

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、製パン改良用製剤、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、製パン改良用製剤、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、製パン改良用製剤、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、製パン改良用製剤、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、製パン改良用製剤、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、製パン改良用製剤、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 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 (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