

# 令和 7 年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

**年間 4～3 月**

関市学校給食センター

TEL 22-3588

FAX 23-7901

※コンタミネーションについて知りたい方は、関市学校給食センターまでお問合せください。

## 【ごはん】

| NO. | 食品名    | 原材料          | アレルゲン 28 品目 |
|-----|--------|--------------|-------------|
| 1   | 精米     | 精白米、強化米      | 無し          |
| 2   | 米粒麦    | 大麦           | 無し          |
| 3   | アルファ化米 | うるち米、ビタミン B1 | 無し          |

## 【パン】

| NO. | 食品名    | 原材料                                                                                      | アレルゲン 28 品目 |
|-----|--------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 4   | 普通パン   | 岐阜県学校給食パン用小麦粉、ショートニング【食用精製加工油脂・食用植物油脂（パーム油、菜種油、パーム核油）】、砂糖、脱脂粉乳、イースト、イーストフード、食塩           | 乳、小麦        |
| 5   | 米粉パン   | 岐阜県学校給食米粉パン用小麦粉、グルテン、米粉、ショートニング【食用精製加工油脂・食用植物油脂（パーム油、菜種油、パーム核油）】、砂糖、脱脂粉乳、イースト、イーストフード、食塩 | 乳、小麦        |
| 6   | 黒パン    | 岐阜県学校給食パン用小麦粉、ショートニング【食用精製加工油脂・食用植物油脂（パーム油、菜種油、パーム核油）】、砂糖、脱脂粉乳、イースト、イーストフード、食塩、黒糖、カラメル   | 乳、小麦        |
| 7   | お茶パン   | 岐阜県学校給食パン用小麦粉、ショートニング【食用精製加工油脂・食用植物油脂（パーム油、菜種油、パーム核油）】、砂糖、脱脂粉乳、お茶、イースト、イーストフード、食塩        | 乳、小麦        |
| 8   | 胚芽パン   | 岐阜県学校給食パン用小麦粉、ショートニング【食用精製加工油脂・食用植物油脂（パーム油、菜種油、パーム核油）】、砂糖、脱脂粉乳、イースト、イーストフード、食塩、マーガリン、はいが | 乳、小麦        |
| 9   | レーズンパン | 岐阜県学校給食パン用小麦粉、ショートニング【食用精製加工油脂・食用植物油脂（パーム油、菜種油、パーム核油）】、砂糖、脱脂粉乳、イースト、イーストフード、食塩、レーズン      | 乳、小麦        |

# 令和7年度 学校給食加工品の原材料明細一覧表

年間 4～3 月

## 【麺】

| NO. | 食品名  | 原材料                    | アレルギー 28 品目 |
|-----|------|------------------------|-------------|
| 12  | ソフト麺 | 岐阜県学校給食用ソフトめん用小麦粉、食塩、水 | 小麦          |
| 13  | うどん  | 岐阜県学校給食用うどん用小麦粉、食塩、水   | 小麦          |

## 【その他】

| NO. | 食品名            | 原材料                                                                                   | アレルギー 28 品目 |
|-----|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 14  | 救給カレー<br>250 g | スイートコーン、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ、うるち米、トマトジュース、植物油（菜種）、粉あめ、たまねぎエキス、カレーパウダー、食塩、酵母エキス、香辛料、水 | 無し          |

\*救給カレーは、非常食です。

## 令和7年度 学年別主食量の一覧表

### 麦ごはんの精白米と米粒麦量

|         | 精白米  | 米粒麦 |
|---------|------|-----|
| 小学校1年2年 | 60 g | 6 g |
| 小学校3年4年 | 70 g | 7 g |
| 小学校5年6年 | 80 g | 8 g |
| 中学校     | 90 g | 9 g |

### パンの小麦粉量

|         | 食パン     | コッペパン              | 丸パン  |
|---------|---------|--------------------|------|
|         | 普通、米粉、黒 | 普通、米粉、黒、お茶、胚芽、レーズン | 普通   |
| 小学校1年2年 | 55 g    | 45 g               | 45 g |
| 小学校3年4年 | 65 g    | 55 g               | 55 g |
| 小学校5年6年 | 75 g    | 65 g               | 65 g |
| 中学校     | 85 g    | 75 g               | 75 g |

### 麺の小麦粉量

|         | ソフト麺  | うどん   | 中華麺<br>(冷やし中華麺) |
|---------|-------|-------|-----------------|
| 小学校1年2年 | 70 g  | 60 g  | 150 g           |
| 小学校3年4年 | 80 g  | 70 g  | 180 g           |
| 小学校5年6年 | 90 g  | 80 g  | 200 g           |
| 中学校     | 115 g | 100 g | 220 g           |

\* 中華麺(冷やし中華麺)はできあがり量