

令和7年度 10月給食使用物資

1日 さけ 角切り

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
サケ	さけ

コンタミネーション (必ず○または記入があること)

無・有()

※ すべての項目において空白のないように記載をお願いします。

2日 ボンレスハム

原料配合割合	
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	

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)

2日 のり佃煮

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
醤油	
脱脂加工大豆	大豆
こうじむぎ	小麦
食塩	
上水	
水飴	
とうもろこし	
さつまいも	
砂糖	
てん菜	
のり	
でん粉	
キャツサバ	
とうもろこし	
酵母エキス	
酵母エキス	
デキストリン	
食塩	
海水	
水	

コンタミネーション (必ず○または記入があること)

無・有(この製品の原料は、えび・かにが混入する漁法で採取しています。)

※ すべての項目において空白のないように記載をお願いします。

3、7、29日 枝豆

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

コンタミネーション	
無・有	()

7日 ミニウインナー

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	
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○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 フォー

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
米	-
ばれいしょでん粉	-

コンタミネーション	
無・有	()

8日 巻きのり

原料配合割合	
原材料名	アレルゲン
乾のり	

コンタミネーション (必ず○または記入があること)

無・有(同一工場内で小麦・大豆・えび・豚肉・乳・ごまを含む製品を製造しております。コンタミ予防策として、製造前後の洗浄・消毒、アイテム切替時の洗浄・消毒の徹底をしております。)

NO.1

9日 肉団子

原材料名	アレルギー
食肉(鶏肉)	鶏肉
食肉(豚肉)	豚肉
たまねぎ	
つなぎ(でん粉)	
つなぎ(粉末状植物性たん白)	大豆
還元水あめ	
食塩	
チキンオイル	鶏肉
香辛料	
揚げ油(大豆油)	大豆
ドロマイト	
ピロリン酸鉄	
焼成Ca	
水	

コンタミネーション (必ず○または記入が)

無 ☒ 有 (えび、かに、小麦、卵、乳成分)

●本品製造工場では、えび、かに、小麦、卵、乳成分を含む製品を

※ すべての項目において空白のないよう

無 **有** (えび、かに、小麦、卵、乳成分)
●本品製造工場では、えび、かに、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

10、14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)

無・有 (

同一ラベルにて、小麦・卵・乳・かに・えび・くるみ・アーモンド・お肉・
ソーヤ・ナッツ・ナッツ・牛肉・ごま・そば・そば・ゼラチン・大豆・鶏肉・
も・やまいち・りんごの使用がありますが、洗浄の徹底・漂白剤・
るコンタミネーションに努めているため包装製品としては

無 有 (同一ウイラにて、小麦・卵・乳・かに・えび・くるみ・アーモンド・あけび・いも・かぼち・れんげ・ゴボウ・アサド・カブ・クラン・牛肉・魚・おくら・さば・まぐろ・大豆・鶏肉・バナナ・黒豆・蜜つたけ・もも・やちい・もりごとの使用により、洗浄の徹底・漂白剤使用による発酵確認による水分調整法に努めているため、名称変更はしてありません。

15日 さわら

16日(中のみ) はちみつ

原料配合割合		コンタミネーション
原材料名	アレルゲン	☒ 無 ☐ 有()
はちみつ		

17日 ざらめ

原料配合割合	
原材料名	アレルギー (20品目)
原料糖(甘蔗原料糖)	

原料糖(てん菜原料糖)
カラメル色素(カラメルⅠ)
【以下、加工助剂】
水酸化カルシウム
ケイソウ土
活性炭
イオン交換樹脂

コンタミネーション

○無・存(

○無・有(

22日　さんま筒(小学校)

NO.2

22日　さんま筒（中学校）

商 品 名	さんま筒切り		
原料配合割合			
原材料名	比率 %	産地(振けないこと)	遺伝子組換 アレルゲン
さんま	100		
コンタミネーション (必ず○または記入があること)			
無 (有)		(乳・小麦・大豆・さば・さけ・え)	

24日 丸ぎょうざ

原料配合割合

原材料名	アレルギー
【具】	
豚肉	豚肉
キャベツ	
ながねぎ	
豚脂	豚肉
塩こうじ	
豚レバー	豚肉
しょうが	
酵母エキス	
コーンスターチ	
しょうゆ	小麦、大豆
発酵調味液	
食塩	
【皮】	
小麦粉	小麦
こんにゃく粉	
大豆粉末	大豆
食塩	
砂糖	
小麦でん粉	小麦
粉末状小麦たん白	小麦
飲料水	

コンタミネーション（必ず〇または記入があること）

無・☒有（卵、乳成分、えび、かに、いか、牛肉、鶏肉、ゼラチン、ごま）

24日 カットわかめ

原料配合割合

原材料名	アレルギー	コンタミネーション
湯通し塩蔵わかめ		☒ 無・有（

27日 トック

原料配合割合

原材料名	アレルギー
1 白米粉	
2 食塩	
3 加工デンプン	
4 酒精	
4-1 エタノール	
4-2 乳酸	
4-3 グリセリン	
5 水	

コンタミネーション（必ず〇または記入があること）

無・☒有（卵・乳・小麦・そば 同一工場内、別フロアで管理されています）

28日 花豆ペースト

原料配合割合

原材料名	アレルギー
手亡	
水	

コンタミネーション（必ず〇または記入があること）

☒無・有（同一ライン上で大豆・やまいもの使用がござい
ますが、洗浄の徹底によりコンタミネーションの防
止に努めております。）

29日 さば

原材料名 さば

31日 かぼちゃコロッケ

原料配合割合

原材料名	アレルギー
かぼちゃ	
パン粉	小麦・大豆
小麦粉	小麦
ばれいしょ	
小麦粉加工品	小麦
たまねぎ	
砂糖	
食用植物油脂	
でん粉	
貝Oa	
食塩	
酵母粉末	
水	

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。

※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。

※冷凍鶏肉、衣付き冷凍鶏肉、さば（60g、70g）、さわら（中学校用 70g）、赤こんにゃく、ひじき、切干大根、ハンバーグは、8.9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。