

中学校給食選定物資分析表(令和8年9月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	米粉マカロニ	米粉	100.00		同一ラインで小麦を含む製品を製造
2	ミニゼリー(洋梨)	異性化液糖 洋梨果肉 洋梨濃縮果汁 還元水あめ 砂糖 ゲル化剤 酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム) pH調整剤 香料 酸化防止剤(ビタミンC,酵素処理ルチン) ベニバナ黄色素 水	18.33 10.00 3.33 3.33 1.67 0.40 0.33 0.30 0.10 0.04 0.02 62.12		同一工場で卵、乳、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆、オレンジ、もも、りんご、バナナ、ゼラチンを含む製品を製造
3	すだち果汁	すだち	100.00		コンタミなし
4	れんこん(いちよう切り)	れんこん	100.00		同一ラインでやまいもを含む製品を製造
5	つきこんにやく	こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム 水	2.49 0.28 0.21 96.93		コンタミなし
6	飲むヨーグルト※ (※ 給食で飲用牛乳を飲んでいる生徒にのみ提供となります。)	脱脂粉乳 全粉乳 砂糖・異性化液糖 イソマルトオリゴ糖シロップ ポリデキストロース(食物繊維) 乳たんぱく ミルクカルシウム 香料 ピロリン酸鉄 水	6.77 1.80 6.41 4.77 0.84 0.22 0.15 0.08 0.02 78.94	乳乳 乳乳乳	コンタミなし
7	フライドポテト(ウェーブ)	じゃがいも 揚げ油(パーム油)	96.00 4.00		コンタミなし
8	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
9	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
10	あおさ	あおさ	100.00		本製品はえび、かにが混ざる漁法で採取
11	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
12	フルーツゼリー(レモン)	果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖 粉あめ レモン果汁 砂糖 水 ゲル化剤 酸味料 香料 着色料	15.00 8.00 5.00 3.50 3.00 63.50 1.40 0.40 0.20 Φ		同一工場で小麦、卵、乳を含む製品を製造

中学校給食選定物資分析表(令和8年9月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
13	米粉のチキンカツ	鶏むね肉 コーンスターチ バターF 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、酢酸でんぷん) 増粘剤(加工でんぷん(アセチル化リン酸架橋でんぷん)) 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 酢酸ナトリウム 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 同一工場でえび、いか、鯖、鮭を含む製品を製造

※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 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 →	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)
	パナナ(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)		
	セラチン(セラ)								

(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。
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。

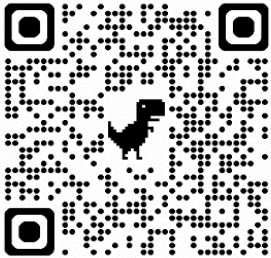
9月分分析表に記載のない物資については、長期分析表をご確認ください

↓今月使用する食材で長期物資分析表に記載があるもの

アルファ化米、ヒートレスカレー、切り干し大根、ショルダーベーコン、つき赤こんにゃく、砂糖、濃口しょうゆ、なたねサラダ油、まぐろオイル漬け、薄口しょうゆ、卵抜きマヨネーズ、赤ワイン、トマト水煮缶(A献立校のみ)、パセリ(乾)、ケチャップ、塩、こしょう、ポークスープ、ミンチカツ(A献立校のみ)、なたね油、フルーツゼリー(ぶどう)(A献立校のみ)、黄桃缶(A献立校のみ)、パイナップル缶(A献立校のみ)、酒、ねりうめ、みりん、でんぷん、油揚げ、みそ、白みそ、煮干し、白ワイン、米粉、鶏がらスープ、米粉白身魚フライ、酢、豆腐(冷凍)、ベトナム麺(フォー)、オイスターソース、いももちボール、カットわかめ、白ごま、コチジャン、ごま油、系こんにゃく、出し削り、かまぼこ、削り節、出し昆布、ごぼう(ささぎり)、ささみフレーク、玄米ふりかけ、マカロニ、こんにゃく(角切り)、白菜のキムチ、にらまんじゅう、ナンプラー、糸切りかつお、塩昆布、小麦粉、トマトピューレ、ウスターソース、いり卵、トック、うずら卵、白玉団子、こんにゃく(短冊)、ゆかり、ハンバーグ、みかん缶、ミルメーク(コーヒー)、焼きそばめん、トンカツソース、白玉もち(B献立校のみ)

スイートポテト(おさつコッペパン)、イヌリン(おさつコッペパン・食パン・コッペパン)

↓長期分析表はこちら



※4月に配付しているものと
同じです。