

中学校給食選定物資分析表(令和8年2月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	すりごま A献立のみ	いりごま	100.00	ごま	コンタミなし
2	白桃ゼリー A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
3	いわしフライ	いわし 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
4	とんかつソース(300g)	野菜・果実 (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 でんぷん(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	パイン	コンタミなし
5	酒かす	米 米こうじ 水	33.60 8.70 57.70		コンタミなし
6	福豆	大豆	100.00	大豆	同一ラインで小麦、落花生、 えび、くるみ、バナナ、カ シューナッツ、ごま、アーモン ドを含む製品を製造 同一工場で卵、乳、いかを含 む製品を製造
7	海藻ミックス	湯通し塩蔵わかめ 乾燥茎わかめ 乾燥昆布 乾燥白杉のり 乾燥赤つのまた	70.00 10.00 10.00 5.00 5.00		コンタミなし
8	ホールコーン	とうもろこし	100.00		コンタミなし

中学校給食選定物資分析表(令和8年2月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
9	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(キャッサバ)、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 使用 使用	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
10	レンズ豆(ゆで)	レンズ豆	100.00		コンタミなし
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 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	ビーフン	米	100.00		コンタミなし
13	たけのこ	たけのこ	100.00		コンタミなし
14	ミルメーク(ココア)	砂糖 ぶどう糖 ココア 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン(大豆由来) 香料 ビタミンC ビタミンB1 ビタミンB2	66.04 15.55 14.67 0.58 1.50 1.46 0.15 0.06 0.00 0.00	大豆	コンタミなし

中学校給食選定物資分析表(令和8年2月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
15	バター	生乳 食塩	98.70 1.30	乳	コンタミなし
16	米粉のチキンカツ	鶏むね肉 コーンスターチ バター (食塩、香辛料、でんぷん(とうもろこし) 植物繊維、酵母エキス、加工でんぷん (リン酸架橋でんぷん)、増粘剤(加工でんぷん)) 水分 コシヒカリ米パン粉 (コシヒカリ米粉、三温糖、食用オリーブ油、 生イースト、食塩、トレハロース、酢酸Na、 増粘剤(HPMC))	65.00 4.64 4.07 8.39 17.90	鶏	同一ラインで乳、卵、小麦、 大豆、ゴマ、アーモンド、豚肉 を含む製品を製造 同一工場で乳、卵、小麦、 大豆、ゴマ、アーモンド、え び、いか、さば、さけ、豚肉を 含む製品を製造
17	乾燥大根葉	大根葉 ぶどう糖 食塩	66.70 20.00 13.30		コンタミなし
18	れんこん(輪切り)	れんこん	100.00		同一ラインでやまいもを含む 製品を製造
19	干しいたけ	しいたけ	100.00		コンタミなし
20	肉団子のもち米蒸し	豚肉 鶏肉 もち米 たまねぎ でんぷん(じゃがいも) パン粉 豚脂 砂糖 しょうがペースト しょうゆ 酵母エキス 植物油脂(ごま油) 食塩 しいたけ 発酵調味料 香辛料 水	24.38 20.63 18.12 12.45 3.75 2.25 3.75 1.50 0.90 0.83 0.75 0.75 0.53 0.45 0.23 0.08 8.65	豚肉 鶏肉 小麦 豚肉 小麦、大豆 ごま	コンタミなし
21	ごぼう天	いとよりすり身 ごぼう 上白糖 食塩 発酵調味料 植物性油脂(なたね油) 加工でんぷん(タピオカ)	80.55 8.51 1.28 1.28 1.12 3.00 4.26		原材料の魚(イトヨリダイ)は、 えびやかに食べています。 同一ラインで卵、いかを含む 製品を製造
22	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
23	トック	米(上新粉) でんぷん(じゃがいも) 塩 水 酒精	51.20 6.90 0.90 40.20 0.80		コンタミなし
24	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

中学校給食選定物資分析表(令和8年2月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
25	ポロニアカツ	鶏肉 〈衣〉 ポテトフレーク 米粉フレーク 食塩 香辛料 でんぷん(とうもろこし) 植物繊維 酵母エキス 水 でんぷん(タピオカ、じゃがいも) 発酵調味料 砂糖 粉末状大豆たんぱく 食塩 香辛料 鉄含有酵母 水 加工でんぷん(キャッサバ) 増粘剤(加工でんぷん(キャッサバ))	38.84 3.66 3.66 0.18 0.05 0.03 0.02 0.01 21.47 4.22 2.02 1.86 1.43 0.67 0.10 0.10 12.64 8.48 0.56	鶏肉 大豆	同一工場で乳、卵、小麦、豚肉、牛肉、りんご、もも、ごま、やまいもを含む製品を製造
26	プレーンヨーグルト	生乳 乳酸菌	100.00	乳 乳	同一ラインでゼラチンを含む製品を製造
27	肉入り信田 B献立のみ	にんじん たまねぎ ごぼう 鶏肉 豚肉 油揚げ 豚脂 でんぷん(とうもろこし、じゃがいも) 粒状植物性たんぱく 砂糖 しょうゆ 食塩 酵母エキス かつおぶしエキス 香辛料 豆腐用凝固剤 水	11.10 10.50 4.50 13.80 2.30 14.57 8.30 7.30 5.30 2.10 1.70 0.70 0.30 0.30 0.10 0.43 16.70	鶏肉 豚肉 大豆 豚肉 大豆 小麦、大豆	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 →	ハインツプル(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8年2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	すりごま		605	20.3	18.5									0.0
2	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
3	いわしフライ	60g	167	13.8	14.1									0.3
4	とんかつソース(300g)		132	1.1	32.3		1970							5.0
5	酒かす		201	11.9	37.8		4							0.0
6	福豆	5g	429	37.5	33.3	19.5	5	160	7.6	1	0.14	0.26	1	0.0
7	海藻ミックス		185	15.3	44.9	38.2	8900	790	6.2	160	0.08	0.16	3	22.7
8	ホールコーン		99	2.9	19.4									0.0
9	かぼちゃグラタン	60g	287	2.1	31.0	4.1	208	241	11.5	48	0.05	0.02	6	0.5
10	レンズ豆(ゆで)		170	11.2	29.1	9.4	0	27	4.3	1	0.20	0.06	0	0.0
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	ビーフン		348	6.7	78.2									0.0
13	たけのこ		22	2.7	4.0									0.0
14	ミルメーク(ココア)	8g	402	3.2	88.4	4.1	250	490	－	－	1.28	1.69	38	0.6
15	バター		746	0.6	0.2		583							1.5
16	米粉のチキンカツ	50g	231	13.4	17.9	0.0	52	3	0.2	47	0.03	0.05	1	0.2
17	乾燥大根葉		265	6.2	57.7	13.7	12000	450	2.5	1000	0.10	0.18	7	30.5
18	れんこん(輪切り)		66	0.6	16.5	1.4	550	6	0.1	0	0.00	0.00	7	0.0
19	干しいたけ		182	19.3	63.4	41.0	6	10	1.7		0.50	1.40	0	0.0
20	肉団子のもち米蒸し	28g	218	8.1	20.2	0.5	411	8	0.5	9	0.20	0.10	2	1.0
21	ごぼう天		126	13.7	10.9	0.5	736	26	0.2	2	0.00	0.02	0	1.9
22	あおさ		130	22.1	41.7									9.9
23	トック		231	3.0	51.3	0.1	242	4	0.2		0.01			0.6
24	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
25	ボロニアカツ	50g	165	9.1	20.3	0.3	412	4	5.4	21	0.04	0.05	1	1.0
26	プレーンヨーグルト		62	3.1	4.6	0.0	39	107	0.0	36	0.04	0.15	1	0.1
27	肉入り信田	50g	221	9.3	13.2	1.9	419	70	1.2	86	0.09	0.06	1	1.1

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり