

## 中学校給食選定物資分析表(令和8年1月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	龍王白みそ	米(茨木市産) 大豆(茨木市産) 塩 麹菌	71.30 19.02 9.51 0.12	大豆	同一ラインで卵、えびを含む製品を製造
2	りんご缶詰	りんご 砂糖 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC)	88.24 11.63 0.09 0.04	りんご	同一ラインでももを含む製品を製造
3	れんこん(いちょう切り)	れんこん 酸化防止剤(ビタミンC) 水	66.60 0.02 33.38		コンタミなし
4	ホールコーン	とうもろこし	100.00		コンタミなし
5	かぼちゃペースト	かぼちゃ	100.00		コンタミなし
6	えび団子	魚肉(助宗たら) 魚肉(イトヨリダイ) バナエイえび でんぶん(タピオカ) でんぶん(じゃがいも) 食塩 本みりん 砂糖 ぶどう糖 昆布だし 水	29.20 19.46 14.60 3.41 1.46 1.36 0.97 0.73 0.73 0.49 27.59	えび	同一工場で卵、乳、ごま、大豆、やまいもを含む製品を製造 原料のイトヨリダイはえび、かにを補食しています
7	きなこ	大豆	100.00	大豆	同一工場でえび、小麦、卵、乳、さば、鶏肉、豚肉、バナナ、やまいも、ゼラチン、ごまを含む製品を製造
8	たけのこ	たけのこ	100.00		コンタミなし
9	韓国のり	乾のり ごま油 食塩	80.00 16.00 4.00	ごま	本製品で使用する乾のりはえび、かにの混ざる漁法で採取 同一工場で小麦、大豆を含む製品を製造
10	いり卵	鶏卵 でんぶん(とうもろこし) 砂糖 食塩 植物油脂(なたね) 水	65.10 3.60 1.00 0.40 Tr 29.90	卵	コンタミなし
11	いももちボール	じゃがいも でんぶん(じゃがいも) 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	切り干し大根	大根	100.00		コンタミなし
13	あおさ	あおさ	100.00		あおさはえび、かに等が生息する海域で採取 同一工場でえび、ごま、大豆を含む製品を製造

中学校給食選定物資分析表(令和8年1月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
14	きざみのり	乾のり	100.00		乾のりはえび、かにが混ざる漁法で採取
15	ポテトささみカツ	鶏肉(ささみ) 米パン粉(米粉、食用こめ油、てんさい糖、生イースト、食塩) マッシュポテト 食塩 こしょう (バッター液) 食塩 香辛料 でんぶん(とうもろこし) 植物纖維 酵母エキス (添加物) 加工でんぶん(キャッサバ) 増粘剤(アセチル化リン酸架橋でんぶん) 水	70.00 7.70 3.90 0.30 0.10 0.10 0.03 0.02 0.01 0.01 4.63 0.30 12.90	鶏肉	同一工場で乳、小麦、いか、えび、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンドを含む製品を製造
16	かつおのふりかけ	調味顆粒 ぶどう糖 砂糖 食塩 鰹節粉 でんぶん(とうもろこし) 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 酸化防止剤(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
17	クリームコーン(缶)	スイートコーン 食塩 加工でんぶん(タピオカ) 水	63.83 0.46 0.19 35.52		コンタミなし
18	すりごま B献立のみ	いりごま	100.00	ごま	コンタミなし
19	白桃ゼリー B献立のみ	白桃果汁 ぶどう糖果糖液糖 水飴 ゲル化剤(増粘多糖類) クエン酸 クエン酸ナトリウム 香料 水	50.00 14.25 14.25 0.80 0.15 0.10 0.10 20.35	もも	同一工場でりんごを含む製品を製造

※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。

# 中学校給食選定物資分析表(令和8年1月)

## 【学校給食食物アレルギー対応確認用献立表について】

### 《アレルゲンの表記について》

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)	セラチン(セラ)		

(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。

※固体チーズ、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8年1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	g
1	龍王白みそ		234	7.4	42.6									6.6
2	りんご缶詰		92	0.1	25.2	1.3	0	3	0.1	1	0.02	0.00	4	0.0
3	れんこん(いちょう切り)		66	1.3	16.1	2.3	15	20	0.4	Tr	0.06	0.00	18	0.0
4	ホールコーン		99	2.9	19.4									0.0
5	かぼちゃペースト		83	2.2	18.5		3							
6	えび団子		83	11.2	8.9	0.0	630	19	0.3	2	0.01	0.02	0	1.6
7	きなこ		451	36.7	28.5		1							0.0
8	たけのこ		22	2.7	4.0									0.0
9	韓国のり		481	28.1	31.9									6.6
10	いり卵		109	7.9	4.4	0.0	250	30	1.0	140	0.04	0.24	0	0.7
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	切り干し大根		280	9.7	69.7									0.5
13	あおさ		130	22.1	41.7									9.9
14	きざみのり		297	41.4	44.3	36.0	530	280	11.0	2300	0.69	2.33	210	1.3
15	ポテトささみカツ	50g	117	17.3	11.0	0.4	216	5	0.3	4	0.07	0.08	2	0.6
16	かつおのふりかけ	2g	321	28.7	49.0	5.6		440	3.2					12.9
17	クリームコーン(缶)		82	1.7	18.6	1.8	260							0.7
18	すりごま		605	20.3	18.5									0.0
19	白桃ゼリー	60g	110	0.3	28.7	1.1	26	3	0.1	0	0.01	0.01	4	0.1

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり