# 令和7年度 8・9月給食使用物資

### 8月28日·9月1日·2日冷凍鶏肉

原料配合割合

原材料名 アレルゲン 鶏肉(もも肉)

コンタミネーション (

無・有(

8月29日トック

#### 原料配合割合

	2017-60 LL 63 LL		
	原材料名	アレルゲン	
i	米(上新粉)		Г
	澱粉		
	食塩		
	酒精		
	水		

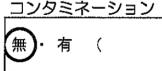
コンタミネーション

9月1日・10日・18日 むきえだ豆

### 原料配合割合

原材料名	アレルゲン	
えだまめ(大豆)	大豆	Ī
食塩		

コンタミネーション



### 2日 カットウインナー

#### 原料配合割合

原材料名	アレルゲン
豚肉(豚脂肪含)	豚肉
食塩	102/15-2
砂糖	
香辛料	
* 白コショウ	
*カルワイ	
* マスタード	

コンタミネーション (必ず〇または記入があること)

無有

( 小麦(醤油)・大豆(醤油)・牛肉・鶏肉・ゼラチン )

### 3日(小学校・中学校)・17日(中学校) さば

無塩さばフィーレ 原材料名 さば

# 5日 衣付冷凍鶏肉

#### 原料配合割合

原材料名	アレルゲン
鶏肉(むね肉)	鶏肉
馬鈴薯澱粉	
小麦粉	小麦
食塩	
こしょう	
水分	

コンタミネーション 無・有(

### 5日 芽ひじき

コンタミネーション 原料配合割合 原材料名 アレルゲン 無・有( ひじき

#### 8日 ホールコーン

#### **西料配会制会**

尽料低口割口		r コンタミネーション	14047-th/
原材料名	アレルゲン	77954-937	(必ず(
とうもろこし		無・有	(

### 8日 ボンレスハム

#### 原料配合割合

WIN4480 CD 2010	
原材料名	アレルゲン
豚もも肉	豚肉
食塩	
砂糖	
香辛料	
* ナツメグ	
*コリアンダー	
* カルダモン	
*オールスパイス	
1 1	II .

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(醤油)・大豆(醤油)・牛肉・鶏肉・ゼラチン )

#### 8日 糸けずりぶし

原材料の食品及び 添加物の名称 かつお節(荒亀節)

そ アレルゲン:無し の コンタミの可能性:無し

11日 しゅうまい

### 原料配合割合

2011000000		
原材料名	アレルゲン	Ŀ
豚肉	豚肉	
たまねぎ		
パン粉		
小麦粉	小麦	
ぶどう糖		
イースト		
ショートニング(なたね、バーム)		
食塩		
水		
でん粉		
しょうがペースト		
調味料		
砂糖		
食塩		
酵母エキス		
ポークエキス	豚肉	
香辛料		
皮		
小麦粉	小麦	
還元水あめ		
水		

# **コンタミネーション** (必ずOまたは記入があること)

無 有 えび・かに・乳・卵・いか・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・やまいも・りんご・ゼラチン・ごま )

#### 12日 かれいフライ

#### 原料配合割合

-511 100 - 01 -		_
原材料名	アレルゲン	
黄金カレイ		Г
パン粉	小麦	
小麦粉	小麦	
澱粉(コーン)		
植物性蛋白(大豆)	大豆	
植物性油脂(なたね)		
食塩		
胡椒		
加水		

#### コンタミネーション (必ず()または言

無 有えび、いか、さば、卵、ごま

#### 16日 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		1
食塩		
	1	

コンタミネーション 無・有(

#### 17日 ししゃも

#### 原料配合割合

原材料名 アレルゲン からふとししゃも 無・有(

#### 18日 いわしフィレ(小)

#### 原料配合割合

原材料名	アレルゲン
まいわし	
	1 1

コンタミネーション (必ずOまたは記入があること)

無・ 衝( えび・小麦・いか・さけ・さば・大豆 )

### 18日 いわし開き(中)

#### 原料配合割合

原材料名 アレルゲン まいわし 無・有(

### 18日 味付けのり

#### 原料配合割合

	-0111000000000		_
	原材料名	アレルゲン	
	乾のり		
	砂糖		
	食塩		
	みりん		
	昆布		
	酵母エキス		
	かつお削り節		
	いりこ		
	椎茸		
	唐辛子		
	加水		
- 1	' I		

コンタミネーション (必ず)また

(有) かに・えび・小麦・大豆

24 日 さわら(小学校)

# - 計算主理

原料名称

韓国さわら

25 日 切り干し大根

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
大根	

コンタミネーション (必可



25日 ぶどうゼリー

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
ぶどう集分(議修選究)(国度 ぶどう)(国内製造)	
水あめ	
砂糖	
水	
乳酸Ca	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
ビタミンC	
香料	- "
クエン酸鉄Na	

コンタミネーション (必ずOまたは記入があること)

無・(物)、卵、乳、オレンジ、キウイ、大豆、もも、りんこ、ゼラチン、バナナ、ごま)

26 日 春巻き

NO.3

原料配合割合

까사바다라다		_
	アレルゲン	L
キャペツ		Γ
たまねぎ		
豚肉	豚肉	ı
にんじん	l '	l
書商	· .	l
加工デンプン		l
難消化性テキストリン		l
しょうゆ	大豆、小麦	l
植物油脂	大豆	
乳酸Cs		
砂糖		
オイスターソース	大豆	
ポークエキス	豚肉、大豆	
食塩		l
ピロリン酸第二鉄		l
おろしにんにく		l
調味料(アミノ酸)		l
香辛料		l
パン酵母	'	l
水		l
<皮>		
ミックス粉	小麦	
還元水あめ		
植物油脂	大豆	
粉末油脂		
<b>発酵調味料</b>		
増粘多糖類		
でん粉		
水		L

# 30 日 フジッリパスタ

# 原料配合割合

原材料名 アレルゲン コンタミネーション (無)・有(

NO.4

※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通して使用します。

※さわら(中学校用 70g)・赤こんにゃくは、6 月とおなじものを使用します。

その他、ご不明点等ございましたらご連絡ください。