令和7年度11.	月分 原料配合一覧									1/12ページ
食 品	原材料					ア			ゲニ	
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他
米油	米糠									
米サラダ油	食用こめ油(米糠)									
カレー粉	ターメリック									
	コリアンダー									
	クミン									
	フェネグリーク									
	こしょう									
	赤唐辛子									
	ちんぴ									
	その他香辛料									
	CONBETT									
フジッリマカロニ	デュラム小麦のセモリナ			0						
ペンネ	デュラム小麦のセモリナ			0						
七味唐辛子	七味唐辛子									
(中学校)	「 赤唐辛子									
	陳皮									
	黒胡麻									胡麻
	青のり									
	麻の実									※同一工場内では大豆
	けしの実									を含む製品を生産して
										います。
	L Hardy									V · C · F · 0

[★]印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いて います。

[・]原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

[※]コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原 材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

<u>令和7年度11月</u>	月分 原料配合一覧									2/12ページ
食 品	原材料	卵	乳	小麦	そば	ア落花生			ゲ :	
パックタルタルソース	食用植物油脂(国内製造)	213	76	11.0	(16	7110-1	70	/J (C	1007	CONE
(卵抜き)	醸造酢									
8g	砂糖(水あめ、砂糖)									
	ピクルス									
	大豆粉									大豆
	食塩									
	粉末状植物性たん白(大豆)									大豆
	乾燥たまねぎ									
	香辛料									
	酵母エキス									
	レモン果汁									
	こんにゃく製粉									
	乾燥パセリ									
	増粘多糖類									(大豆:精製除去される為表示不要)
	酸味料									
	香辛料抽出物									
	着色料(ウコン)									
	ミョウバン									
	水									
 りんご酢	りんご果汁									りんご
リルと目と	アルコール									· <i>)//</i> //C
	水									
	/ /									
ライトツナフレーク	きはだまぐろ									
	大豆油									大豆
	食塩									
	野菜エキス									大豆
	水									
味付小いわし										※本製品に使用しています
	砂糖									「片口いわし」は、えび、かに
_	還元麦芽水飴									を食べています。
	食塩									※同一製造ラインでは、乳、小麦
	<u></u>									落花生、えび、かに、大豆、ごま
										くるみ、カシューナッツ、アーモンド
										を含む製品を生産しています。

[★]印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いて います。

[・]原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

[※]コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原 材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

令和7年度11	月分 原料配合一覧									3/12ページ
食品	原材料	50	-51		7 (4"	ア				7.0/4
		卵	乳	小麦	そほ	落花生	えひ	かに	くるみ	その他
納豆(たれ付) 30g(小学校)				00						大豆
納豆(たれ付) 40g(中学校)				00						大豆

[★]印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いて います。

[・]原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

[※]コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原 材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

<u> </u>	月分 原料配合一覧					ア	Τ.	ıl	ゲ :	<u>4/12ペーシ</u> ン
食 品	原 材 料	卵	乳	小麦	そば	落花生				ノ その他
昆布と抹茶のふりかけ	ドロマイト									
2.5g	煎り米昆布									*
	でん粉									
	砂糖									
	食塩黒のり									*
	抹茶									*本品で使用している昆布
	酵母エキス									海苔はえび、かにの生息域
	ベニバナ黄色素									で採取しています。
	クチナシ青色素									※同一工場内で使用している
										アレルギー物質:卵、乳 小麦、落花生、オレンジ
										ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉
										豚肉、りんご
										標準書に則ったラインの十分な
										洗浄と残渣チェック等により
										アレルゲンの移染防止に努めています。
 高野豆腐	大豆									大豆 大豆
(拍子切り)	豆腐用凝固剤									
	重曹									
	消泡剤製剤 グリセリン脂肪酸エステル									
	炭酸カルシウム									
	レシチン									大豆
大豆	大豆									大豆
										※同一工場内では、小麦
										落花生・大豆・ごま・えび・くるみ カシューナッツ・アーモンド
										を含む製品を生産しています。
白ねりごま	白ごま									ごま
~										
かんぴょう	ユウガオの実(かんぴょう)									
切干大根	青首大根									
ツ I 八低 	月日八瓜									

^{・★}印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

[・]原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

[※]コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

令和7年度11	月分 原料配合一覧									5/12ページ
食 品	原材料	卵	乳	小麦	そば	ア ^{落花生}				ン その他
干椎茸スライス	しいたけ(菌床)	71-	,,,	. ~	<u>C 101</u>		7.0	75 10	(00)	COL
ごま付き味付け										本製品に使用しています「片口いわし」
小いわし	砂糖									は、えび、かにを食べています。
	醤油			O						大豆
	いりごま									ごま
										※同一製造ラインでは、 乳、小麦、落花生、えび、かに
										大豆、くるみ、カシューナッツ
										アーモンドを含む製品を
										生産しています。
糸寒天	食塩									<u>一,</u> ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
1111211	アルギン酸ナトリウム(海藻抽出物)									
	塩化カルシウム									
	酸味料									
	水									
糸昆布	昆布									※本製品の原料は、
	(加工助剤:酢酸)									えび・かにが混ざる漁法で
										採取しています。
ひじき	ひじき									※本製品の原料は、
										えび・かにが混ざる漁法で
十十" + 田 : I	++ **									採取しています。
すだち果汁	すだち									
レモン果汁	レモン									
C										
(冷凍)すいとん	小麦粉			0						
	水									
	塩									

[★]印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いて います。

[・]原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

[※]コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原 材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

食品 原材料 豆腐ミートボール 鶏肉 豆腐	卵	乳	小麦	そば	ア ^{落花生}				ン その他
豆腐ミートボール 鶏肉	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	ノスみ	その他
· · · · · · · · ·							<i>,</i> ,,,_	100	
豆糜									鶏肉
<u> </u>									大豆
たまねぎ									
豚肉									豚肉
粒状植物性たん白									大豆
パン粉			0						$\mathcal{N}_{\overline{\mathcal{M}}}$
粉末状植物性たん白			0						
でん粉(馬鈴薯)			•						
しょうゆ			0						大豆
炭酸カルシウム									
食塩									※同一の製造ラインでは、
砂糖									えび・かに・小麦・卵・乳
香辛料									落花生・アーモンド・あわび・いか
ピロリン酸第二鉄									カシューナッツ・牛肉・ごま
									さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ
									豚肉・もも・りんご・ゼラチンを
									含む製品を生産しております。
(冷幸/1" ~ 45 1" ~ 45 1.1 * 45									ロジ表明で工座してのプより。
(冷蔵)じゃが芋 じゃがいも(きたかむい)									
(A # \ + + # #									
(冷蔵)むき栗 栗									
水									※同一工場内では醤油
エタノール製剤									(大豆・小麦)・キウイ・もも
焼きミョウバン									オレンジを含む製品を生産
									しています。

^{・★}印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

[・]原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

[※]コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

令和7年度11	月分 原料配合一覧	1								7/12ページ
食 品	原 材 料	刚	乳	小麦	そば	ア ^{落花生}				ン その他
春巻 40g・50g	豚肉 キャベツ たまね ばれいしん 干 オイスか にんじん 干 オイスか しょうが はったい 地 塩 ウンエキス 調味 料 こ 砂 食 皮 ・・ 食 水 ・・ 水 ・・ 水	<u> </u>	乳		<u>そ</u>	落花生	<u> </u>	かに	(ठेक	大豆・いか 大豆・いか 大豆の製造ラインでは、ごの製造ラインでは、ごの製造のでは、ごの製造のではできるできる。
とんかつ 40g・50g	豚モモ肉 (衣) パン粉 でん粉(馬鈴薯) バッターミックス粉 ・小麦粉 ・食塩 ・こしょう ・加工でん粉 ・タマリンドガム 食塩 こしょう 水			0						豚肉 ※本工場では卵・乳・小麦 えびを使用した製品を製造 しています。 ※また、同一ラインで「特定 原料に準ずるもの」として、 いか・オレンジ・ごま・さけ さば・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも りんご・ゼラチンを使用した 製品も製造しています。

[★]印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いて います。

[・]原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

[※]コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原 材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

<u>令和7年度11</u>	月分 原料配合一覧									8/12ページ
食 品	原 材 料	卵	乳	小麦	そば	ア 落花生			ゲ :	その他
大豆とごぼうのメンチカツ 40g・60g	た鶏大豚パ粒ごしで炭砂食香ピ水(を鶏大豚パ粒ごしが酸糖塩辛リンパ大粉加乳水(の大大粉加乳水ので、大大粉加乳水ので、大大の、大大粉加乳水ので、大大の、大大粉が、大大粉が、大大粉が、大大粉が、大大粉が、大大粉が、大大粉が、	<u>Ala</u>	子让	O O	Cla	洛化工	20	J. Y.C.	(3 <i>o</i>	寒大豚 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大
かぼちゃコロッケ 60g・70g	かぼちゃ 豚肉 醤油 ピロリン酸第二鉄 (衣) パン粉 小麦粉 水			0 00						豚肉 大豆 ※同一工場内で、小麦・卵 乳・えび・いか・さけ・大豆 鶏肉・牛肉・豚肉・ゼラチン ごまを含む製品を製造して おります。

^{・★}印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

[・]原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

[※]コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

令和/年度11/	月分 原料配合一覧									9/12ページ
食 品	原 材 料	则	乳	小丰	マげ	ア 落花生				ン その他
太刀魚フライ	太刀魚	داھ	子し	小友	CIO	冶化工	7.0	JJIC	1907	CONE
40g•50g	太 パン粉 小麦粉 食塩 水 炭酸Ca			00						大豆
	炭酸 る ピロリン酸第二鉄 増粘剤…加工助剤									※同一製造ライン (乳・卵・小麦・いか・さけ さば・大豆・鶏肉・豚肉
鶏もも切身 (酒生姜漬)	鶏もも皮付 馬鈴薯澱粉									りんご・ゼラチン・ごま) 鶏肉
澱粉付50g (小学校)	清酒 生姜									※同一の製造ラインでは 卵・乳・小麦・落花生・牛 豚・鶏・ゼラチン・りんご・大豆 山芋・さけ・さば・えび・いか ごま・アーモントを含む製品を 生産しています。
鶏もも切身	若鶏モモ肉皮付									鶏肉
(酒生姜漬) 澱粉付60g (中学校)	馬鈴薯でん粉 (調味料) 清酒 しょうが(おろし)									※本工場では卵・乳・小麦 えびを使用した製品を製造 しています。また、同一ラインで 「特定原材料に準ずるもの」 として、いか・オレンジ・ごま さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉 やまいも・りんご・ゼラチン を使用した製品も製造して います。
豚レバー (生姜醤油にんにく漬) 澱粉付	豚レバー (衣) でん粉(馬鈴薯) (調味料) 醤油(JAS規格内醤油)			0						豚肉 大豆
	おろし生姜 おろしにんにく			_						※本工場では卵・乳・小麦 えびを使用した製品を製造 しています。また、同一ラインにて 「特定原材料に準ずるもの」 として、いか・オレンジ・ごま・さけ さば・大豆・鶏肉・豚肉 やまいも・りんご・ゼラチンを 使用した製品を製造して おります。

[★]印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

[・]原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。 ※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原

材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

	月分 原料配合一覧					ア	レ	ル	ゲ :	10/12ペ <u>ージ</u> ン
食 品	原 材 料	卵	乳	小麦	そば				・) くるみ	
★さばの文化干し 50g•60g	サバ 塩	913	76	7.8	<u> </u>	78 10 1	20	<i>73</i> (C	(30)	サバ ※同一の製造ラインでは 卵・乳・小麦・大豆・鶏・豚 サバ・サケ・イカ・りんご・ごま を含む製品を生産しています。
ハンバーグ 50g・60g	鶏肉(国産) 豚肉(国産) たまねぎ パン粉 粒状植物性たん白 ぶどう糖 砂糖 しょうがペースト 食塩 しょうゆ にんにくペースト		0	0						親肉 豚肉 大豆 大豆
	香辛料 酵母エキス 乾燥卵白 水 ピロリン酸第二鉄 香料 カロチノイド色素	0	0							※同一の製造ラインでは 卵・乳・小麦・えび・かに 牛肉・さけ・大豆・鶏肉 豚肉・やまいも・りんご・ゼラチン ごまを含む製品を生産して います。
いわしの梅煮 50g	イワシ 還元水あめ 砂糖 梅干 醤油 みりん でん粉(米) 酵母エキス 水			0						大豆 ※同一の製造ラインでは 卵・乳・小麦・いか・さけ さば・オレンジ・鶏肉・ハ・ナナ 豚肉・りんご・大豆・やまいも ゼラチン・ごまを含む製品を 生産しています。
★焼芋 50g•70g	さつまいも									※同一の製造ラインでは 小麦・ごま・大豆を含む 製品を生産しています。

材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

[★]印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

[・]原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。 ※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原

令和7年度11.	月分 原料配合一覧									11/12ページ
食 品	原材料	80	<u>تا</u>	J. ±	フル	ア			ゲニ	
柿	柿	卵	乳	小麦	そは	洛化生	えひ	かに	く るみ	その他
ا ^{ران} 40g	ווי									※弊社工場内同一ラインにて
40g										オレンジ・キウイフルーツ・りんご
										の製造がございます。
										ライン洗浄によりコンタミネーション
										防止対策をおこなっております。
りんごゼリー	りんご果汁(濃縮還元)									りんご
	(山形県産ふじりんご)(国内製造)									יזויכ
40g	水あめ									ショーの制作ニハブは
	砂糖									※同一の製造ラインでは 卵・乳・小麦・オレンジ・キウイ
	水溶性食物繊維									大豆・もも・りんご・ゼラチン
	水谷住民物製柜水									
										バナナ・ごまを含む製品を
	ゲル化剤(増粘多糖類)									生産しています。
	酸味料 香料									
	酸化防止剤(ビタミンC)									
	クエン酸鉄Na									
★豚肩肉	豚肩肉									豚肉
(酒漬)	清酒									ני יויכיוו
(ILIX)	7.7.1									
★豚もも肉	豚もも肉									豚肉
(酒漬)	清酒									
(VII)2/	7774									
★豚ロース切身	清酒									
(酒漬)	豚ロース									豚肉
50g•60g										
鶏もも切身	鶏もも肉									鶏肉
(酒漬)	清酒									
60g•70g										
_										

[★]印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いて います。

[・]原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

[※]コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原 材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

令和7年度11.	月分 原料配合一覧									12/12ページ
食品	原材料					ア	-		•	ン
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	i e
焼豚	豚もも肉									豚肉
	醤油			0						大豆
	水飴									
	砂糖									※同一工場内で特定原
	香辛料									材料の牛、鶏、大豆、小麦
										卵、乳を使用した製品を
										製造する場合があります。
										当該給食物資を製造する
										場合は、当日の朝一番の
										製造とし、作業前清掃として
										全機械器具類を、湯洗浄
										→洗剤洗浄→流水洗浄→
										湯洗浄等徹底洗浄を行
										った後に製造開始します。
粗挽ウインナー	豚肉									豚肉
20g•25g	でんぷん(馬鈴薯)									
	食塩									※同一工場内で特定原
	砂糖									材料の牛、鶏、大豆、小麦
	香辛料									卵、乳を使用した製品を
										製造する場合があります。
										当該給食物資を製造する
										場合は、当日の朝一番の
										製造とし、作業前清掃として
										全機械器具類を、湯洗浄
										→洗剤洗浄→流水洗浄→
										湯洗浄等徹底洗浄を行
										った後に製造開始します。

[★]印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いて います。

[・]原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

[※]コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原 材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。