

中学校給食選定物資分析表(令和8年3月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	肉入り信田 A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
2	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)	99.00 0.80 0.10 0.10	りんご	コンタミなし
3	三色団子	米粉 砂糖 加工でんぷん(キャッサバ) よもぎ 植物油脂(ココヤシ、パームヤシ) 酵素製剤(大豆、とうもろこし) 着色料製剤 水	34.50 25.47 4.71 1.67 0.59 0.48 0.04 32.54	大豆	同一工場小麦、乳、卵、や まいも、オレンジ、ごまを含む 製品を製造
4	小籠包	キャベツ たまねぎ 豚脂 豚肉 たけのこ水煮 しょうゆ はるさめ でんぷん(とうもろこし) しいたけ かきエキス調味料 砂糖 おろししょうが 発酵調味料 植物油脂(ごま油) 食塩 香辛料 小麦粉 ショートニング 加工油脂 加工でんぷん(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン) 乳化剤 水	15.20 11.40 15.20 15.20 3.79 3.43 3.41 2.28 1.90 1.49 0.91 0.61 0.38 0.38 0.23 0.08 15.52 0.52 0.16 1.74 0.02 6.15	豚肉 豚肉 小麦、大豆 ごま 小麦	コンタミなし
5	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

中学校給食選定物資分析表(令和8年3月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
6	れんこんのはさみ揚げ	れんこん パン粉 バターミックス粉 (食塩、こしょう、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 (キャッサバ)、増粘剤(加工でんぷん(キャッサバ))) 鶏肉 豚肉 玉ねぎ 食塩 こしょう 水	40.00 20.00 6.65 6.51 6.51 6.51 0.39 0.09 13.34	小麦 鶏肉 豚肉	同一ラインでえび、卵、乳、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、やまいも、りんご、ゼラチンを含む製品を製造
7	ホールコーン	とうもろこし	100.00		コンタミなし
8	豆乳プリンタルト	豆乳 砂糖 米粉 ショートニング 加工油脂(ヤシ、なたね) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 コーンフラワー 植物油(なたね) 水溶性食物繊維 大豆粉 小麦不使用しょうゆ 発酵調味料 水 加工でんぷん(とうもろこし、キャッサバ) ゲル化剤(増粘多糖類) カラメル色素 炭酸カルシウム 乳化剤 ピロリン酸第二鉄 香料 増粘剤(キサンタンガム) メタリン酸ナトリウム 安定剤(キサンタンガム) カロチノイド色素	15.70 13.50 12.00 10.00 8.00 6.50 4.50 1.90 1.30 0.40 0.10 0.10 17.20 5.30 1.60 1.00 0.50 0.20 0.10 0.10 使用 使用 使用 使用	大豆 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
9	たけのこ	たけのこ	100.00		コンタミなし
10	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
11	ビーフン	米	100.00		コンタミなし
12	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
13	大根おろし	大根	100.00		コンタミなし

中学校給食選定物資分析表(令和8年3月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
14	さわら西京漬け	さわら 味噌 砂糖 食塩 みりん 水	93.00 2.50 1.00 1.00 0.50 2.00	大豆	同一ラインでえび、小麦、乳、いか、ごま、さけ、さばを含む製品を製造
15	レモン果汁	レモン	100.00		同一ラインでオレンジを含む製品を製造

※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)
	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)	カシューナッツ(カシュー)		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3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	
										μg	mg	mg	mg	
1	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
2	りんごピューレ		52	0.2	13.5	1.5	1	3	0.1		0.01	0.02	100	0.0
3	三色団子	45g	243	2.2	57.2	0.3	2	5	0.3	9	0.03	0.01	0	0.0
4	小籠包	25g	245	6.3	19.8	0.7	376	12	0.4	4	0.17	0.05	7	1.0
5	ベトナム麺(フォー)		351	4.7	81.7	1.6	12	16	0.4					0.0
6	れんこんのはさみ揚げ	60g	134	5.1	22.7	1.6	289	17	0.5	3	0.10	0.03	8	0.7
7	ホールコーン		99	2.9	19.4									0.0
8	豆乳プリンタルト	25g	399	2.0	46.6	3.3	44	240	19.4	21	0.02	0.01	0	0.1
9	たけのこ		22	2.7	4.0									0.0
10	トック		231	3.0	51.3	0.1	242	4	0.2		0.01			0.6
11	ビーフン		348	6.7	78.2	1.7	11	13	0.1					0.0
12	クリームコーン(缶)		82	1.7	18.6	1.8	260							0.7
13	大根おろし		25	0.0	8.0	5.0	30	63	0.0	(0)	0.00	0.00	7	0.0
14	さわら西京漬け	70g	160	19.1	1.7	0.2	558	16	0.9	11	0.08	0.33	0	1.5
15	レモン果汁		35	0.3	8.0	0.0	1	7	0.1		0.04	0.02	50	0.0

空欄は提供資料なし

※可食部100gあたり