

# R6年度5月 給食使用物資

## 2日 角切りさば(冷凍)

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
サバ				サバ
コンタミネーション (必ず○または記入があること)				
無・有( <input checked="" type="radio"/> ) さけ				

## 7日 花豆ペースト(冷凍)

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
白花豆(乾燥) 白いんげん豆(乾燥) 水				
コンタミネーション (必ず○または記入があること)				
無・有( <input type="radio"/> )				

## 8日 骨ごとかれいのフライ(冷凍) 40g、50g

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
黄金カレイ パン粉 小麦粉 澱粉(コーン) 植物性蛋白(大豆) 植物性油脂(なたね) 胡椒 食塩 加水				小麦 小麦 大豆
コンタミネーション (必ず○または記入があること)				
無・有( <input checked="" type="radio"/> ) えび、いか、さば、卵、ごま 黄金カレイは魚卵を除去しきれずに残っている可能性があります				

## 8日 トック

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
米粉				
井水 食塩 pH調整剤				
コンタミネーション (必ず○または記入があること)				
無・有( <input type="radio"/> )				

## 15日 ミニハンバーグ(冷凍) 40g、50g

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
豚肉 鶏肉 玉ねぎ 豚脂 米粉 でん粉(タピオカ) 砂糖 食塩				豚肉 鶏肉 豚肉
コンタミネーション (必ず○または記入があること)				
無・有( <input type="radio"/> )				

## 16日 ねり梅

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
うめ 食塩 しそ				
コンタミネーション (必ず○または記入があること)				
無・有( <input type="radio"/> )				

## 16日 削り節(だし汁・ふりかけ兼用)

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
うるめいわしのふし さばのふし かつおのふし				なし 有り なし
コンタミネーション (必ず○または記入があること)				
無・有( <input type="radio"/> ) サバ、尚、ウルメ類及び産も産獲方法によって、稀に「えび」や「かに」が混ざる可能性がございます。原料となるサバ・ウルメ類・鰯は「えび」や「かに」を含む雑魚、プランクトン等を食べております。				

## 16日~ ひじき(乾燥)

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
ひじき				無
コンタミネーション (必ず○または記入があること)				
無・有( <input type="radio"/> )				

## 17日 チリパウダー【中学校のみ】

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
パプリカ 食塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ ガーリック				
コンタミネーション (必ず○または記入があること)				
無・有( <input type="radio"/> )				

## 17日 パプリカパウダー【中学校のみ】

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
パプリカ				
コンタミネーション (必ず○または記入があること)				
無・有( <input type="radio"/> )				

## 17日 カットわかめ

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
湯通し塩蔵わかめ				
コンタミネーション (必ず○または記入があること)				
無・有( <input type="radio"/> )				

## 17日 角切りホキ(冷凍)

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
ホキ				
コンタミネーション (必ず○または記入があること)				
無・有( <input checked="" type="radio"/> ) さけ・さば				

20日 しゅうまい(冷凍) 18g

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
豚肉				豚肉
たまねぎ				
パン粉				小麦
小麦粉				
ぶどう糖				
イースト				
ショートニング(なたね、パーム)				
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・卵・乳・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 )				

20日 味付けのり

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
乾海苔				
醤油				大豆・小麦
砂糖				
昆布				
発酵調味料				
食塩				
コンタミネーション (必ずOまたは記入があること)				
無・有( ) ( 注意喚起:海苔はえび、かに等の甲殻類が生息する海域で生産されています )				

22日 さわら50g・70g(切り身冷凍)

原料名称	韓国さわら
アレルギー物質	なし
名称	さわらフィレ(加熱調理用)
原材料名	さわら
内容量	10kg

23日 コロッケ(冷凍) 50g、60g

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
じゃがいも				
たまねぎ				
砂糖				
パン粉				小麦
食塩				
ブイヨン				
こしょう(衣)				
パン粉				小麦
水				
米粉				
コンタミネーション (必ずOまたは記入があること)				
無・有( ) (卵・乳成分・えび・かに・いか・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチン・ごま・アーモンド)				

24日 ヨーグルト70g【小学校のみ】

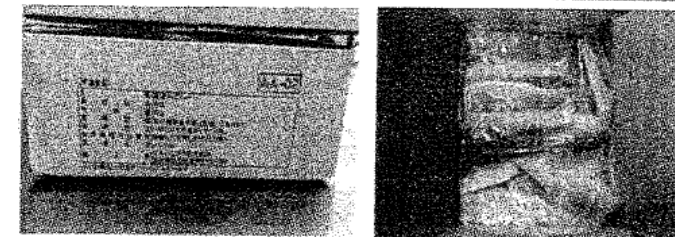
原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
脱脂粉乳				対象(乳)
ぶどう糖果糖液糖				対象外
砂糖				対象外
全粉乳				対象(乳)
ゼラチン				対象(ゼラチン)
寒天				対象外
乳酸カルシウム				対象外
香料				対象外
ピロリン酸鉄				対象外
水				対象外
コンタミネーション (必ずOまたは記入があること)				
無・有( )				

30日 だし昆布

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
昆布				無
コンタミネーション (必ずOまたは記入があること)				
無・有( ) ( 原材料の昆布は、えび・かにの生息域で採取しています。 )				

30日 さば60g(切り身冷凍)【小学校のみ】

品名	無塩さばフィレ 腹骨なし IQF
原材料名	さば(ノルウェー産)



31日 豆腐(冷凍)

原材料名	比率 %	産地(抜けないこと)	遺伝子組換	アレルギー
豆乳(大豆)				大豆
(消泡剤)				
[グリセリン脂肪酸エステル]				
[炭酸カルシウム]				
[レシチン]				大豆
[シリコーン樹脂]				
(水)				
加工でん粉				
加工でん粉				
凝固剤製剤				
(粗製海水塩化マグネシウム)				
(植物油脂)				
(グリセリン脂肪酸エステル)				
(ミックストコフェロール)				大豆
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( )				

※1日ぎょうぎ、2日~削り節(だし汁用)、9日~冷凍とり肉、16日~枝豆(冷凍)、30日さば70g(中学校のみ)、29日赤こんにゃく、31日八丁みそは4月と同様です。  
※その他の加工品は年間物資です。