲル化剤（カラギーナン） クエン酸 クエン酸ナトリウム 香料 水	50.00 13.50 13.50 0.75 0.28 0.06 0.14 21.77	りんご	※同一施設でももを含む製品 を製造
20	すりごま	いりごま	100.00	ごま	※コンタミなし
21	かぼちゃペースト	かぼちゃ	100.00		※同一施設で小麦、乳、大豆 を含む製品を製造
22	ナンプラー	カタクチイワシ 食塩			※コンタミなし
23	ベトナム麺（フォー）	米 でんぷん（じゃがいも）	75.00 25.00		※コンタミなし
24	ひじき	ひじき	100.00		※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9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	ビ ^タ ミンB1	ビ ^タ ミンB2	ビ ^タ ミンC	
										μ g	mg	mg	mg	
1	切り干し大根		280	9.7	69.7									0.5
2	たけのこ		23	2.7	4.0	2.3	3	19	0.3		0.01	0.04	0	
3	干しいたけ		182	19.3	63.4	41.0	6	10	1.7	0	0.50	1.40	0	0.0
4	かつおのふりかけ	2g	321	28.7	49.0	5.6		440	3.2					12.9
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	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
7	かぼちゃグラタン	60g	298	2.1	30.8	4.1	208	241	11.5	48	0.05	0.02	6	0.5
8	ミルメーク(コーヒー)	5g	388	1.1	94.9	1.3	600	1700	33.6	3100	5.88	5.89	650	1.5
9	黒きくらげ(乾)		171	4.6	79.4	79.4	46	82	10.4	0	0.01	0.44	0	0.1
10	ししゃもフライ	20g	171	12.4	13.3	0.6	581	233	1.1	78	0.04	0.21	1	1.5
11	いももちボール		150	1.3	38.7	5.9	118	273	8.5	0	0.06	0.02	18	0.3
12	クリームコーン(缶)		82	1.7	18.6	1.8	260							0.7
13	米粉白身魚フライ	60g	193	11.9	21.2	0.2	574	15	0.4	26	0.04	0.10	0	1.5
14	トンカツソース(300g)		132	1.1	32.3		1970							5.0
15	バター		746	0.6	0.2		583							1.5
16	トック		231	3.0	51.3	0.1	242	4	0.2		0.01			
17	ミンチカツ	60g	207	9.6	21.2	0.7	320	9	0.5	7	0.17	0.06	2	0.8
18	ねりうめ		33	0.9	10.5									22.0
19	青りんごゼリー	60g	82	0.1	21.0	0.5	29	2	0.1	0	0.00	0.00	1	0.1
20	すりごま		599	20.3	18.5	12.6	2	1200	9.9	1	0.49	0.23	Tr	0.0
21	かぼちゃペースト		83	2.2	18.5	4.2	3	25	0.5	310	0.06	0.09	34	0.0
22	ナンプラー		62	13.9	1.7		8500							21.6
23	ベトナム麺(フォー)		351	4.7	81.7	1.6	12	16	0.4	<1	<0.01	<0.01	<1	0.0
24	ひじき		149	9.2	58.4	51.8	1800	1000	62.0	360	0.09	0.42	0	4.7

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり