

＜中学校用＞２０２５年度 ７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 ７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
7月4日	とうもろこし コロッケ	とうもろこし、小麦粉、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、ショートニング（パーム、やし、なたね、大豆）、食塩、香辛料（こしょう）、衣〔パン粉（小麦、大豆）、小麦粉、還元水あめ、植物油脂（大豆、なたね）、でん粉（とうもろこし）、粉末状植物性たん白（大豆）〕、加工デンプン（キャッサバ）、乳化剤（植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル）、香料、水	▲	▲	●					●																			
7月7日	七タゼリー	くしモンゼリー＞砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、レモン果汁、水、酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、クエン酸鉄Na、香料、＜グレープゼリー＞砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、ぶどう果汁、水、酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、ビタミンC、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ赤色素、＜モチーフ＞うんしゅうみかん果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、砂糖、粉末油脂（パーム油、マルトデキストリン）、寒天（紅藻類）、水、乳化剤、ゲル化剤（キサンタンガム）、香料、カロチノイド色素	▲	▲						▲						▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲			
7月7日	そうめん	小麦粉、食塩、食用植物油（綿実油）			●					▲																▲			

※ 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。