

＜中学校用＞2026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>2026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	マカダミアナッツ	
6月19日	レバー入りミンチカツ (鶏)	若鶏肉(ムネ)、若鶏レバー、パン粉(小麦粉、ブドウ糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、調味液[砂糖、魚醤(いわし)、水飴、食塩、醸造酢、酵母エキス、オニオンパウダー、コショウ末、麦芽エキス、セロリパウダー、粉末魚醤(いわし、かつお)、増粘剤)、玉葱、カレー粉[香辛料、デキストリン(とうもろこし)、澱粉(とうもろこし)]、<衣>パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC)、小麦粉、米粉、澱粉(とうもろこし)、水		▲	●			▲		▲				▲	▲	▲						▲						▲				
6月30日	天つゆ(小袋)	しょうゆ(小麦、脱脂加工大豆、食塩、水)、砂糖、みりん[もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)]、食塩、カツオ調味エキス[かつお節エキス、小麦発酵調味料(小麦、食塩)、酵母エキス(酵母、キャッサバ)、水]、昆布エキス[昆布エキス、デキストリン(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、砂糖、食塩、醸造酢]、醸造酢、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、水	▲	▲	●		▲	▲		▲	●					▲					▲	▲	▲	▲			▲					

※ 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。