1月分　学校給食物資加工品配合割合（100g中）

2025/12/12

献立NO.	№5,6,9,16		NO6.		№4,8,10.14		NO6.		NO2.		NO2.		NO14.	
R8.1	魚のオイル漬け		スパゲティハーフ		カットわかめ		パイン（レトルト）		ちくわ		ちくわ		あげはんぺん	
配合割合（%）	カツオ	80.1	デュラム小麦のセモリナ	100	湯通し塩蔵わかめ	100	パインアップル	70.00	魚肉すり身	83.69	※前列より		魚肉すり身	76.1
	大豆油	11.86					砂糖	4.70	(イトヨリ・タチウ		魚肉には、イトヨ		(イトヨリ　MIX)	
	野菜エキス	1.93					pH調整剤	0.20	オ・ママカリMIX)		リ. タチウオ. マ		でん粉	7.97
	食塩	0.48					酸化防止剤	0.10	澱粉	9.30	マカリの他にグチ		(馬鈴薯)	
	調味料(アミノ酸)	0.28					水	25.00	ばれいしょ		キントキ. コチ		植物油	4.32
	水	5.35							とうもろこし		ハモ. クロヒラ		(なたね・大豆)	
									ぶどう糖	2.79	アジ. シマアジ.		砂糖	3.15
									砂糖	2.19	ハゼ. ヒメジ. エ		ぶどう糖	2.85
									食塩	0.98	ソ. ハタ. トビウ		大豆たん白	1.52
									炭酸Ca	0.70	オが含まれる可能		食塩	0.76
									塩化K	0.35	性があります。		加工でん粉	3.04
													(タピオカ)	
													塩化カリウム	0.29
									※次列へ					
													(次列へ)	
	＜コンタミ＞ 無し		＜コンタミ＞ 無し		＜コンタミ＞ 無し ＜注意喚起＞ 原材料のわかめはえび、かにの生息する海域で採取しています		＜コンタミ＞ 無し						＜同一ライン使用＞ 卵.乳.小麦.ごま 鶏肉　山芋　りんご ゼラチン　えび　牛肉　カニ　イカ　豚肉	
	＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞	
	大豆油		小麦		無し		無し		無し				大豆	

＜コンタミ＞　業者からの資料に「混入の可能性があります。」と記載があるもの
＜同一工場内使用＞　コンタミネーション防止措置はとっているが同じ工場で使用されているもの
＜同一ライン使用＞　コンタミネーション防止措置はとっているが同じラインで使用されているもの
＜注意喚起＞　アレルギー＜注意喚起＞として記載があるもの

献立NO.	NO14.		№9,16		№3,5,7,17		№3,5,7,17		№11,17		NO11.	
R8.1	あげはんぺん		かまぼこ		ケチャップ		ウスターソース		トマトピューレ		マッシュルーム水煮	
配合割合（%）	（前列より）		魚肉すり身	87.52	トマト	69.89	醸造酢	32.9	トマト	100	マッシュルーム	社外秘
			（スケソウ・レンコ		砂糖・ぶどう糖	22	砂糖類	26.7			食塩	社外秘
	魚肉には、イトヨリ.		ダイ・タチウオ）		果糖液糖		ブドウ糖果				pH調整剤	社外秘
	の他にタチウオ.ママ		でん粉	6.75	醸造酢	4	糖液糖				酸化防止剤	社外秘
	カリ.グチ.キントキ.		（馬鈴薯）		食塩	3	砂糖				（ビタミンC）	
	コチ.ハモ.クロヒラ		（とうもろこし）		たまねぎ	1	野菜・果実	11.8			水	社外秘
	アジ.シマアジ.ハゼ.		砂糖	3.07	香辛料	0.11	トマト					
	ヒメジ.エソ.ハタ.ト		食塩	1.72			にんじん					
	ビウオが含まれる可		炭酸Ca	0.94			玉ねぎ					
	能性があります。						プルーン					
							食塩	6.1				
							たんぱく加水	3.5				
							分解物					
							酵母エキス	0.6				
							香辛料	0.3				
							水	18.1				
	＜同一ライン使用＞		＜注意喚起＞ 本製品使用魚は、えび、かにを食べています		＜コンタミ＞ 無し							
	＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞	
			無し		無し		無し		無し		無し	