

令和7年度 7月 給食使用物資

NO.1

1日 赤こんにゃく

原料配合割合

原材料名	アレルギー
こんにゃく精粉	
水酸化カルシウム	
ミニ酸化鉄	
水	

コンタミネーション
 有 ()
 無 ()

7日 星形コロッケ

原料配合割合

原材料名	アレルギー
じゃがいも	
豚肉	豚肉
玉葱	
パン粉(小麦を含む)(つなぎ)	小麦
マッシュポテト	
食塩	
こしょう	
[衣]	
パン粉(小麦を含む)	小麦
小麦粉	小麦
米粉	
澱粉(とうもろこし)	
水	

コンタミネーション (必ず〇または記入があること)
 有 (乳、小麦、イカ、エビ、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンド)
 無 ()

7日 星形かまぼこ

原料配合割合

原材料名	アレルギー
魚肉	
うらごし南瓜	
加工澱粉	
馬鈴薯澱粉	
砂糖	
発酵調味料	
食塩	
加工油脂	

コンタミネーション (必ず〇または記入があること)
 有 () 本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。
 無 ()

8日・15日 ホールコーン

原料配合割合

原材料名	アレルギー
とうもろこし	
シリコーン樹脂製剤 (消泡剤:加工助剤)	

コンタミネーション (必ず〇または記入があること)
 有 () 同一ライン上にて、小麦・卵・乳・かごえび・くるみ・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんごの使用がありますが、洗浄の徹底・蛋白検出キットによる残存確認によるコンタ防止に努めているため包材表記はしていません。
 無 ()

9日・17日 枝豆

原料配合割合

原材料名	アレルギー
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

コンタミネーション
 有 ()
 無 ()

11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

17日 味付けのり

原料配合割合

原材料名	アレルギー
乾海苔	
醤油	大豆・小麦
砂糖	
昆布	
発酵調味料	
食塩	

コンタミネーション (必ず〇または記入があること)
 有 () 注意喚起:海苔はえび、かに等の甲殻類が生息する海域で生産されています
 無 ()

※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、ひじきは4月と同じものを使用します。
 ※ホキとミニハンバーグは5月と同じものを使用します。
 ※トックは6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。