

## 令和5年8・9月分 小学校給食物資配合表

※アレルギー物質(特定原材料)のうち、卵・乳・種実について、配合物資欄に、太字・斜体で標記しています。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
25	21	マカロニ(ホイール)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
8/29	6	マカロニ(ペンネ)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
29	29	白玉粉	もち米	※同一工場別ライン: 大豆
1	5	レトルト大豆 (挽き割り)	大豆【大豆】	
20	14	(冷)厚揚げ	豆乳【大豆】 植物油(なたね油) 8.2 加工澱粉(とうもろこし) 凝固剤 水	
8/31 15	8/30 22	レンズ豆	レンズ豆	
7	20	アーモンド(細切)	<b>アーモンド【アーモンド】</b> 100	※同一ライン:落花生 カシューナッツ、くるみ ※同一工場別ライン: えび、かに、小麦、卵 乳、いか、ごま、さけ 大豆、鶏肉
28	13	いり大豆	大豆【大豆】	
25	21	きなこ	大豆【大豆】	
21	11	無調整豆乳	国産脱皮大豆【大豆】 水	
19	19	(冷)さば切身*60g	さば【さば】	※同一ライン:あわび えび、かに、小麦、 いか、さけ
28	13	いりこ(中ぶり)	かたくちいわし	※いりこは、 えび、かに、いか、さば の稚魚が混ざる漁法で 採取しています。
7	20	しらす干し	いわし稚魚 食塩	※しらす干しは、 えび、かに、いか、さば の稚魚が混ざる漁法で 採取しています。
13	26	あさりの佃煮	あさり しょうゆ【小麦・大豆】 13 還元水あめ 砂糖 米発酵調味料 しょうが	※あさりなどの2枚貝 にはえび、かにが共生 しています。
12	27	きざみチーズ(5mm)	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 84.2 乳化剤 セルロース 水	
14	8/31	切り干しだいこん	だいこん	
8/29	6	一食ミニりんご ゼリー*21g	異性化液糖 りんご果肉【りんご】 りんご濃縮果汁【りんご】 還元水あめ 砂糖 酸味料(クエン酸、クエン酸Na) ゲル化剤(増粘多糖類) pH調整剤 香料 酸化防止剤(ビタミンC、酵素処理ルチン) 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
21	11	一食ミニみかんゼリー*22g	異性化液糖 みかん濃縮果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 水 酸味料(クエン酸、クエン酸Na) 香料 ベニバナ黄色素	
8/31	8/30	チリソース	トマト(濃縮倍率4.11倍) ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 たまねぎ 醸造酢(さとうきび、とうもろこし、 キャッサバ) 食塩 香辛料 にんにく	
19	19	しそ粉	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢) 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	
19	19	ぬかみそ	米ぬか 食塩 米ぬか発酵調味料 香辛料 酸味料 増粘多糖類 水	
22	15	テンメンジャン	味噌【大豆】 植物油脂( <b>ごま油</b> 、なたね油)【 <b>ごま</b> 】 砂糖 醤油【小麦、大豆】	
20	14	乾燥バジル	バジル	
12	27	一食ココアクリーム*15g	水あめ <b>脱脂粉乳【乳】</b> 8.82 ココアパウダー ショートニング 0.8 植物油脂(ひまわり油)0.24 カカオマス 食塩 香料 仕込み水	
5	4	一食みかんジャム*15g	水飴 砂糖 みかん 酸味料(クエン酸)	
26	25	一食ブルーベリージャム*15g	水飴 砂糖 ブルーベリー ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 水	
11	12	一食納豆*30g	大豆【大豆】 納豆菌	
14	8/31	一食焼きのり2g (1/8カット*5枚)	乾海苔	※のりは えび、かにの生息する 海域で採取しています。
20	14	一食アーモンド いりこ*10g	<b>アーモンド【アーモンド】</b> 50.0 かたくちいわし 砂糖 水飴 麦芽糖 食塩	※いりこは、 えび、かに、いか、さば の稚魚が混ざる漁法で 採取しています。
1	5	一食プルーン	プルーン	※同一ライン:落花生 えび、小麦、いか、ごま カシューナッツ、くるみ キウイフルーツ、大豆 バナナ、アーモンド ※同一工場別ライン: 卵、乳
20	14	中濃ソース	りんご【りんご】 トマト たまねぎ にんにく 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 澱粉(トウモロコシ) アミノ酸液 香辛料 カラメル色素	
4	1	コチュジャン	米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー	
8	7	レトルトみかん シロップ漬け	みかん ぶどう糖果糖液糖 砂糖 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料 pH調整剤 水	
21	11	(冷)ホキフライ*50g	ホキ パン粉【小麦】 26.0 小麦粉【小麦】 7.89 でん粉(とうもろこし) 食塩 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
29	29	(冷)裏ごしかぼちゃ	かぼちゃ	
13	26	(冷)えだ豆むき身	えだまめ【大豆】 食塩	
8/30 4 6 14 19	8/29 8/31 1 8 19	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
22	15	(冷)チンゲンサイ (カット)	チンゲンサイ	
8/30	8/29	一食(冷)パイン アップル*40g(生)	パインアップル	
5	4	(冷)もずく	もずく	※もずくは えび、かにの生息する 海域で採取しています。
12	27	(冷)ミートボール	たまねぎ 牛肉【牛肉】 鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 パン粉【小麦】 10.89 粒状植物性たん白【大豆】 でん粉(馬鈴薯) 粉末状植物性たん白【大豆】 酵母エキス 砂糖 食塩 香辛料(黒コショウ) 水	
6	8	(冷)五目厚焼卵 *40g	<b>鶏卵【卵】</b> 66.0 だし汁(醤油、糖類、かつおエキス 濃縮煮干だし 食塩)【小麦、大豆】 14.0 人参 グリーンピース コーン 筍 澱粉(トウモロコシ) 椎茸 砂糖 醤油【小麦、大豆】 1.0 食塩 植物油脂(なたね油) Tr	
13	26	(冷)ししやもの 天ぷら (子持ち)*25g	カラフトシヤモ 食塩 バッター粉[小麦粉、 でん粉(とうもろこし)、加工でん粉(とうもろこし)、 膨張剤製剤、乳化剤]【小麦】13.0 打ち粉【小麦】 3.0 水 揚げ油(なたね油、パーム油) 5.0	※同一ライン:卵、乳 えび、いか、大豆、鶏肉 ※同一工場別ライン: さけ
25	21	(冷)シューマイ*18g	豚肉【豚肉】 豚脂【豚肉】 5.4 玉ねぎ ねぎ、生姜 ニンニク、でん粉(馬鈴薯) 粒状植物性タンパク【大豆】 粉末植物性タンパク【小麦、大豆】 1.9 砂糖 水 しょう油【小麦、大豆】 1.9 ホタテエキス 酵母エキス みりん ポークエキス【豚肉】 食塩 コショウ 還元水飴 小麦粉【小麦】 10.1 植物性タンパク【大豆】 醸造調味料	※同一ライン:えび、卵 かに、乳、落花生、いか オレンジ、牛肉、ごま さば、鶏肉、もも、りんご やまいも、ゼラチン
8/31	8/30	(冷)ナン (県産小麦)*70g*1	小麦粉【小麦】 58.48 イースト 上白糖 食塩 なたね油 1.085 加水	※同一ライン:卵、くるみ 乳、牛肉、大豆、りんご 鶏肉、豚肉、オレンジ
8/31	8/30	(冷)ナン (県産小麦)*50g*2	小麦粉【小麦】 58.48 イースト 上白糖 食塩 なたね油 1.085 加水	※同一ライン:卵、くるみ 乳、牛肉、大豆、りんご 鶏肉、豚肉、オレンジ
8/31	8/30	一食アセロラゼリー *60g	異性化液糖 アセロラ濃縮果汁 還元水あめ ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸、クエン酸Na) ムラサキイモ色素 トウガラシ色素 香料 クチナシ赤色素 水	
29	29	一食(冷)お月見 ゼリー*60g	果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖 砂糖 果糖 デキストリン みかん果汁 ブルーベリー果汁 寒天 水 乳酸Ca 加工デンプン(トウモロコシ) ゲル化剤 酸味料(クエン酸、 クエン酸三ナトリウム) 着色料 香料【オレンジ】	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
22	15	一食(冷)ムース*50g	<b>生乳【乳】</b> 32.99 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 7.01 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 植物油脂(パーム油、大豆油【大豆】、 菜種油、とうもろこし油、綿実油) 5.0 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳化剤 <b>香料【乳】</b> 0.155	
8/30 12 27	8/29 27 28	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
1 20	5 14	オイスターソース	かきエキス 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 醸造酢(米 さとうきび、キャッサバ) 酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(加工デンプン<とうもろこし> 、キサンタン) カラメル色素 pH調整剤	
8/29 4 13 15 29	1 6 22 26 29	レトルたまぐろ油漬け	きはだまぐろ 大豆油【大豆】13.8 食塩 野菜エキス 水	
6	8	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 40.32 食塩 水	
27	28	ワンタンめん	小麦粉【小麦】 98 食塩	
8/30 29	8/29 29	(冷)かまぼこ (細切り)	たらすり身 砂糖 食塩 発酵調味料 加工でん粉(キャッサバ) 水	
6 25 28	8 13 21	(冷)角天ぷら	魚肉(スケソウダラ) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 大豆たん白【大豆】 ぶどう糖 食塩 植物油(大豆油)【大豆】 魚介エキス 水	※魚肉には、えび、かにを 食べている魚を使用して います。
19	19	いりこ(だし用)	かたくちいわし 食塩	※いりこは、 えび、かに、いか、さば の稚魚が混ざる漁法で 採取しています。
8/31 12 15 21	8/30 11 22 27	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 糖類(砂糖、水あめ) 食塩 植物性たん白【大豆】 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(V.C) 発色剤(亜硝酸Na) 水	
8	7	寒天缶	ぶどう糖果糖液糖 水あめ 粉末寒天 ジェランガム みつ豆エッセンス クエン酸 クエン酸ナトリウム 水	
6 13 14 29	8/31 8 26 29	こんぶ(だし用)	こんぶ	※昆布は、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。
13	26	干しひじき	芽ひじき	※ひじきは、 えび、かにが混入して いる場合があります。
11	12	一食かつお節*1g	かつおのふし	
15	22	一食スライスチーズ *20g	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 80.07 乳化剤 水	
31	30	レトルトミックス ビーンズ	ひよこ豆 赤いんげん豆 青えんどう豆	
8	7	黄桃(角切り)缶	黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	
7	20	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
4 11 29	1 12 29	すりごま	<b>ごま【ごま】</b> 100	
8/31 26	8/30 25	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
28	13	青のり	あおさ	※あおさは えび、かにの生息する 海域で採取しています。
8/29 21	6 11	とうもろこし (ホール)缶	スイートコーン 塩 PH調整剤 水	
8/29 8/31 15	8/30 6 22	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
8	7	パインアップル (くさび形)缶	パインアップル 砂糖 クエン酸 水	
5 12 25	4 21 27	レトルトうずら卵	<b>うずら卵【卵】</b> 99.43 食塩	
8/29 8/31 8	8/30 6 7	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
7	20	(冷)鶏がらスープ ストック	鶏がら【鶏肉】 丸鶏【鶏肉】 水	
29	29	(冷)さといも	さといも	
14	31	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
8/31 15	8/30 22	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
26 29	25 29	(冷)ほうれんそう (カット)	ほうれんそう	
8 12 20 21	7 11 14 27	マーガリン(調理用)	食用精製加工油脂(パーム油、パーム核油、からし油)・ 食用植物油脂(なたね油、パーム油、とうもろこし油、 大豆油【大豆】) 82.748 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	
1	5	(冷)豆腐	豆乳【大豆】 澱粉(トウモロコシ) 加工デンプン(トウモロコシ) 凝固剤製剤 水	
6 13 14 29	8/31 8 26 29	かつお節(だし用)	かつおのふし	
21	11	脱脂粉乳	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 100	
11	12	一食しょうゆ*3g	脱脂加工大豆【大豆】 小麦【小麦】 14.9 食塩 アルコール 水	
27	28	一食ひじきふりかけ *2.8g	ひじき 砂糖 食塩 <b>ごま【ごま】</b> 5.95 みりん チキンエキス【鶏肉】 たんぱく加水分解物 ホタテエキス こんぶ粉末 オールスパイス 香料	※ひじきは、 えび、かにが混入して いる場合があります。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
7	20	一食チョコ大豆 クリーム*10g	食用油脂(大豆油【大豆】、パーム油、パーム核油 コーン油、植物レシチン)56.67 砂糖 大豆粉【大豆】 ココアパウダー ぶどう糖 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 1.5 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン【大豆】 香料	※同一ライン:アーモンド ※同一工場別ライン: 小麦、落花生、ごま りんご
14 28	8/31 13	(冷)みかん	みかん	
26	25	(冷)若鶏レバー竜 田揚げ*揚物用	鶏肝【鶏肉】 しょうゆ【小麦、大豆】 5.27 還元水あめ 食塩 おろしにんにく 香辛料【大豆】 おろし生姜 打ち粉(馬鈴薯澱粉) 揚げ油(なたね油) 7.41	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
8 26	7 25	小麦粉	小麦【小麦】 100	
8/29 8/31 1 4 7 14 20 22 25	8/30 8/31 1 5 6 14 15 20 21	でん粉	馬鈴しょでん粉	
1 7 22 25 26 27	5 15 20 21 25 28	ごま油	<b>食用ごま油【ごま】</b> 100	
8/29 8/30 8/31 1 4 5 6 7 8 11 13 14 15 20 21 22 25 27 28	8/29 8/30 8/31 1 4 5 6 7 8 11 12 13 14 15 20 21 22 26 28	サラダ油	食用なたね油 100	※同一工場別ライン: 大豆
5 13 21 26	4 11 25 26	揚げ油 ※1ヶ月間同じ油を 使い回します。	食用なたね油 100 シリコーン	※同一工場別ライン: 大豆
8/29 8/31 7 8	8/30 6 7 20	トマトケチャップ	トマト 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢(さとうきび、とうもろこし キャッサバ) 食塩 たまねぎ 香辛料	
8/30 1 11 13 14 19 27 29	8/29 8/31 5 12 19 26 28 29	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
4 19 28 29	1 13 19 29	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
8/29 8/30 8/31 1 5 8 12 15 21	8/29 8/30 4 5 6 7 11 22 27	コンソメスープのもと	食塩 デキストリン ぶどう糖 麦芽糖 食用植物油(パーム油・ミックストコフェロール) 2.8 粉末しょうゆ【小麦、大豆】 2.3 砂糖 野菜パウダー (玉ねぎ、トマト、にんじん) チキンエキスパウダー【鶏肉】 チキンパウダー【鶏肉】 香辛料 ポークエキスパウダー【豚肉】 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料(クエン酸)	
4 22 26 27	1 15 25 28	中華スープのもと	食塩 ぶどう糖 ラード【豚肉】 5.2 香辛料 チキンエキスパウダー【鶏肉】 澱粉分解物(とうもろこし) 調味料(アミノ酸等) カラメル色素	
5 8 15 20	4 7 14 22	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェヌグリーク 黒こしょう フェネル 陳皮 赤唐辛子 シナモン ローレル ジンジャー カルダモン クローブ マスタード オニオン ナツメグ ガーリック	
8/29 8	6 7	ローレル	ローリエ	
8/29 8/30 8/31 1 5 7 12 15 20 21 22 25 26 27 28	8/29 8/30 4 5 6 11 13 14 15 20 21 22 25 27 28	洋こしょう	コシヨー	
1 7 11 22	5 12 15 20	豆板じゃん	塩蔵唐辛子 そら豆加工品 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)	
8/29 8/31 8 21 28	8/30 6 7 11 13	ソース	砂糖 醸造酢 食塩 野菜・果実(玉ねぎ、トマト、 りんご【りんご】、にんにく) 蛋白加水分解物【大豆】 香辛料 カラメル色素 水	

注:調味料等について(前月までの在庫を使用する場合があります。確認の必要がある場合は、学校へお問合せください。)



使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
11	12	麦ご飯	精白米 麦 10	

**以下の物資は「小麦」が使用されます。**

使用日		品名	小麦粉100gに対するの配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
5 12 21 26	4 11 25 27	パン 背割りパン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 <b>マーガリン【乳・大豆】</b> 7 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	
28	13	小さい黒砂糖パン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 <b>マーガリン【乳・大豆】</b> 7 黒糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	
15	22	ライ麦パン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 ショートニング【大豆】 10 黒糖 イースト ライ麦粉【小麦】 10 イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	
7	20	小さいパン (県産小麦粉)	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 4 ショートニング【大豆】 7 砂糖 イースト グルテン強化剤【小麦】 2 イーストフード【小麦・大豆】0.15 食塩	
28	13	中華めん	食塩 かんすい	※同一ライン:そば、卵 やまいも

使用日		品名	粉(米粉・小麦粉)100gに対するの配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
8/29	6	小さい米粉パン (県産小麦粉)	<b>マーガリン【乳・大豆】</b> 7 <b>グルテン【小麦】</b> 15 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 イースト 砂糖 イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	