

令和7年度 5月 給食使用物資

NO.1

7日 コロッケ

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
じゃがいも	
たまねぎ	
砂糖	
乾燥マッシュポテト	
大豆油	大豆
食塩	
香辛料(衣)	
パン粉	小麦
米粉	
小麦粉	小麦
水	

コンタミネーション (必ず○または記入があること)

無 ☒ 有(本品製造工場では卵・乳成分・えび・かにを使用した製品も製造しています。)

12日 かんぱちそばろ

商品に表示している原材料名	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルゲン源)
かんぱち(国産)		
醸造酢		

特定原材料名 (太字は8大アレルゲン)	①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●を○をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、製造等で使用した特定原材料には×をつけること。							
	▲卵	▲乳	▲小麦		そば		落花生	▲えび
	かに	くるみ	あわび	▲	いか		いくら	オレンジ
	シユーナツ	ミカドブルー	▲牛肉	▲	ごま	▲	さけ	▲さば
	セラチン	▲大豆	▲鶏肉		バナナ	▲	豚肉	ミミアナツ

▲がコンタミネーションのアレルゲンです。

14日 ミニハンバーグ

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
豚肉	豚肉
鶏肉	鶏肉
玉ねぎ	
豚脂	豚肉
米粉	
でん粉(タピオカ)	
砂糖	
食塩	

コンタミネーション
無 ☒ 有()

16日 ホキ

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
ホキ	

コンタミネーション
無 ☒ 有()

16日 ワンタンの皮

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
小麦粉	小麦
麦たん白(小麦を含む)	小麦
野菜粉末(オニオン)	
食塩	

コンタミネーション
無 ☒ 有()

19日 黒はんぺん

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
まいわし	
たら	
馬鈴薯澱粉	
砂糖	
だし(鰹・昆布・椎茸)	
みりん	
食塩	

コンタミネーション (必ず○または記入があること)
無 ☒ 有(小麦・いか・さけ・さば・大豆)

21日 さわら

品名	韓国さわらフィレ(1級)
貿易担当/日期	
原料名称	韓国さわら

21日 赤つきこんにゃく

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
こんにゃく芋精粉	無し
水酸化カルシウム	
三二酸化鉄・硫酸鉄(着色原材料名)	
水	

コンタミネーション (必ず○または記入があること)
無 ☒ 有(製造ラインは別・同一工場内で大豆・オレンジ・もも・りんご有り)

22日 ヨーグルト（小学校）

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
脱脂粉乳	乳
ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
全粉乳	乳
ゼラチン	ゼラチン
寒天	
乳酸カルシウム	
香料	
ピロリン酸鉄	
水	

コンタミネーション

無・有（

中学校は年間物資のヨーグルトを提供します

28日 しゅうまい

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
玉ねぎ	
豚肉	豚肉
鶏肉	鶏肉
水	
粒状大豆たん白	大豆
小麦粉	小麦
澱粉	
砂糖	
食塩	
蛋白加水分解物	大豆、小麦
こしょう	
〈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（

30日 衣付き鶏肉

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
鶏ムネ肉	鶏
馬鈴薯澱粉	
小麦粉	小麦
食塩	
コショウ	

コンタミネーション（必ず○または記入があること）

有（本製造ラインでは、乳・卵・小麦・大豆・ゴマ・アーモンド・鶏肉・豚肉を含む製品を製造しています）

26日 削り節（ふりかけ兼用）キャベツのおかか和え使用

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
さばのふし	あり
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（サバ、尚、うるめ及び鰹も漁獲方法によって稀に「えび」や「かに」が混ざる可能性があります。原料となるサバ・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。）

※その他の加工品は年間物資です。

※だしに使用する削り節、ローリエは、4月と同じものを年間を通して使用します。

※さば、冷凍鶏肉、ぎょうざ、切干大根、枝豆、ひじき、トックは4月と同じものを使用します。

※ご不明点等ございましたらご連絡ください。