

中学校給食選定物資分析表(令和8年5月)

品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1 塩こうじ ※B献立のみ	米麴 食塩 酒精	74.90 19.70 5.40		コンタミなし
2 かしわもち ※B献立のみ	小倉餡(砂糖、小豆、還元麦芽糖水飴) 米粉 砂糖 麦芽糖 食塩 水 加工でんぷん(キャッサバ、とうもろこし) 乳化剤	34.62 26.18 6.15 6.15 0.18 21.05 4.71 0.96	大豆	同一工場で乳、卵、小麦、ごま、オレンジ、りんご、ゼラチン、アーモンドを含む製品を製造
3 肉団子のもち米蒸し	たまねぎ 豚肉 もち米 豚脂 でんぷん(じゃがいも) しょうが ごま油 砂糖 食塩 こしょう	36.80 31.00 16.70 5.50 6.50 3.50 3.50 3.50	豚肉 豚肉 ごま 大豆	同一ラインで卵、乳、小麦、えびを含む製品を製造
4 大根おろし	大根	100.00		コンタミなし
5 バター	生乳 食塩	98.70 1.30	乳	コンタミなし
6 たけのこ	たけのこ ph調整剤(クエン酸)	99.91 0.09		コンタミなし
7 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 原材料の片口いわしは、えび、かにを食べています
8 クリームコーン(缶)	スイートコーン 食塩 加工でんぷん(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でんぷん) 水	63.83 0.46 0.19 35.52		コンタミなし
9 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

※海産物のももの(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 及び 特定原材料に 準ずるもの 29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)	カシューナッツ(カシュー)	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)		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)		もやし(モヤシ)
	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)		
	ピスタチオ(ピスタ)								

(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。
 ※令和7年度中に「カシューナッツ」が特定原材料に準ずるものから特定原材料に移行、「ピスタチオ」が特定原材料に準ずるものに追加される予定です。
 ※上記の品目以外のも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。

《米の量について》
献立表には100gで記載されていますが、1学期の間は1年生90g、2、3年生100gで提供します。