中学校給食選定物資分析表（令和8年7.8月）

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	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
2	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
3	型抜きかまぼこ（星）	魚肉(スケソウタラ) 加工でんぷん（タピオカ） でんぷん（じゃがいも） 砂糖 発酵調味料 食塩 着色料 加工油脂（還元水飴、なたね油）	85.20 5.00 3.10 2.50 1.70 1.70 0.50 0.30		同一工場で小麦、大豆を含む製品を製造
4	えだまめ	えだ豆 食塩	100.00 微量	大豆	コンタミなし
5	たなばたゼリー	〈レモンゼリー〉 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 レモン果汁（濃縮還元） 水 ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 乳酸カルシウム クエン酸鉄ナトリウム 香料 〈グレープゼリー〉 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 ぶどう果汁（濃縮還元） 水 酸味料 ゲル化剤（増粘多糖類） ビタミンC 乳酸カルシウム 香料 クエン酸鉄ナトリウム クチナシ赤色素 〈モチーフ〉 うんしゅうみかん果汁（濃縮還元） 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 水あめ 砂糖 粉末油脂（パーム油、マルチデキストリン） 寒天 水 乳化剤 ゲル化剤（キサンタンガム） 香料 カロチノイド色素	 5.30 4.40 2.40 0.50 35.90 0.20 0.10 使用 使用 使用 5.20 3.90 1.70 0.50 31.60 0.20 0.10 0.10 使用 使用 使用 使用 2.50 0.90 0.60 0.20 0.10 0.10 3.50 使用 使用 使用 使用		同一ラインで卵、乳、小麦、オレンジ、キウイ、大豆、もも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごまを含む製品を製造 同一工場でアーモンドを含む製品を製造
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	ケチャップ(300g)	トマト 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料			コンタミなし

中学校給食選定物資分析表（令和8年7.8月）

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
8	チリパウダー	赤唐辛子	72.00		コンタミなし
		コーンパウダー	9.00		
		食塩	9.00		
		クミン	4.00		
		オレガノ	4.00		
		ガーリック	2.00		
9	スライスチーズ	ナチュラルチーズ		乳	コンタミなし
		乳化剤			
		重曹	加工助剤		
		水			
10	チキンナゲット	〈具〉			同一ラインで牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごまを含む製品を製造
		鶏肉	33.90	鶏肉	
		粒状植物性たん白	6.20	大豆	
		おから	5.10	大豆	
		植物油（なたね）	4.10		
		米粉	2.80		
		小麦不使用しょうゆ	1.20	大豆	
		食塩	0.60		
		砂糖	0.40		
		にんにくペースト	0.20		
		酵母エキス	0.20		
		ぶどう糖	0.10		
		しょうがペースト	0.10		
		香辛料	0.10		
		水	20.80		
		加工でんぷん（キャッサバ、とうもろこし）	4.90		
		炭酸カルシウム	0.40		
		重曹	使用		
		ピロリン酸第二鉄	使用		
		〈衣〉			
		コーンフラワー	3.50		
		植物油（なたね）	0.70		
		ぶどう糖	0.20		
		砂糖	0.20		
		小麦不使用しょうゆ	0.10	大豆	
		水	10.50		
		加工でんぷん（キャッサバ）	1.20		
		増粘多糖類	0.10		
		重曹	使用		
		揚げ油（なたね油）	2.40		

※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】

≪アレルゲンの表記について≫

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）	かに（蟹）	くるみ（クルミ）	小麦（麦）	市独自の記載品目→	ﾊﾟｲﾅｯﾌﾟﾙ（ﾊﾟｲﾝ）
	そば（ソバ）	落花生（落）	ｱｰﾓﾝﾄﾞ（ｱｰﾓ）	あわび（鮑）	いか（イカ）	いくら（イクラ）	ｵﾚﾝｼﾞ（ｵﾚﾝ）		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）
	ﾊﾞﾅﾅ（ﾊﾞﾅﾅ）	ﾋﾟｽﾀﾁｵ（ﾋﾟｽﾀ）	豚肉（豚）	ﾏｶﾀﾞﾐｱﾅｯﾂ（ﾏｶﾀﾞ）	もも（桃）	やまいも（芋）	りんご（ﾘﾝｺﾞ）		
	ｾﾞﾗﾁﾝ（ｾﾞﾗ）								

（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。
※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。
揚げ油はなたね油、それ以外はなたねサラダ油と表記しています。

≪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。