

＜中学校用＞２０２５年度 ６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 ６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	マカミアナッツ
6月5日	子持ちししゃもの カリカリフライ	カラフトシヤモ、食塩、衣〔じゃがいも、玄米粉、でん粉（コーンスターチ、馬鈴薯）、米粉パン粉（米粉、甜菜糖、こめ油、生イースト、食塩）、植物油脂（食用なたね油）、食塩、酵母エキス（酵母エキス、デキストリン）、香辛料（白胡椒、青唐辛子）〕、揚げ油（なたね油、パーム油）、水	▲	▲	▲			▲	▲		▲	▲	▲		▲								▲	▲	▲	▲	▲				
6月9日	豚骨スープ	ポークエキス（豚骨、豚肉）、酸化防止剤（ビタミンE）																					●								
6月16日	鶏つくね （兵庫県産）	鶏肉、玉ねぎ、でん粉（えんどう豆澱粉）、発酵調味料（穀物発酵液、魚しょう、焼酎、食塩）、食塩、砂糖、香辛料（ペパー）	▲		▲						▲							▲	▲		▲	▲	●			▲					
6月20日	バジルペースト	バジル、オリーブ油、水		▲																											
6月23日	焼豚	豚もも肉、砂糖、粉あめ、しょうゆ（大豆、小麦）、食塩、しょうゆ加工品〔しょうゆ（大豆、小麦）、砂糖〕、香辛料抽出物	▲	▲	●						●								▲		▲	●	▲	▲		▲					
6月23日	シークワサタルト （豆乳）	砂糖、米粉、豆乳（大豆）、ショートニング、（パーム油、パーム核油、菜種油、大豆油、とうもろこし油）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、シークワーサー果汁、コーンフラワー、水溶性食物繊維（とうもろこし）、植物油（菜種油、米油）、水あめ、大豆粉、こんにゃく加工品（デキストリン、こんにゃく加工品、寒天）、水、加工デンプン（ ）、ゲル化剤（加工デンプン、増粘多糖類）、炭酸Ca、ビタミンC、乳化剤、酸味料、膨張剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤、着色料（紅花黄）、香料									●							▲	▲	▲											
6月27日	ケチャップ（小袋）	トマト、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料																												■	

※ 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。