

多治見市学校給食

加工食品の原材料明細

令和6年度（4月使用）

学校給食で使用する食材のアレルゲン情報については下記の書類もご確認下さい。

1. 別紙 「4月 献立及び材料表」
2. 本冊子「加工食品の原材料明細 令和6年度（4月使用）」
3. 別冊 「加工食品の原材料明細 令和6年度（前期4月～9月使用）」
4. 別冊 「加工食品の原材料明細 令和6年度（年間使用）」

# 加工品の原材料明細(4月分)

## 3. 調味料

食品名	規格	商品名	メーカー名	原材料	アレルゲン(28品目)	注意喚起表示(28品目)
はちみつ	1kg	レンゲ印純粋ハチミツ1,000gポリ	日本蜂蜜	はちみつ	無	無
みかんジュース	900ml	あじわいオレンジ100%	東海牛乳	オレンジ/香料	オレンジ	無
マヨネーズ(卵不使用)	1kg	ノンエッグマヨネーズタイプ	ケンコーマヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、砂糖類(砂糖、粉末水あめ)、食塩、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	無	●えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生：同一工場内
醤油ラーメンスープの素	1kg	中華そばスープ(醤油)	平和食品工業	しょうゆ、アミノ酸液、食塩、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、食用油脂(豚脂)、チキンエキス、ポークエキス、オニオンエキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、香料	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	無

## 9. 魚 魚加工品

食品名	規格	商品名	メーカー名	原材料	アレルゲン(28品目)	注意喚起表示(28品目)
さけ	40g 50g 70g	さけ/レッド	中部食品工業	秋さけ(レッド)	さけ	●小麦、えび、いか、さば：同一ライン、同一工場内
さわら	40g 50g 70g	サワラB	和幸	サワラ	無	●小麦、乳、えび、かに、いか、さば、大豆、さけ：同一ライン、同一工場内
ししゃも	小 中	ししゃも(子持ち)	中部食品工業	ししゃも	無	●小麦、えび、いか、さけ、さば：同一ライン、同一工場内

たい	40 g 50 g 60 g	真鯛（切身）	中部食品工業	真鯛	無	●小麦、えび、いか、さけ、さば：同一ライン、同一工場内
えび	16-20 13-15 8-12	尾付きエビ	和幸	エビ	えび	●小麦、乳、かに、いか、さば、大豆、さけ：同一ライン、同一工場内
いか	30 g 40 g 50 g	いか（ペルーいか）	中部食品工業	いか（あかいか）	いか	●小麦、えび、さけ、さば：同一ライン、同一工場内
花形かまぼこ	1kg	GK桜ちらし蒲鉾	カネ上	魚肉、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂、トマト色素	無	●小麦、大豆：同一工場内
はんぺん	小 中	八角	KA-1 角天（角型さつま揚げ）40g、KA-16角天50g	魚肉すり身（イトヨリダイ、タチウオ、キントキダイ、エソ、タラ、その他）、馬鈴薯澱粉、米油、砂糖、食塩、ぶどう糖、魚醤、加工澱粉	無	●えび、いか、大豆、豚肉：同一工場内

### 13. レトルト

食品名	規格	商品名	メーカー名	原材料	アレルゲン(28品目)	注意喚起表示(28品目)
メンマ	1kg	台湾産味付けメンマ3-4cm	木村食品工業	メンマ、濃口醤油、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、食塩、唐辛子、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）、カラメル色素、酸味料、甘味料（甘草）	小麦、大豆	●ごま：同一ライン ●乳、りんご、鶏肉、豚肉、ゼラチン、さけ：同一工場内
つぼ漬け	内容総量 1000g 固形量 750g	JAS つぼ漬	カセイ食品（岐阜県学校給食会）	だいこん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、アミノ酸液、醸造酢、かつお節エキス、食塩、カラメル色素、酸味料、酒精	無	小麦、大豆、ごま

15. ふりかけ等

食 品 名	規格	商 品 名	メ ー カ ー 名	原 材 料	アレルゲン(28品目)	注意喚起表示(28品目)
ごま塩	1g	ごましお小袋	マルニ	黒ごま、食塩、寒梅粉	ごま	無

16. デザート

食 品 名	規格	商 品 名	メ ー カ ー 名	原 材 料	アレルゲン(28品目)	注意喚起表示(28品目)
お祝いゼリー	35g	お祝いいちごゼリー(2024)	日東ベスト	いちご、いちご果汁(濃縮還元)、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、豆乳加工食品(植物油、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、ぶどう糖、水あめ、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、紅麴色素、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、PH調整剤、ピロリン酸第二鉄、セルロース	大豆	●卵、乳、小麦、オレンジ、キウイ、もも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、アーモンド：同一ライン、同一工場内

※デザートとして使用している果物類については、カット及び個包装を行う施設において、オレンジ、キウイフルーツ、パイナップル、もも、りんご、バナナ等の処理を行っている場合があります。

## お問い合わせ先

幼稚園・小学校・中学校	調理場名	電話番号
北栄小学校・北陵中学校	北栄・北陵中隣接校対応調理場	27-8400
陶都中学校・小泉中学校・南姫中学校・共栄小学校・小泉小学校・根本小学校・南姫小学校・精華小学校 ・脇之島小学校・明和幼稚園・精華愛児幼稚園	食育センター	29-1663
平和中学校・南ヶ丘中学校・昭和小学校・市之倉小学校・笠原小学校・昭和幼稚園・笠原幼稚園	昭和小学校近接校対応調理場	22-6111
笠原中学校	笠原中学校調理場	43-4165
滝呂小学校	滝呂小学校調理場	22-0657
池田小学校	池田小学校調理場	22-0883
多治見中学校・養正小学校・養正幼稚園・（さわらび学級）	養正小学校近接校対応調理場	28-1590

多治見市教育委員会事務局

食育推進課 29-1662