

中学校給食選定物資分析表(令和7年10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	100.00		※コンタミなし
2	うま塩ねぎまんじゅう	具 豚肉 ながねぎ キャベツ 豚脂 にら 塩こうじ コーンスターチ 酵母エキス 食塩 砂糖 にんにく しょうが 小麦粉加工品 こしょう 皮 小麦粉 こんにゃく 食塩 砂糖 小麦でんぷん 粉末状小麦たんぱく 飲料水	22.80 22.80 9.10 5.10 2.50 1.50 1.30 0.50 0.50 0.50 0.50 0.50 0.50 0.50 0.05 22.90 0.20 0.20 0.20 0.08 0.01 8.26	豚肉 豚肉 小麦 小麦 小麦 小麦	※同一ラインで卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、大豆、鶏肉、ゼラチン、ごまを含む製品を製造
3	さつまいもチップス	さつまいも 砂糖 こめ油	66.60 20.00 13.40		※コンタミなし
4	白玉団子	うるち米 もち米 水	47.00 5.00 48.00		※コンタミなし
5	むきえび	むきえび 並塩	98.50 1.50	えび	※同一工場で小麦、いか、大豆を含む製品を製造
6	ナンプラー	カタクチイワシ 食塩			※コンタミなし
7	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
8	フライドポテト(ウェーブ)	ばれいしょ 揚げ油(パーム油)	96.00 4.00		※コンタミなし
9	大根おろし	だいこん	100.00		※コンタミなし
10	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
11	切り干し大根	大根	100.00		※コンタミなし
12	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10月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
13	ホールコーン	とうもろこし	100.00		※コンタミなし
14	ささみカツ	鶏ササミ肉 Kバター でんぷん加工品(とうもろこし) 砂糖 食塩 植物性タンパク(小麦) こしょう 酵母エキス 加工でんぷん(リン酸架橋でんぷん) 増粘多糖類 食塩 こしょう 水分 パン粉 小麦粉 ブドウ糖 ショートニング イースト 並塩 イーストフード 水	60.00 6.37 0.27 0.06 16.00 17.30	鶏肉 小麦 小麦	※同一ラインで乳、卵、大豆、 ごま、アーモンド、豚肉 を含む製品を製造 ※同一工場で乳、卵、大豆、 ごま、アーモンド、えび、 いか、鯖、鮭、豚肉 を含む製品を製造
15	れんこん(いちよう切り)	れんこん	100.00		※同一ラインでやまいもを含む製品を製造
16	干しいたけ	乾しいたけ	100.00		※コンタミなし
17	しらす干し	いわし稚魚 食塩	99.00 1.00		※原料となるちりめんは、 いか、かに、えびが混ざる 漁法で採取
18	ごまドレッシング	食用植物油脂 糖類(砂糖、水あめ) たんぱく加水分解物 醸造酢 いりごま ねりごま 食塩 酵母エキス 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 香料 水	44.90 15.80 8.30 6.60 4.70 4.50 1.40 0.10 0.10 0.30 0.05 0.02 13.23	ごま ごま ごま	※コンタミなし
19	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

中学校給食選定物資分析表(令和7年10月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
20	チキンナゲット (A献立のみ)	鶏肉 粒状植物性たんぱく おから 植物油(なたね油) 米粉 小麦不使用しょうゆ 食塩 砂糖 にんにくペースト 酵母エキス ぶどう糖 しょうがペースト 香辛料 水 加工でんぷん(キャッサバ) 炭酸カルシウム 重曹 ピロリン酸第二鉄 衣 コーンフラワー 植物油(なたね油) ぶどう糖 砂糖 小麦不使用しょうゆ 水 加工でんぷん(キャッサバ) 増粘多糖類 重曹 揚げ油(なたね油)	33.90 6.20 5.10 4.10 2.80 1.20 0.60 0.40 0.20 0.20 0.10 0.10 0.10 20.80 4.90 0.40 3.50 0.70 0.20 0.20 0.10 10.50 1.20 0.10 2.40	鶏肉 大豆 大豆 大豆 大豆	※同一ラインで牛肉、 豚肉、りんご、ゼラチン、 ごまを含む製品を製造

※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)	ガシューナツツ(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ゲン表記がないため、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10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		23	2.7	4.0	2.3	3	19	0.3		0.01	0.04	0	
2	うま塩ねぎまんじゅう	25g	683	8.6	22.2	1.6	373	19	0.6	11	0.22	0.09	9	0.9
3	さつまいもチップス	5g	479	3.7	72.9	4.9	37	69	2.0	2	0.19	0.04	34	0.1
4	白玉団子		177	3.2	40.8	0.3	1	3	0.6	0	0.02	0.01	0	0.0
5	むきえび		82	19.6	0.7		140	68		0	0.03	0.04	1	0.3
6	ナンプラー		62	13.9	1.7		8500							21.6
7	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
8	フライドポテト(ウェーブ)		155	1.7	27.2	1.5	1	4	0.6	0	0.07	0.03	17	0.0
9	大根おろし		15	0.4	4.1	1.3	17	23	0.2	0	0.02	0.01	11	0.0
10	クリームコーン(缶)		82	1.7	18.6		260							0.7
11	切り干し大根		280	9.7	69.7									0.5
12	トック		231	3.0	51.3	0.1	242	4	0.2		0.01			
13	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
14	ささみカツ	50g	140	16.9	14.9	0.6	228	10	0.6	5	0.08	0.08	0	0.6
15	れんこん(いちょう切り)		66	0.6	16.5	1.4	550	6	0.1	0	0.00	0.00	7	0.0
16	干しいたけ		182	19.3	63.4	41.0	6	10	1.7	0	0.50	1.40	0	0.0
17	しらす干し		206	40.5	0.5	0.0	2600	520	0.8	240	0.22	0.06	Tr	6.6
18	ごまドレッシング		535	3.2	18.9	1.9	1050	63	0.7		0.02	0.02		2.7
19	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
20	チキンナゲット	20g	199	11.3	14.7	1.9	374	208	3.3	7	0.09	0.07	1	0.9

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり