

令和5年8・9月分 中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) | アーモンド【アーモンド】 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。 |
| 5 | 4 | (冷)塩鮭切り身 *40g*塩1.5% | 紅鮭【さけ】 食塩 | ※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さば 大豆 ※同一工場別ライン: 乳、かに、ゼラチン |
| 15 | 22 | (冷)シイラ切り身 *50g | しいら | ※同一ライン:小麦 いか、さけ、さば、大豆 |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|------------|------------|-------------------------|--|--|
| A | B | | | |
| 12 | 27 | きざみチーズ(5mm) | ナチュラルチーズ【乳】 84.2 乳化剤 セルロース 水 | |
| 15 | 22 | シュレットチーズ | ナチュラルチーズ【乳】 99.2 セルロース | |
| 6 | 8 | 一食パリパリいりこ *5g | かたくちいわし 砂糖 澱粉分解物(とうもろこし) 食塩 水 | ※かたくちいわしは、 えび、かにを食べています。 ※かたくちいわしは、 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。 |
| 14 | 8/31 | (冷)いわしの みりん干し*35g | いわし 醤油【小麦、大豆】 2.00 砂糖 トマトピューレ みりん 水あめ | ※同一ライン:いか、ごま さけ、さば、りんご |
| 14 | 8/31 | 切り干しだいこん | だいこん | |
| 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 15 | 8/30 22 | 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 | |
| 15 | 22 | オレガノ | オレガノ | |
| 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(ごま油 、なたね油) 【 ごま 】 砂糖 醤油【小麦、大豆】 | |
| 20 | 14 | 乾燥バジル | バジル | |
| 11 | 12 | 一食納豆*40g | 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。 |
| 28 | 13 | 一食胚芽ふりかけ *2.5g | かつお削節 白ごま【ごま】 17.172 小麦麦芽【小麦】 15.152 砂糖 しょうゆ【小麦・大豆】 5.397 食塩 のり 大豆粉【大豆】 乳糖【乳】 3.816 卵黄【卵】 1.707 発酵調味料 酵母エキス 昆布粉 マーガリン【 乳 ・大豆】 0.035 香料 | ※同一ライン:えび、 牛肉、さけ、さば、 鶏肉、豚肉、ゼラチン ※同一工場別ライン: いか |
| 27 | 28 | 一食チーズ*15g | ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水 | |
| 1 | 5 | 一食アーモンド いりこ*10g | アーモンド【アーモンド】 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。 |
| 15 | 22 | 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 |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|----------------------------|------------------------------|--------------------|---|------------------------------------|
| A | B | | | |
| 5 | 4 | 一食タルタルソース | 食用植物油脂(大豆油、なたね油)【大豆】66.7 卵【卵】 13.3 ピクルス 醸造酢(さとうきび) 食塩 水飴 砂糖 香味油(大豆油、とうもろこし油、 なたね油)【大豆】0.5 香辛料 増粘剤(キサンタン) 調味料(アミノ酸) | |
| 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 | |
| 29 | 6 | 甘夏かん缶 | 夏みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 酸味料(クエン酸) ナリンギナーゼ 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 | |
| 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 | |
| 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。 |
| 1 | 5 | (冷)ギョーザ*18g | 豚肉【豚肉】 キャベツ 小麦粉【小麦】21.4 たまねぎ 鶏肉【鶏肉】 パン粉【小麦】3.8 粒状小麦蛋白【小麦】2.0 砂糖 馬鈴薯澱粉 生姜 醤油【小麦、大豆】0.3 食塩 こしょう 水 | ※同一ライン:えび かに、ごま |
| 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 | |
| 29 | 29 | (冷)厚焼卵*60g | 鶏卵【卵】 79.3 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】16.1 砂糖 澱粉(トウモロコシ) 食塩 植物油脂(なたね油) Tr | |
| 6 | 8 | (冷)五目厚焼卵 *40g | 鶏卵【卵】 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 | |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|------------------|------------------|------------------------------|--|---|
| A | B | | | |
| 13 | 26 | (冷)ししやもの 天ぷら (子持ち)*25g | カラフトシシヤモ 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 |
| 22 | 15 | (冷)ショーロンポウ *30g | 豚肉【豚肉】 鶏肉【鶏肉】 豚脂【豚肉】 2.94 玉ねぎ キャベツ 馬鈴薯でん粉 春雨 濃口しょう油【小麦、大豆】 1.84 上白糖 ポークコンク【豚肉】 発酵調味料 ワイン調整品 食塩 カキエキス 香辛料 小麦粉【小麦】 17.54 還元澱粉糖化物 食用乳化油脂 0.09 加工デンプン 香辛料抽出物 | ※同一ライン:えび、乳 かに、いか、ごま ゼラチン ※同一工場別ライン: 卵 |
| 27 | 28 | (冷)いわしカリカリ フライ*20g(子持ち) | まいわし 還元水飴 たん白加水分解物 砂糖 しょうが 食塩 発酵調味料 じゃがいも でん粉(とうもろこし、 馬鈴薯) 玄米粉 米粉パン粉(米粉、甜菜糖、こめ油 生イースト、食塩) 植物油脂(なたね油)0.7 食塩 水 酵母エキス 香辛料 揚げ油(なたね油、パーム油) 5.0 | |
| 8 | 7 | (冷)チーズオムレツ *50g | 鶏卵【卵】 66.7 プロセスチーズ【乳】 18.0 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】 11.7 澱粉(トウモロコシ) 砂糖 食塩 植物油脂(なたね油) Tr | |
| 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 |
| 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】 | |
| 20 | 14 | 一食(冷)ムース*50g | 生乳【乳】 32.99 脱脂粉乳【乳】 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 香料【乳】 0.155 | |
| 8/31 28 | 8/30 13 | 一食ヨーグルト *105g | 脱脂粉乳【乳】 クリーム【乳】 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳【乳】 ゼラチン(豚皮)【ゼラチン】 寒天 香料 水 | |
| 8/30 12 27 | 8/29 27 28 | 緑豆はるさめ | 緑豆澱粉 | |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|-----------------------------|--------------------------|-------------------|--|---|
| A | B | | | |
| 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 | レトルトまぐろ油漬け | 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 | |
| 7 | 20 | 一食スライスチーズ *20g | ナチュラルチーズ【乳】 80.07 乳化剤 水 | |
| 25 | 21 | 一食さけふりかけ *2.5g | さけ【さけ】 ごま【ごま】 20.0 砂糖 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 食塩 大豆油【大豆】 2.72 こんぶだし さけエキス【さけ】 ぶどう酢 酵母エキス 酵母 紅麴色素 | |
| 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 | |
| 4 11 29 | 1 12 29 | すりごま | ごま【ごま】 100 | |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|---------------------|-----------------------|---------------------|---|------------------------------------|
| A | B | | | |
| 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 | うずら卵【卵】 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 | トウモロコシ | |
| 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 | 脱脂粉乳【乳】 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 | |
| 4 | 1 | 一食ひじきふりかけ *2.8g | ひじき 砂糖 食塩 ごま【ごま】 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。 |
| 12 | 27 | 一食黒豆きなこ クリーム*10g | 食用油脂(大豆油【大豆】、パーム油、パーム核油、からし油 コーン油、食物レシチン、 ごま油【ごま】)51.8 糖類(砂糖、 乳糖【乳】 、ぶどう糖、粉末水あめ)29.1 きなこ【大豆】、 乳糖などを主原料とする食品【乳】 3.5 食塩、乳化剤【大豆】 | ※同一ライン:アーモンド 落花生、りんご、小麦 |

| 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 脱脂粉乳【乳】 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 |
| 8/30 26 | 8/29 25 | (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 | 食用ごま油【ごま】 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 15 | 8/30 6 7 20 22 | 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reek 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 15 | 6 7 22 | 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 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 | | | |
| 12 21 | 11 27 | パン | 脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7 砂糖 イースト 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) | 脱脂粉乳【乳】 4 グルテン強化剤【小麦】 2 イースト 砂糖 ショートニング【大豆】 7 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) | マーガリン【乳・大豆】 7 グルテン【小麦】 15 脱脂粉乳【乳】 3 イースト 砂糖 イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩 | |