

中学校給食選定物資分析表(令和8年6月)

品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考	
1	ラ・フランスゼリー	グラニュー糖 洋なしピューレ 洋なし果汁 粉あめ 果糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 増粘剤(加工でんぷん(アセチル化リン酸架橋でんぷん)) 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸第一鉄Na 水	10.80 10.00 5.00 3.60 1.80 1.70 0.70 0.30 0.19 0.09 0.04 65.78		コンタミなし
2	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
3	鮭団子	さけ たらすり身 たまねぎ 植物油脂(なたね) 食塩 清酒 砂糖 酵母エキス 増粘剤(加工でんぷん(リン酸架橋でんぷん))	36.00 36.00 20.10 0.90 0.80 0.50 0.50 0.20 5.00	さけ	同一工場で卵、乳、小麦、えび、かにを含む製品を製造
4	ポテトもち	じゃがいも 加工でんぷん(キャッサバ) 砂糖 食塩 グルコマンナン 水	67.40 22.50 1.10 0.40 0.30 8.30		コンタミなし
5	ワンタンの皮	小麦粉 麦たん白 野菜粉末(オニオン) 食塩	98.80 0.40 0.40 0.40	小麦 小麦	コンタミなし
6	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
7	かぼちゃコロッセ	かぼちゃ パン粉 小麦粉 じゃがいも 小麦粉加工品 たまねぎ 砂糖 食用植物油脂(パーム油) でんぷん(とうもろこし) 貝カルシウム 食塩 酵母粉末 水	31.30 19.10 9.50 8.00 4.80 4.10 4.00 1.70 1.40 0.50 0.40 0.20 15.00	小麦・大豆 小麦 小麦	コンタミなし
8	しらす干し	いわし稚魚 食塩	99.00 1.00		本製品で使用するちりめんは、いか、かに、えびが混ざる漁法で採取。稀にその他の魚介類が混ざることがあります。
9	海藻ミックス	乾燥わかめ(わかめ、食塩) 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

中学校給食選定物資分析表(令和8年6月)

品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
10 スライスチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤		乳	コンタミなし
11 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	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
12 かつお節	かつおのふし	100.00		コンタミなし
13 とうがん(カット)	とうがん	100.00		同一ラインでやまいもを含む製品を製造
14 パインコンポート	パイナップル 砂糖 酸味料 水	90.00 1.90 0.05 8.05	パイン	コンタミなし
15 一味唐辛子	赤唐辛子	100.00		コンタミなし
16 バター	生乳 食塩	98.70 1.30	乳	コンタミなし
17 大根おろし	大根	100.00		コンタミなし
18 えだまめ	えだ豆 食塩	100.00 微量	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 及び 特定原材料に 準ずるもの 29品目 →	卵(卵)	乳(乳)	えび(エビ)	カシューナッツ(カシュー)	かに(蟹)	くるみ(クルミ)	小麦(麦)	市独自の 記載品目 →	パイナップル(パイン)
	そば(ソバ)	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)		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)	ピスタチオ(ピスタ)	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)								

(カッコ)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8年4月1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、「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。

《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。