

中学校給食選定物資分析表(令和7年11月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	チキンナゲット B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
2	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
3	れんこん(いちょう切り)	れんこん	100.00		※同一ラインでやまいもを含む製品を製造
4	あじフライ	あじ パン粉 小麦粉 乳化剤 食塩 増粘多糖類 水 打ち粉(小麦粉)	60.00 20.00 3.10 0.23 0.10 0.02 14.55 2.00	小麦 小麦 小麦	※コンタミなし
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	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
7	たけのこ	たけのこ	100.00		※コンタミなし
8	切り干し大根	大根	100.00		※コンタミなし

中学校給食選定物資分析表(令和7年11月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
9	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 1.05 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
10	バター	生乳 食塩	98.70 1.30	乳	※コンタミなし
11	フルーツゼリー(梨)	なし果汁 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸カルシウム 香料 酸味料 ドロマイト	24.00 16.00 6.00 51.50 1.30 0.50 0.30 0.20 0.20		※同一工場で小麦、卵、乳 を含む製品を製造
12	大根おろし	だいこん	100.00		※コンタミなし
13	ひよこまめ(水煮)	ひよこ豆	100.00		※コンタミなし
14	ひじき	ひじき	100.00		※コンタミなし
15	ミニゼリー(ぶどう)	異性化液糖 砂糖 ぶどう濃縮果汁 ゲル化剤 酸味料 香料 ぶどう果皮色素 消泡剤 水	21.68 3.33 2.00 0.83 0.55 0.13 0.05 0.03 71.41		※同一工場で卵、乳、牛肉、 鶏肉、豚肉、大豆、オレンジ、 もも、りんご、バナナ、ゼラチ ンを含む製品を製造
16	ポテトもち	じゃがいも 加工でんぷん(キャッサバ) 砂糖 食塩 グルコマンナン 水	67.40 22.50 1.10 0.40 0.30 8.30		※コンタミなし
17	塩昆布	昆布 醤油 砂糖 食塩	44.60 24.70 21.70 9.00	大豆、小麦	※コンタミなし

中学校給食選定物資分析表(令和7年11月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
18	野菜グラタン	ショートニング 豆乳 乾燥 マッシュポテト おから じゃがいも たまねぎ 米粉 にんじん スイートコーン 粉末水あめ ほうれんそう 水溶性食物繊維 植物油(米油) ソテーオニオン 食塩 砂糖 大豆粉 酵母エキス 香辛料 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 乳化剤 ピロリン酸第二鉄 安定剤(キサンタンガム)	15.00 10.60 10.40 5.70 5.40 5.30 4.80 4.60 4.60 2.00 1.80 1.30 1.20 0.50 0.40 0.30 0.10 21.80 2.50 1.20 0.50	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
19	ホールコーン A献立のみ	とうもろこし	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 →	ハインツブル(ハイン)
	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11月)

	品名	規格	エネルギー	たんぱく質	炭水化物	食物繊維	ナトリウム	カルシウム	鉄	ビタミン				食塩相当量
										レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	
			kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	
1	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
2	トック		231	3.0	51.3	0.1	242	4	0.2		0.01			
3	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
4	あじフライ	60g	141	14.1	14.0	0.1	165	40	0.4	4	0.08	0.08	0	0.4
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	クリームコーン(缶)		82	1.7	18.6		260							0.7
7	たけのこ		23	2.7	4.0	2.3	3	19	0.3		0.01	0.04	0	
8	切り干し大根		280	9.7	69.7									0.5
9	かつおのふりかけ	2g	321	28.7	49.0	5.6		440	3.2					12.9
10	バター		746	0.6	0.2		583							1.5
11	フルーツゼリー(梨)		82	0.0	20.6	0.7	30	110	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1
12	大根おろし		15	0.4	4.1	1.3	17	23	0.2	0	0.02	0.01	11	0.0
13	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
14	ひじき		149	9.2	58.4	51.8	1800	1000	62.0	360	0.09	0.42	0	4.7
15	ミニゼリー(ぶどう)	22g	82	0.0	21.8	0.1	48	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1
16	ポテトもち	50g	140	1.0	33.8	1.5	153	8	0.3	0	0.03	0.01	10	0.4
17	塩昆布		210	10.1	40.7									23.6
18	野菜グラタン	60g	300	2.6	27.4	3.6	190	244	11.5	56	0.06	0.02	3	0.5
19	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

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり