5月分　学校給食物資加工品配合割合および栄養成分一覧表（100g中）

2024/4/16

献立NO.	No.1.4.8		No.1.6		No.2.4.14		No.3		No.4.17		No.6		No.6.20		No.11.20	
R6.5	花かつお		パイン（レトルト）		カットわかめ		魚のオイル漬け		大豆フレーク		サイコロチーズ		マーガリン500g		ウスターソース	
	JFDA		JFDA（マルハニチロ）		ジャパンスパイス		タイランドフィッシャリージャパン		大島食品工業		六甲バター		明治		ブルドッグ	
配合割合（%）	かつおのふし	100	パインアップル	70.0	湯通し塩蔵わかめ	100	メバチマグロ	80.1	大豆	100	ナチュラルチーズ	84.9	食用精製加工油脂		醸造酢	32.9
			砂糖	4.7			大豆油	11.86			乳化剤	微量			砂糖類	26.7
			PH調整剤	0.2			野菜エキス	2.26			重曹	微量			ブドウ糖果糖液糖	
			ビタミンC	0.1			食塩	0.48			水	15.1			砂糖	
			水	25.0			調味料（アミノ酸）	0.3							野菜・果実	11.8
							水	5.0							トマト	
															にんじん	
															玉ねぎ	
															プルーン	
															食塩	6.1
															たんぱく加水分解物	3.5
															酵母エキス	0.6
															香辛料	0.3
															水	18.1
	＜同一工場内使用＞ えび　さば　いか ごま　乳　小麦　卵		＜コンタミ＞ 無し						＜コンタミ＞ 無し							
	＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 大豆		＜アレルゲン表示対象＞ 大豆		＜アレルゲン表示対象＞ 乳		＜アレルゲン表示対象＞ 乳　大豆		＜アレルゲン表示対象＞ 無し	

＜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

※年間を通して使用する食品（1社のみ）については、すでにお渡ししてある年間資料で、ご確認ください。　デミグラスソースも年間資料に掲載してあります。
※年間資料に記載してある食品で、複数社ある食品については記載してあります。ただし、月をまたいで調味料等を使用することがあります。ご承知おきください。

2024/4/16

献立NO.	No.11.16.20		No.11.16.20		No.14		No.16		No.17.19		No.18		No.18		No.19	
R6.5	トマトケチャップ3kg		トマトケチャップ1kg		鶏がらスープの素		マッシュルーム（水煮）		冷凍厚揚げ（２ｇ）		あげはんぺん		あげはんぺん		かまぼこ（白）	
	カゴメ		カゴメ		理研ビタミン		e-パック(清水食品)		不二製油		かね貞		かね貞		かね貞	
配合割合（%）	トマト	67.89	トマト	69.89	食塩	38.7	マッシュルーム	社外秘	豆乳	89.4	魚肉すり身	76.1	（前列より）		魚肉すり身（スケソウ・レンコダイ・タチウオ）	87.52
	ぶどう糖果糖液糖	22	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	22	デキストリン	24.3	食塩	社外秘	でん粉	2.7	（イトヨリ　MIX）					
					チキンエキスパウダー	10.4	pH調整剤	社外秘	ぶどう糖	0.3	でん粉	7.97	魚肉には、イトヨリ.		でん粉（馬鈴薯）	6.75
	醸造酢	4	醸造酢	4	鶏脂	1.3	酸化防止剤	社外秘	なたね油	－	（馬鈴薯）		の他にタチウオ.ママ			
	食塩	3	食塩	3	オニオンエキスパウダー	1.1	（ビタミンC）		トレハロース	1.8	植物油	4.32	カリ.グチ.キントキ.		（とうもろこし）	
	たまねぎ	3	たまねぎ	1	丸鶏パウダー	0.5	水	社外秘	豆腐用凝固剤	0.5	（なたね・大豆）		コチ.ハモ.クロヒラ			
	香辛料	0.11	香辛料	0.11	キャベツエキスパウダー	0.3			水	5.3	砂糖	3.15	アジ.シマアジ.ハゼ.		砂糖	3.07
					こしょう	0.3					ぶどう糖	2.85	ヒメジ.エソ.ハタ.ト		食塩	1.72
					にんじんエキスパウダー	0.1					大豆たん白	1.52	ビウオが含まれる可		炭酸Ca	0.94
					発酵酵母エキスパウダー	0.1					食塩	0.76	能性があります。			
					調味料（アミノ酸等）	21.4					加工澱でん粉（タピオカ）	3.04				
					pH調整剤	1.5					塩化カリウム	0.29				
											＜同一ライン＞					
											卵.乳.小麦.ごま.					
											鶏肉.山芋.リンゴ.					
											ゼラチン.エビ.牛肉					
											.カニ.イカ.豚肉					
											（次列へ）					
									＜コンタミ＞ 無し						＜注意喚起＞ 本製品使用魚は、えび、かにを　食べています。	
	＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 鶏肉		＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 大豆		＜アレルゲン表示対象＞ 大豆		＜アレルゲン表示対象＞ 大豆		＜アレルゲン表示対象＞ 無し	

5月分　学校給食物資加工品配合割合および栄養成分一覧表（100g中）

献立NO.	No.19		No.19		No.20		No.21	
R6.5	ちくわ		ちくわ		オリーブ油		ホールトマト	
	かね貞		かね貞		日清オイリオグループ		カゴメ	
配合割合（%）	魚肉すり身（イトヨリ・タチウオ・ママカリMIX）	83.69	（前列より）		食用オリーブ油	100	トマト	60
	澱粉 ばれいしょ とうもろこし	9.30	魚肉には、イトヨリ．タチウオ．ママカリの他にグチキントキ．コチハモ．クロヒラアジ．シマアジ．ハゼ．ヒメジ．エソ．ハタ．トビウオが含まれる可能性があります。				トマトピューレ	39.85
	ぶどう糖	2.79					クエン酸	0.15
	砂糖	2.19						
	食塩	0.98						
	炭酸Ca	0.70						
		0.35						
	（次列に続く）							
	＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞		＜同一ライン又は工場内使用＞ 大豆油　ごま油		＜コンタミ＞ 無し	
	＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 無し	