

中学校給食選定物資分析表(令和7年12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	鶏団子	鶏むね肉 たまねぎ 米粉フレーク 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	※同一工場で小麦、大豆、いか、えび、さば、牛肉、豚肉、ごま、りんごを含む製品を製造
3	ホールコーン	とうもろこし	100.00		※コンタミなし
4	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
5	りんごピューレ	りんご 香料 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC)		りんご	※コンタミなし
6	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
7	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
8	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
9	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

中学校給食選定物資分析表(令和7年12月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
10	えびフライ	えび パン粉 小麦粉 でんぷん(とうもろこし) 植物性たんぱく(大豆) 植物性油脂(なたね) 食塩 加水	60.00 20.00 8.00 2.00 1.50 1.00 0.50 7.00	えび 小麦 小麦  大豆	※同一工場でいか、卵、さば、ごまを含む製品を製造
11	ノンエッグタルタルソース	食用植物油脂(なたね油、コーン油、パーム油) 醸造酢 砂糖類(水あめ(とうもろこし、さつまいも、じゃがいも)、砂糖) ピクルス(きゅうり、砂糖・ぶどう糖果糖液糖 醸造酢、食塩、香辛料、リン酸塩、水) 大豆粉 食塩 粉末状植物性たんぱく(大豆) 乾燥たまねぎ 香辛料 酵母エキス レモン果汁 こんにゃく精粉 乾燥パセリ 増粘多糖類 酸味料 香辛料抽出物 着色料(ウコン) ミョウバン 水	24.65 12.98 9.89  7.77  2.55 2.25 1.70 1.45 0.21 0.21 0.17 0.02 0.01 0.52 0.20 0.02 0.01 0.00 35.39	    大豆  大豆	※同一ラインで卵、乳、小麦、えび、かに、オレンジ、ごま、さば、豚肉、りんご、ゼラチンを含む製品を製造
12	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
13	ひじき	ひじき	100.00		※コンタミなし
14	切り干し大根	大根	100.00		※コンタミなし
15	ミニフィッシュ	いりこ(片口いわし) でんぷん加水分解物(とうもろこし) 砂糖	93.30 3.35 3.35		※同一ラインで小麦、乳、大豆、ごま、アーモンドを含む製品を製造 ※本品で使用している片口いわしは、えび、かにを食べています。
16	スイートポテト	さつまいも 砂糖 食用植物油脂 食物繊維 食塩 乳酸カルシウム クエン酸鉄ナトリウム	82.18 10.68 4.93 1.51 0.11 0.58 0.01		※同一工場で乳、卵、小麦、大豆、りんご、オレンジ、ゼラチン、ごま、アーモンドを含む製品を製造

※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 →	バイナツプル(バイン)
	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)	カンシューナツツ(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)	マカダミアナツツ(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、「マカダミアナツツ」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。

中学校給食選定物資分析表(令和7年12月)

《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12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	0.2	2.3	3	19	0.3		0.01	0.04	0	
2	鶏団子		124	13.3	10.9	0.5	299	4	0.6	11	0.06	0.06	3	0.8
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	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
5	りんごピューレ		60	0.2	15.5	1.1~2.1		-	-		-			0.0
6	トック		231	3.0	51.3	0.1	242	4	0.2		0.01			
7	クリームコーン(缶)		82	1.7	18.6	1.8	260							0.7
8	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
9	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
10	えびフライ		153	15.3	18.3	1.1	349	52	1.2	0	0.06	0.03	1	0.9
11	ノンエッグタルタルソース	8g	290	2.9	11.6	0.9	960	16	0.5	2	0.04	0.02	0	2.4
12	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
13	ひじき		149	9.2	58.4	51.8	1800	1000	62.0	360	0.09	0.42	0	4.7
14	切り干し大根		280	9.7	69.7									0.5
15	ミニフィッシュ	5g	365	52.6	27.5	0.0	1540	1283	12.0	0	0.07	0.07	0	3.9
16	スイートポテト	30g	197	1.0	38.2	3.1	54	105	1.6	2	0.09	0.03	24	0.1

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり