

# 令和8年度 6月給食使用物資

NO.1

## 2日 ホールコーン

### 原料配合割合

原材料名	アレルゲン
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○または記入があること)

無・有 ( 同一ラインにて、小麦・卵・乳・かに・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・セウチン・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おりません。 )

## 8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	

### コンタミネーション

無・有 ( )

## 10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 ( )

## 5日 だし昆布

### 原料配合割合

原材料名	アレルゲン
昆布	

### コンタミネーション

無・有 ( )

## 5日 いわし短冊

### 原料配合割合

原材料名	アレルゲン
まいわし	

### コンタミネーション

無・有 ( )

## 12日 しゅうまい

### 原料配合割合

原材料名	アレルゲン
豚肉	豚肉
玉ねぎ	
澱粉	
豚骨	豚肉
砂糖	
食塩	
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 ( )

## 23日 ブルーベリージャム

### 原料配合割合

原材料名	アレルゲン
糖類(水あめ) (砂糖)	-
ブルーベリー	-
濃縮レモン果汁	-
ゲル化剤(ペクチン)	-
水	-

### コンタミネーション

無・有 ( )

## 24日 さけ

### 原料配合割合

原材料名	アレルゲン
さけ	さけ

### コンタミネーション

無・有 ( )

## 24日 ぶどうゼリー(中学校のみ)

### 原料配合割合

原材料名	アレルゲン
糖類(果糖ぶどう糖液糖)	-
糖類(砂糖)	-
ぶどう果汁	-
乳酸Ca	-
ゲル化剤(増粘多糖類)	-
酸味料	-
香料	-
着色料(クチナシ、紅麹)	-
クエン酸鉄Na	-
水	-

### コンタミネーション (必ず○また

無・有 ( 小麦・卵・乳成分 )

25日 味付小魚(中学校のみ)

原料配合割合

原材料名	アレルギー
片口いわし	
澱粉加水分解物(コーン)	
砂糖	

コンタミネーション (必ず○または記入があること)

無・有(本製品で使用している片口いわしは、エビ、カニを食べています。)

26日 レバー入りぎょうざ

原料配合割合

原材料名	アレルギー
キャベツ	
豚肉	豚肉
玉ねぎ	
レバー	豚肉
豚骨	豚肉
砂糖	
食塩	
<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( )

29日 あじフライ

原料配合割合

原材料名	アレルギー
あじフィーレ	
小麦粉	小麦
パン粉	小麦
食塩	
胡椒	
水	

コンタミネーション (必ず○または記入があること)

無・ ( えび・小麦・いか・さけ・さば・大豆 )

※その他の加工品は年間物資です。

※揚げ油、レモン果汁、ローリエ、アルファ化もち米は、4月と同じものを年間通して使用します。

※とり肉、トック、わかめ、ひじき、ハンバーグ、ホキは、4月と同じものを使用します。

※花豆ペースト、さわら、切干大根、枝豆、衣付き鶏肉は、5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。