

＜中学校用＞２０２６年度 １０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。

*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＞２０２６年度 １０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
10月6日	れんこん入り 鶏つくね	ごぼう、人参、玉ねぎ、里芋、れんこん、鶏肉、豚脂、粒状大豆たん白〔脱脂大豆（大豆）〕、＜つなぎ＞でん粉（タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉）、粉末状大豆たん白（大豆たん白、大豆レシチン）、しょうゆ（大豆、食塩）、砂糖、食塩、香辛料（ガーリック、ジンジャー）、揚げ油（なたね油、パーム油）	▲		▲					●									▲	▲		▲	●	●		▲				
10月15日	ぶどうゼリー	砂糖、水あめ（とうもろこし）、ぶどう果汁、水、乳酸Ca、酸味料、ゲル化剤、クチナシ赤色素、香料	▲	▲	▲					▲							▲	▲	▲	▲	▲			▲		▲				

※ 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。