

# 令和7年度 1月 給食使用物資

NO.1

8日(小)・21日 冷凍とり肉

原材料名	アレルゲン	コンタミネーション
鶏肉(もも肉)	鶏肉	無・有( )

9日 おからコロッケ

原材料名	アレルゲン
乾燥おから	大豆
じやがいも	
鶏肉	鶏肉
大豆油	大豆
乾燥マッシュポテト	
砂糖	
しょうゆ	小麦・大豆
食塩	
水	
(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・牛肉・豚肉を使用した製品も製造しています。

13日 あじフライ

原材料名	アレルゲン
メアジ	
パン粉	小麦、大豆
小麦粉	小麦
水	
	ショートニング(無添加)・バーム
砂糖	
食塩	
イースト	
大豆粉	大豆
乳化剤	大豆
イーストフード	小麦
バッターミックス	
でん粉	
コシ酵母	
食塩	
加工澱粉(タピオカ)	
増粘多糖類	
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( ) 乳、卵、さば、えび、いか、さけ、ごま、アーモンド )

13日・20日・22日 ホールコーン

原材料名	アレルゲン
とうもろこし	

コンタミネーション

無・有( )

14日 しゅうまい

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( )

15日 味付乾燥黒豆

原材料名	アレルゲン
黒大豆	大豆
砂糖	
食塩	

コンタミネーション

無・有( )

16日 むき枝豆

原材料名	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆

コンタミネーション

無・有( )

16日(中) こしあん

原材料名	アレルゲン
砂糖	
小豆	
食塩	

コンタミネーション

無・有( )

19日 丸ぎょうざ(レバー入り)

原材料名	アレルゲン
【具】	
豚肉	豚肉
キヤベツ	
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）

19日 芽ひじき

原材料名	アレルゲン	コンタミネーション
ひじき	無し	無・有（

19日 赤こんにゃく

原材料名	アレルゲン
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

無・有（

20日 フジッリ

原材料名	アレルゲン	コンタミネーション
デュラム小麦のセモリナ (国内製造)	小麦	無・有

22日・28日 切干大根

原材料名	アレルゲン	コンタミネーション
大根		無・有（

23日 さわら

原材料名	アレルゲン	コンタミネーション
さわら		無・有（

26日・27日 あおさ粉

原材料名	アレルゲン
アナオサ	無

コンタミネーション（必ず〇または記入があること）

無・有（本製品は、エビ・カニが混ざる漁法で採取しております）

26日 たこ

原材料名	アレルゲン
真だこ	-
食塩	-

コンタミネーション（必ず〇または記入があること）

無・有（乳、小麦、えび、いか、大豆、さば、豚肉、鶏肉、ゴマ、りんご）

26日 卵焼き

原材料名	アレルゲン
鶏卵	卵
砂糖	
穀物酢	
タピオカでん粉	
発酵調味料	
しょう油	小麦・大豆
食塩	
清水	
なたね油	

コンタミネーション

無・有（乳成分・えび・かに・いか・牛肉・さば・鶏肉・豚肉・りんご・ごま・オレンジ・もも）

28日 ハンバーグ

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( )

※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。

※赤魚は、12月と同じものを使用します。

※ごぼう天は、11月と同じものを使用します。

※カットわかめは、10月と同じものを使用します。

※ぶどうゼリー(中学校)は、8・9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。

28日 味付乾燥金時豆

原材料名	アレルゲン
大正金時豆	
砂糖	
食塩	

コンタミネーション  
無・有( ) 大豆

29日 さば

名称	無塩さばフィーレ
原材料名	さば