

## ＜中学校用＞２０２５年度 ３月追加分 配合一覧表

食材・加工食品・調味料などの配合表の送付及び活用について

※ 納入業者から提出された配合表に基づいて作成しています。  
あいうえお順に並んでいます。

※２ 原材料１００%のものについては記載していません。

ただし、献立表の材料名だけでは判断しにくいものについては載せています。  
魚には、魚卵が入っている可能性があります。漁法・加工法により、えび・かに等が混ざる可能性があります。

※３ 特定原材料（２８品目について）

●印：原材料で特定原材料を使用している場合。

▲印：同一製造ライン（機械・器具等）で特定原材料を使用した別製品を製造し、  
状況により特定原材料が入ってしまうことが想定される場合。  
キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合またはおそれのある場合。

※４ 該当なしについて

■印：業者から提出された配合表で「特定原材料使用無し」と示されている場合。

\*問い合わせ先  
中学校給食センター

TEL 784-8045 FAX 784-8046

＜中学校用＞２０２５年度 ３月追加分 配合一覧表

提供日	献立表 「献立の材料」 食品名	主な配合	特定原材料の有無（※３）																				該当無し（※４）								
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	牛肉		豚肉	鶏肉	ゼラチン	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
3月3日	花型ハンバーグ （鶏・豚）	鶏肉、たまねぎ、豚脂、豚肉、粒状植物性たん白（脱脂大豆）、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス（酵母エキス、デキストリン）、トマトペースト、香辛料（乾燥たまねぎ、黒胡椒）、にんにくペースト、小麦不使用しょうゆ（脱脂加工大豆、食塩）、しょうがペースト、水、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄								●											▲		▲	●	●	▲		▲			
3月3日	ひなあられ	うるち米、砂糖、発酵調味料（とうもろこし、馬鈴薯、甜菜）、でんぷん（馬鈴薯）、トマトパウダー、ほうれん草パウダー、食塩、パプリカパウダー、昆布、青のり	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲		▲			▲			▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲		▲		

※ 納入業者から提出された配合表に基づいて作成しています。

※２ 原材料１００%のものについては記載していません。

ただし、献立表の材料名だけでは判断しにくいものについては載せています。

魚には、魚卵が入っている可能性があります。漁法・加工法により、えび・かに等が混ざる可能性があります。

※３ 特定原材料(２８品目について)

●印： 原材料で特定原材料を使用している場合。

▲印： 同一製造ライン（機械・器具等）で特定原材料を使用した別製品を製造し、状況により特定原材料が入ってしまうことが想定される場合。

キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合またはおそれのある場合。

※４ 該当なしについて

■印： 業者から提出された配合表で「特定原材料使用無し」と示されている場合。