

中学校給食選定物資分析表(令和8年10月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	コロッケ	じゃがいも 豚肉 玉ねぎ マッシュポテト 砂糖 米油 酵母エキス 食塩 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄 パン粉 バッターミックス 〔でんぷん(とうもろこし) 食塩 香辛料 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)) 水	41.20 11.40 11.40 4.50 3.80 0.80 0.20 0.20 0.70 0.10 12.70 3.60 9.40	豚肉 小麦	同一工場で大豆、いか、えび、さば、牛肉、鶏肉、ごま、りんごを含む製品を製造
2	野菜かき揚げ	玉ねぎ 人参 小松菜 衣 〔小麦粉 コーンフラワー でんぷん(コーンスターチ) 베이킹パウダー 揚げ油(なたね) 水	60.40 4.70 1.90 15.10 13.20 4.70	小麦	同一ラインでえび、いかを含む製品を製造
3	甘酒	甘酒 〔米 米麴 食塩 水 食塩 安定剤(増粘多糖類) pH調整剤 水	34.74 (13.67) (4.56) (0.10) (16.41) 0.05 0.19 0.10 64.92		コンタミなし
4	バター	生乳 食塩	98.70 1.30	乳	コンタミなし
5	フルーツゼリー(梨)	なし果汁 糖類(果糖ぶどう糖液糖) 糖類(砂糖) 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸カルシウム 香料 酸味料 ドロマイト	24.00 16.00 6.00 51.50 1.30 0.50 0.30 0.20 0.20		同一工場で小麦、卵、乳を含む製品を製造
6	ビーフン	米	100.00		コンタミなし
7	黒砂糖	さとうきび	100.00		コンタミなし
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

中学校給食選定物資分析表(令和8年10月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
9	かぼちゃグラタン	ショートニング 乾燥マッシュポテト かぼちゃ おから 米粉 豆乳 砂糖 粉末水あめ 水溶性食物繊維 かぼちゃパウダー ソテーオニオン 食塩 大豆粉 酵母エキス 水 加工でんぷん(とうもろこし、キャッサバ) 増粘剤(加工でんぷん(キャッサバ)、増粘多糖類) 炭酸カルシウム 安定剤(キサンタンガム) ピロリン酸第二鉄 乳化剤	15.50 10.60 6.70 5.90 5.30 2.70 2.40 2.10 1.70 1.60 1.10 0.40 0.10 Tr 38.80 2.60 1.90 0.50 0.10 使用 使用	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
10	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
11	塩こうじ	米こうじ 食塩 酒精	74.90 19.70 5.40		コンタミなし
12	ぶどうゼリー	糖類(果糖ぶどう糖液糖) 糖類(砂糖) ぶどう果汁 水 乳酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 着色料(クチナシ、紅麴) クエン酸鉄ナトリウム	17.00 9.00 17.00 55.20 0.80 0.50 0.40 0.10 Tr Tr		同一工場で小麦、卵、乳を含む製品を製造
13	れんこん(いちよう切り・水煮)	れんこん 酢酸 ビタミンC 水	68.90 0.03 0.03 31.04		コンタミなし
14	バジル(冷凍)	バジル オリーブ油 水	41.00 41.00 18.00		コンタミなし
15	固形チーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤 水		乳	コンタミなし
16	きざみのり	乾のり	100.00		原料ののりは、えび、かになどが生息する海域で採取
17	型抜きかまぼこ(いちよう)	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
18	ソテードオニオン ※B献立のみ	玉ねぎ 大豆油 ※たんぱく1ppm以下のためアレルギー表示不要	99.00 1.00		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。

中学校給食選定物資分析表（令和8年10月）

【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 →	パインアップル（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。

10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

砂糖、みりん、酒、薄口しょうゆ、濃口しょうゆ、カレー粉、でんぷん、なたねサラダ油、米粉めん、こしょう、削り節、出し昆布、なたね油、かまぼこ、ささみフレーク、糸切り昆布、酢、塩、豆腐（冷凍）、糸こんにゃく、ゆかり、出し削り、つき赤こんにゃく、白ごま、赤ワイン、ケチャップ、ウスターソース、米粉、肉団子、カットわかめ、かまぼこ（千切り）、コチジャン、白ワイン、パセリ（乾燥）、小麦粉、鶏がらスープ、フランクフルト、フルーツゼリー（マスカット）、フルーツゼリー（みかん）、油揚げ、ごぼう（ささがき・ささぎり）、みそ、白みそ、煮干し、まぐろオイル漬け、糸切りかつお、いり卵、白玉もち、ミルメーク（ココア）、トック、切り干し大根、きざみたくあん、いちごジャム、ごま油、いももちボール、焼き豚、春雨、鶏団子、大豆（冷凍）、ショルダーベーコン、卵抜きマヨネーズ、スパゲティ、バラベーコン、オリーブオイル、赤出しみそ、うずら卵、シュウマイ、豆板醤、ブロッコリー（冷）、米粉白身魚フライ、マカロニ、ハム、ソテードオニオン（献立校のみ）、トンカツソース（献立校のみ）、ポークスープ（献立校のみ）、みかん（缶）（献立校のみ）、パイナップル（缶）（献立校のみ）、イヌリン（コッペパン・うずまきパン）

↓ 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。