

令和7年度 3月給食使用物資

2日 ひなあられ(小学校)

5日(中学校) クレープ
16日(小学校) クレープ

NO.1

5日 チキンカツ

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
もち米	大豆
しょうゆ	
砂糖	
のり	

コンタミネーション

無・有()

2日 三色団子(中学校)

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
米粉	大豆
砂糖	
加工でん粉	
よもぎ	
食用油脂	
酵素製剤	
とうもろこし	
着色料製剤	
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・小麦・やまいも・オレンジ・ごま)

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
豆乳(国産大豆)(国内製造)	大豆
加工油脂	大豆
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
麦芽糖	
砂糖	
植物油	
米粉(国産)	
水あめ	
大豆粉	
レモン果汁(濃縮還元)	
小麦不使用しょうゆ	
水	
加工デンプン	
トレハロース	
増粘剤(カードラン)	
乳化剤	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
安定剤(増粘多糖類)	
ビタミンC	
酸味料	
メタリン酸Na	
カラメル色素	
ピロリン酸第二鉄	
ベーキングパウダー	
カロチノイド色素	

うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)
国産みかん

コンタミネーション (必ず○または記入があること)

無・有(大豆、もも、りんご、バナナ)

※ 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。

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
鶏ムネ肉	鶏
Kバター	-
澱粉加工品	
砂糖	
食塩	
植物性タンパク	
コショウ	
酵母エキス	
加工澱粉	
増粘多糖類	
食塩	
コショウ	-
水分	-
パン粉	小麦
小麦粉	
ブドウ糖	
ショートニング	
イースト	
並塩	
イーストフード	
水	

コンタミネーション (必ず○または記入があること)

有(本製造ラインでは、乳・卵・小麦・大豆・ゴマ・アーモンド・鶏肉・豚肉を含む製品を製造しています)

13日 ぎょうざ(小学校のみ)

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
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 ()

5日 祝かまぼこ

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
魚肉	
加工澱粉	
馬鈴薯澱粉	
砂糖	
発酵調味料	
食塩	
加工油脂	
トマト色素	

コンタミネーション (必ず〇または記入があること)

無 () 有 () 本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

5日 ごましお

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
食塩	
黒ごま	ごま
でん粉	
調味料(アミノ酸等)	

コンタミネーション
 無 ・ 有 ()

19日 白菜キムチ

原料配合割合

原材料名	アレルゲン
白菜	
鯉節エキス	
ぶどう糖果糖液糖	
食塩	
昆布エキス	
パプリカ	
一味唐辛子	
にんにく	

コンタミネーション ()

無 ・ 有 ()

※1・2月と同じ物資を使用しています
 3日:中華麺、6日・18日:さわら、9日:ハンバーグ、10日:糸かつお、12日:赤魚
 12日:赤こんにゃく、16日:ホールコーン、19日:衣つきとり肉、

※その他の加工品は年間物資です。
 ※ご不明点等ございましたらご連絡ください。