

令和7年度 4月 給食使用物資

NO.1

10日～ 削り節(だし)

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
うるめいわしのふし	なし
かつおのふし	なし

コンタミネーション (必ず○または記入があること)

無・**有**(うるめ及び鰹も漁獲方法によって稀に「えび」や「かに」が混ざる可能性がございます。原料となるうるめ・鰹は「えび」や「かに」を含む稚魚、プランクトン等を食べております。同ラインでさばの削り節を加工しております。)

10日 トック

原料配合割合		
原材料名	アレルゲン	比率%
米(上新粉)		51.2
澱粉		6.9
食塩		0.9
酒精		0.8
水		40.2

コンタミネーション

無・有(

11日 ひじき

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
ひじき	無し

コンタミネーション

無・有(

11日 赤つきこんにやく

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
こんにやく粉	なし
水酸化カルシウム	なし
三酸化鉄	なし

コンタミネーション

無・**有** ごま

11日 あじフライ

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
あじ	
<衣>	
パン粉	小麦(大豆・鶏卵不慮)
バター粉	
・小麦粉	小麦
・食塩	
・増粘剤製剤	(大豆)表示不慮
打ち粉	
・パン粉	小麦
水	

コンタミネーション (必ず○)

無・**有**(えび、卵、乳成分

14日～ 冷凍とり肉

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
鶏肉(もも肉)	鶏肉

コンタミネーション

無・有(

15日 ホールコーン

原料配合割合		コンタミネーション
原材料名		
とうもろこし		無 ・有

16日 さば

品名	無塩さばフィーレ 腹骨なし IQF
原材料名	さば(ノルウェー産)

17日 ローリエ

原料配合割合		コンタミネーション
原材料名	アレルゲン	
ローレル		無 ・有(

18日 ぎょうざ(レバー入り)

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
キャベツ	
豚肉	豚肉
玉ねぎ	
レバー	豚肉
豚骨	豚肉
砂糖	
食塩	
蛋白加水分解物	大豆、小麦
<皮>	
小麦粉	小麦
グルテン	小麦
食塩	
水	

コンタミネーション

無・有(

21 日～ 枝豆

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
えだまめ(大豆) 食塩	大豆

コンタミネーション

☒ 無 ・ 有 (

22 日 切千大根

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
大根	無

コンタミネーション

☒ 無 ・ 有 (

23 日 さわら

原材料名	アレルゲン	比率%
さわら		100

28 日 トマトジュース

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
トマト(輸入又は国産)	-

コンタミネーション

☐ 無 ・ 有 (

※その他の加工品は年間物資です。

※ご不明点等ございましたらご連絡ください。