

中学校給食選定物資分析表(令和8年11月)

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
1	ソテードオニオン	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
2	かえりちりめん	カタクチイワシ 食塩	95.70 4.30		本製品は、いわし以外の海産物(えび、かにを含む)が混じる漁法で採取
3	クリームコーン(缶)	スイートコーン 食塩 加エでんぷん(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
4	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
5	ししゃもフライ	ししゃも パン粉 小麦粉 植物油脂(なたね、大豆) 食塩 でんぷん(小麦) 大豆粉 砂糖 香辛料(白コショウ) 増粘剤 乳化剤 調整水	60.00 15.00 12.70 0.50 0.40 0.30 0.20 0.20 0.01 0.20 0.01 10.48	小麦、大豆 小麦 大豆 小麦 大豆	同一ラインでえび、卵、乳、アーモンド、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、鶏肉、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチンを含む製品を製造 ※ししゃもは子持ちししゃもを使用
6	青りんごゼリー	りんご果汁 ぶどう糖果糖液糖 水あめ ゲル化剤(カラギーナン) クエン酸 クエン酸ナトリウム 香料 水	50.00 13.50 13.50 0.75 0.28 0.06 0.14 21.77	りんご	同一ラインでももを含む製品を製造
7	ミルメーク (キャラメル)	砂糖 食塩 炭酸カルシウム 香料 着色料(フラボノイド) ピロリン酸鉄	97.30 0.30 1.00 1.00 0.30 0.10		コンタミなし
8	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
9	ねぎまんじゅう	豚肉 ながねぎ キャベツ 豚脂 にら 塩こうじ コーンスターチ 酵母エキス 食塩 砂糖 にんにく しょうが 小麦粉加工品 こしょう 小麦粉 こんにゃく 食塩 砂糖 小麦でんぷん 粉末状小麦たんぱく 飲料水	22.80 22.80 9.10 5.10 2.50 1.50 1.30 0.50 0.50 0.50 0.50 0.50 0.50 0.50 0.05 22.90 0.20 0.20 0.20 0.08 0.01 8.26	豚肉 豚肉 小麦 小麦 小麦 小麦	同一ラインで卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、大豆、鶏肉、ゼラチン、ごまを含む製品を製造

中学校給食選定物資分析表（令和8年11月）

	品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
10	れんこん (いちょう切り・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
11	バター (B献立のみ)	生乳 食塩	98.70 1.30	乳	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 →	ハ イップル(ハイイン)
	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)		
	セウチン(セウ)								

(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。

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。

11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

塩、こしょう、赤ワイン、カレー粉、米粉、ケチャップ、ウスターソース、トンカツソース、濃口しょうゆ、ポークスープ、なたねサラダ油、バラベーコン、酢、みかん(缶)、パイナップル(缶)、酒、うずら卵、こんにゃく(角切り)、砂糖、薄口しょうゆ、豆板醤、焼き豚、なたね油、大豆(冷凍)、でんぷん、白ごま、カットわかめ、削り節、出し昆布、パセリ(乾燥)、鶏がらスープ、ショルダーベーコン、糸切りかつお、卵抜きマヨネーズ、豆腐(冷凍)、かつおのふりかけ、白菜のキムチ、春雨、みりん、みそ、白みそ、煮干し、ハム、ねりうめ、乾燥もずく、出し削り、トマト水煮(缶)、トマトピューレ、ごま油、ミンチカツ、糸こんにゃく、白玉もち、油揚げ、かまぼこ(千切り)、コチジャン、さつまいもチップス、マカロニ、ごぼう(さがき)、ささみフレーク、ハンバーグ、ブロッコリー(冷)、糸切り昆布、かまぼこ、まぐろオイル漬、ポロニアハムステーキ、菜めしの素、さつま揚げ、いももちボール、ごまドレッシング、きなこ、オイスターソース、ベトナム麺(フォー)、小麦粉(B献立のみ)、フルーツゼリー(ぶどう)(B献立のみ)、イヌリン(コッペパン・食パン)、オリーブオイル(オリーブパン)

↓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。