

令和5年度8・9月給食物資配合表【肢体そしゃく食】

| 日付 | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|---|-----------------|--|---------------------------------------|
| 8/29 8/31 7 20 26 | 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 | アレルギー表示:りんご・ 大豆 |
| 8/29 8/31 4 5 14 15 20 21 28 | コンソメスープのもと | 食塩35.36 デキストリン17.4 ぶどう糖14.6 麦 芽糖11.7 食用植物油脂(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1.9 野菜パウダー(玉ねぎ、トマト、にんじ ん)1.1 チキンエキスパウダー【鶏肉】1 チキン パウダー【鶏肉】0.4 香辛料0.3 ポークエキス パウダー【豚肉】0.1 酵母エキス0.04 調味料 (アミノ酸等)10.4 カラメル色素0.4 酸味料(ク エン酸)0.2 | アレルギー表示:小麦・ 大豆・鶏肉・豚肉 |
| 8/29 8/31 13 15 21 28 | ベーコン | 豚ばら肉【豚肉】96.22 食塩2.06 砂糖1.71 香 辛料抽出物0.01 | アレルギー表示:豚肉 |
| 8/29 8/30 8/31 1 4 5 7 8 12 13 15 21 22 26 28 | 洋こしょう | 黒こしょう末100 | ※加工助剤、キャリア オーバー、コンタミ等由 来:小麦・卵・乳 |
| 8/29 8/30 8/31 1 4 5 7 8 12 13 14 15 20 21 22 25 27 | サラダ油 | 食用なたね油 100 | ※同一工場別ライン:大 豆 |
| 8/29 14 15 29 | レトルトまぐろ油漬け(油切り) | まぐろ加工品81 大豆油 12 野菜エキス4.28 食塩 0.34 水 2.38 | アレルギー表示:大豆 |

| | | | |
|--|-----------------|---|------------------------|
| 8/29 | 一食いちごミックスジャム | 水あめ53.96 砂糖11.82 いちご18.97 りんご【りんご】9.18 ゲル化剤(ペクチン)0.37 酸味料0.15 水5.55 | アレルギー表示:りんご |
| 8/29 | チーズパウダー | ナチュラルチーズ【乳】96.4 乳化剤3.6 | アレルギー表示:乳 |
| 8/29 22 | マカロニ(ツイスト) | デュラム小麦のセモリナ【小麦】100 | アレルギー表示:小麦 |
| 8/29 | オリーブ油 | 食用オリーブ油100 | |
| 8/29 | トマトピューレ | トマト37.5 水62.5 | |
| 8/29 | (冷)黄桃コンポート | 黄桃90 砂糖2.2 酸味料0.01 水7.79 | アレルギー表示:もも |
| 8/29 | 生クリーム | 生乳【乳】100 | アレルギー表示:乳 |
| 8/30 8/31 1 4 5 6 7 8 12 14 20 22 25 26 27 28 29 | (冷)スクールミートボール6g | 牛肉38.75 豚肉18.54 鶏肉4.63 たまねぎ13.9 パン粉【小麦】9.27 でん粉2.32 粉末状植物性たん白1.85 ソテドオニオン9.27 食塩0.46 ビーフブイオン調味料0.46 しょうゆ0.46 香辛料(黒こしょう)0.09 | アレルギー表示:小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆 |
| 8/30 8 13 26 | 中華スープのもと | 食塩53.9 ぶどう糖31.4 ラード【豚肉】5.2 香辛料2.8 チキンエキスパウダー【鶏肉】0.9 澱粉分解物(とうもろこし)0.8 調味料(アミノ酸等)3.5 カラメル色素1.5 | アレルギー表示:豚肉・鶏肉 |
| 8/30 8 12 | 冷凍チキンブイオン | 鶏骨【鶏肉】20.72 野菜(玉ねぎ2.9 にんじん1.45 セロリ0.33)ローリエ微量 水74.6 | アレルギー表示:鶏肉 |
| 8/30 4 6 14 19 25 27 29 | 酒 | 米 米麴 醸造アルコール 水 | |
| 8/30 | 緑豆はるさめ | 緑豆でん粉100 | |
| 8/30 | 型抜きチーズ | ナチュラルチーズ 乳化剤(リン鉱石、キャッサバ、とうもろこし、さつまいも、てんさい) 水 | アレルギー表示:乳 |
| 8/31 20 | 小麦粉(薄力粉) | 小麦粉【小麦】100 | アレルギー表示:小麦 |
| 8/31 15 | レトルトレッドキドニー | レトキドニー90.00 食塩0.5 水9.50 | |
| 8/31 15 | トマト(角切り)缶 | トマト60 トマトピューレ39.85 クエン酸0.15 | |

| | | | |
|---|---------------|--|---|
| 8/31 12 20 26 | トマトケチャップ | トマト 83.9 糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖) 11.5 醸造酢 2.4 食塩 1.7 たまねぎ 0.4 香辛料 0.1 | |
| 8/31 | チョコ&ホワイト | 【ブラックチョコ】砂糖20.3 植物油脂【大豆】17.1 ココア6.3 全粉乳【乳】5 カカオマス1 乳化剤 0.3 香料微量 【ホワイトチョコ】植物油脂17.3 砂糖17.2 脱脂粉乳【乳】7.1 乳糖7.1 ココアバター1 乳化剤 0.3 香料微量 | アレルギー表示:乳・大豆 |
| 8/31 | チリソース瓶入り | トマト69 糖類(ぶどう糖果糖液糖9 ぶどう糖5 砂糖2)たまねぎ9 醸造酢3 食塩3 香辛料微量 にんにく微量 | |
| 8/31 | (冷)アセロラゼリー | アセロラ果汁28.07 果糖ぶどう糖液糖23 難消化性デキストリン8.75 加工でん粉0.68 酸味料 0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.38 クエン酸鉄 Na0.08 野菜色素0.05 クチナシ色素0.01 香料 0.01 カロチノイド色素微量 水38.57 | アレルギー表示:りんご |
| 1 20 21 28 | 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 | アレルギー表示:大豆 |
| 1 4 13 | オイスターソース | かきエキス52.2 砂糖18 魚醤10 デキストリン 10 酵母エキス5 麦芽エキス0.4 増粘剤(加工でん粉)4.4 | (魚介類) |
| 1 4 8 12 14 15 22 26 27 28 | でん粉 | 馬鈴薯100 | ※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:大豆 |
| 1 5 15 20 | カレー粉 | ターメリック20 コリアンダー10 クミン10 フェネグreek10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5 その他香辛料35 | |
| 1 | (冷)白桃コンポート | 白桃90 砂糖3.01 酸味料0.02 酸化防止剤(ビタミンC)0.02 水6.95 | アレルギー表示:もも |
| 1 | 乾燥バジル | バジル | |
| 1 | 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 | アレルギー表示:りんご |
| 4 | (冷)フルーツ杏仁風プリン | 糖類(果糖ぶどう糖液糖17.82 水あめ7.44) 豆乳加工品4.25 ももピューレ3.25 あんず濃縮果汁1.65 ドロマイト1.27 糊料(増粘多糖類0.76 加工でん粉0.03) 加工でん粉0.57 酸味料0.38 乳酸Ca0.09 クエン酸鉄Na0.04 香料0.04 カロチノイド色素微量 水62.41 | アレルギー表示:大豆・もも・りんご ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等:卵、乳 |
| 4 8 12 14 25 | 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) | |

| | | | |
|--------------------------|-------------------------|--|---|
| 4 8 12 22 26 | ごま油 | 食用ごま油【ごま】100 | アレルギー表示:ごま |
| 5 13 21 | 揚げ油 ※1ヶ月間同じ油を使い回します。 | 食用なたね油 シリコーン | ※同一工場別ライン:大豆 |
| 5 | 一食ソフトチーズ | ナチュラルチーズ【乳】51.36 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)3.16 ショートニング2.37 乳化剤1.58 酢酸ナトリウム0.57 クエン酸鉄ナトリウム0.2 pH調整剤0.19 グリシン0.12 安定剤(キサンタン)0.12 グリセリン脂肪酸エステル0.01 水40.32 | アレルギー表示:乳 ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:大豆 |
| 5 | (冷)国産りんごゼリー | りんご濃縮果汁20 糖類(異性化液糖6.5 ぶどう糖3.8 砂糖3.1) 難消化性デキストリン5.4 寒天0.16 ゲル化剤(増粘多糖類)0.38 酸味料0.17 香料0.04 ピロリン酸鉄0.01 水60.44 | アレルギー表示:りんご |
| 5 | (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。 |
| 6 11 27 29 | かつお節(だし用) | かつおのふし | |
| 6 11 27 29 | こんぶ(だし用) | こんぶ100 | ※昆布は、えび、かにの生息する海域で採取しています。 |
| 6 12 | しらす干し | いわしの稚魚100 食塩 | ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:えび、かに ※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。 |
| 6 14 19 29 | みりん | もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール | |
| 6 | やわらかキザミごぼう | ごぼう 増粘剤(加工でんぷん) 香料(原材料の一部に大豆、小麦を含む) | アレルギー表示:大豆・小麦 |
| 6 | 干しひじき(芽) | ひじき100 | ※ひじきは、えび、かにが混入している場合があります。 |
| 6 | 一食鉄入りコアプラス | 乳製品(加糖練乳5.70 脱脂粉乳5.65 全粉乳1.5 クリーム1.0) 砂糖・異性化液糖6.04 イソマルトオリゴ糖シロップ2.5 砂糖1.39 乳たんぱく0.18 寒天0.15 リン酸Ca1.03 増粘多糖類0.26 香料0.14 ピロリン酸鉄0.01 水74.45 | アレルギー表示:乳 ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来りんご、もも |
| 7 11 22 | (冷)角天 | 魚肉(えそ)51.81 発酵調味料1.55 砂糖1.55 食塩1.35 ぶどう糖0.52 植物油脂2.8 加工澱粉7.77 調味料(アミノ酸等)1.55 水31.1 | ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:小麦、卵、乳、えび、かに、いか、大豆、鶏肉、豚肉、ごま |

| | | | |
|---------|--------------------|---|---|
| 7 | 魚肉ソーセージ | 魚肉 結着材料(ペースト状小麦たん白 でん粉 粉末状大豆たん白) 植物油脂 砂糖 食塩 醸造酢 香味食用油 オニオンエキス 香辛料 かつおエキス 酵母エキス/加工でん粉 炭酸Ca 調味料(アミノ酸等) 骨ca 着色料(クチナシ、トマトリコピン) 香辛料抽出物 香料(一部にかに・小麦・さけ・大豆を含む) | アレルギー表示:かに・小麦・さけ・大豆 |
| 7 | 一食セミスweetオレンジマーレード | 糖類(砂糖25.96 水あめ25.33) 果実(なつみかん14.6 みかん13.23) ゲル化剤(ペクチン)0.42 酸味料0.32 香料0.05 pH調整剤0.02 水20.07 | |
| 7 20 | 白桃(2つ割り)缶 | 白桃【もも】62.9 砂糖10.2 酸味料(クエン酸)0.07 酸化防止剤0.04 酸味料(クエン酸三ナトリウム)微量 水26.79 | アレルギー表示:もも |
| 7 | 青のり | あおさ100 | ※あおさは、えび、かきの生息する海域で採取しています。 |
| 8 14 | テンメンジャン(130g) | 味噌 砂糖 植物油脂 醤油 | アレルギー表示:小麦・大豆・ごま |
| 8 | (冷)豆乳パンナコッタ | 糖類(砂糖11.47 果糖ぶどう糖液糖8.23) 豆乳加工品(植物油脂2.19 水1.92 豆乳クリーム1.88 水あめ0.36 でん粉0.01 食塩微量) いちご果汁1.69 ドロマイト1.22 加工でん粉1.59 ゲル化剤(増粘多糖類)0.87 酸味料0.31 着色料(紅麴)0.15 クエン酸鉄Na0.08 香料0.03 水68 | アレルギー表示:大豆・りんご ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等:卵、乳 |
| 11 | いわし甘露煮 | いわし70 三温糖10 しょうゆ7 発酵調味料6 食塩0.5 加工澱粉0.5 生姜0.5 加水5.5 | アレルギー表示:小麦・大豆 ※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:ごま、オレンジ、さば |
| 11 | 冷凍うどん200g | 小麦粉(中力粉)【小麦】17.26 小麦粉(準強力粉)【小麦】17.26 食塩1.48 水64 | アレルギー表示:小麦 ※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:卵、乳、大豆、ゼラチン |
| 12 | 一食あまおういちごジャム | 水あめ41.72 砂糖10.19 いちご46.94 ゲル化剤(ペクチン)0.84 酸味料0.31 | |
| 12 | ハーフスパゲッティ | デュラム小麦のセモリナ【小麦】100 | アレルギー表示:小麦 |
| 12 | ローストアーモンド(粉末) | アーモンド100 | アレルギー表示:アーモンド ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:くるみ、カシューナッツ |
| 13 | 一食タルタルソース | 食用植物油脂【大豆】57.6 ピクルス21.4 卵【卵】10.6 ぶどう糖果糖液糖3.9 食塩0.5 醸造酢0.1 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)0.6 調味料(アミノ酸)0.5 香辛料抽出物 微量 水4.8 | アレルギー表示:卵・大豆 |

| | | | |
|----------------|--------------------|--|---|
| 13 | (冷)ししゃもフライ(子持ち) | カラフトシヤモ60 パン粉10 小麦粉(打ち粉)5.0 小麦粉(バターミックスに含む)4.96 大豆たん白0.68 コーンフラワー0.68 でん粉0.41 食塩0.07 水18.2 | アレルギー表示:小麦・大豆 |
| 13 | ウェーブワンタン | 小麦粉(強力粉・1等)【小麦】99.8 食塩0.2 | アレルギー表示:小麦 |
| 14 25 29 | すりごま | ごま【ごま】100 | アレルギー表示:ごま |
| 14 | 一食ひじきパツパ | ひじき36.1 砂糖14.2 ゴマ12 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)10.8 食塩4.89 みりん4.7 かつお削りぶし3.7 果糖ぶどう糖液糖3.1 醸造酢1.8 赤しそ1.65 あじ削りぶし1.6 かつおぶしエキス1.4 酵母エキス0.9 酵母0.9 しょうゆ(小麦・大豆を含む)0.8 梅酢0.66 クエン酸鉄Na0.8 | アレルギー表示:小麦・大豆・ごま ※ひじきは、えび、かにが混入している場合があります。 |
| 14 | (冷)スクールみかんゼリー | みかん果汁44.88 みかんシラップ漬け(みかん・砂糖・ぶどう糖加糖液糖)25.2 砂糖6.55 異性化液糖2.99 粉末水飴2.61 ゲル化剤(増粘多糖類)0.79 酸味料0.43 香料(温州みかん)0.07 水16.48 | |
| 15 | 一食セミスweetブルーベリージャム | ブルーベリー43.77 砂糖27.06 水あめ15.92 ゲル化剤(ペクチン)0.8 酸味料0.48 pH調整剤0.04 水11.93 | |
| 19 | しそ粉 | 塩蔵赤しそ82 砂糖8.5 食塩6.5 酵母エキス1.5 酸味料1.5 | |
| 19 | いりこ(だし用) | かたくちいわし 100 | ※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。 |
| 19 | (冷)小松菜(カット) | 小松菜 | |
| 19 | さば切身(高圧処理) | さば 100 | アレルギー表示:さば ※同一ライン:えび、小麦、卵、いか、ごま、さけ、大豆 ※同一工場別ライン:かに、乳、ゼラチン |
| 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 | |
| 20 | (冷)グリーンピース | グリーンピース | |
| 20 | ローレル | ローリエ | |
| 21 | 一食はちみつ | はちみつ100 | |
| 21 | 一食中濃ソース | 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 | アレルギー表示:りんご・大豆 |
| 21 | (冷)ホキフライ | ホキ50 <衣> パン粉26 小麦粉7.89 でん粉0.43 食塩0.15 水15.53 | アレルギー表示:小麦・大豆 ※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:卵、乳、かに |
| 21 | (冷)裏ごしコーン | とうもろこし100 | |

| | | | |
|----------|--------------------|--|--|
| 21 | 無調整豆乳 | 国産脱皮大豆【大豆】 水 | アレルギー表示:大豆 |
| 22 | (冷)ポークしゅうまい | 豚肉【豚肉】48.0 たまねぎ21.0 小麦粉(皮)10.1 パン粉(小麦粉 植物性ショートニング(パーム) 砂糖 イースト 食塩 イーストフードVC)5.6 馬鈴薯澱粉5.3 粒状小麦蛋白(小麦ベニコウジ色素)3 砂糖0.9 食塩0.9 醤油0.6 コショウ0.5 生姜0.4 水3.7 | アレルギー表示:小麦・豚肉・大豆 ※同一ライン:えび、かに、ごま、鶏肉 |
| 22 | きなこ | 大豆 | アレルギー表示:大豆 |
| 25 27 | (冷)さやいんげん | さやいんげん | |
| 25 | 一食(冷)ひきわり納豆 | ひきわり大豆【大豆】93.27 納豆菌(タレ) たん白加水分解物【大豆】2.33 砂糖1.55 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖0.85 しょうゆ【小麦・大豆】0.47 水あめ0.47 みりん0.39 食塩0.26 かつおだし0.16 酒精調製品0.16 酵母エキス0.08 増粘多糖類0.01 | アレルギー表示:大豆・小麦 |
| 25 | 一食かつお節 | かつおのふし | |
| 26 | (冷)レバーブロック | 鶏肝【鶏肉】99.13 濃口しょうゆ【小麦・大豆】0.8 砂糖0.05 香辛料(ジンジャー)0.02 | アレルギー表示:鶏肉・小麦・大豆 コンタミネーション:卵、乳 |
| 26 | 一食いちじくジャム | いちじく61.05 糖類(麦芽糖13.2 砂糖9.9 イソマルトオリゴ糖8.25 水あめ6.93) ゲル化剤(ペクチン)0.5 酸味料0.17 | |
| 27 | 一食さけふりかけ | さけ【さけ】54.41 ごま【ごま】20 砂糖6.91 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)4.62 食塩4.29 大豆油【大豆】2.72 こんぶだし2.72 さけエキス【さけ】1.9 ぶどう酢1.36 酵母エキス0.63 酵母0.29 紅麴色素0.15 | アレルギー表示:さけ・大豆・ごま |
| 27 | 一食クリーム ヨーグルトバニラ | 加糖練乳6.02 脱脂粉乳5.53 砂糖・異性化液糖4.07 クリーム3.30 砂糖2.74 イソマルトオリゴ糖シロップ2.44 難消化性デキストリン1.48 全粉乳1.47 増粘多糖類0.51 ミルクカルシウム0.32 乳たんぱく質濃縮物0.18 香料0.2 寒天0.05 水71.69 | アレルギー表示:乳 加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等:りんご、もも |
| 28 | 一食セミスイートルインゴジャム | りんご【りんご】48.68 水あめ28.98 砂糖18.97 ゲル化剤(ペクチン)0.55 酸味料0.26 酸化防止剤(V. C)0.05 水2.51 | アレルギー表示:りんご |
| 28 | クッキングチーズ | プロセスチーズ(ナチュラルチーズ)【乳】84.2 乳化剤3.1 セルロース0.3 水12.4 | アレルギー表示:乳 |
| 28 | (冷)ぶどうゼリー | ぶどう果汁46.36 糖類(果糖ぶどう糖液糖12.5 砂糖4.5) 難消化性デキストリン3.5 ゲル化剤(増粘多糖類)0.63 酸味料0.41 クエン酸鉄Na0.08 香料0.01 水32.01 | |
| 29 | 一食焼のり(細切り) | 乾のり100 | ※乾のりは、えび・かにの生息する海域で採取しています。 ※同一ライン:えび、小麦、卵、乳、さけ、大豆、ゼラチン |
| 29 | 一食(冷)お月見ゼリー | グラニュー糖15 ぶどう糖果糖液糖4 ポリデキストロース3.5 梨果汁0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)1.3 酸味料0.35 香料0.2 クエン酸第一鉄Na0.02 水 | |
| 29 | (冷)さといも | さといも100 | |

| | | | |
|----|------|----------------------|------------|
| 29 | おわら麩 | 小麦粉【小麦】65.3 グルテン34.7 | アレルギー表示:小麦 |
|----|------|----------------------|------------|

以下の物資は「小麦」が使用されます。

| | 品名 | 小麦粉100gに対するの配合割合(g) | 注意喚起表示 |
|---|--------------|--|--------------------------------|
| 8/29 8/31 5 12 15 26 28 | パン・小さいパン | 脱脂粉乳【乳】 3.0 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 | アレルギー表示:小麦・乳・大豆 |
| 7 | 中華めん | 食塩 かんすい | アレルギー表示:小麦 ※同一ライン:そば、卵、やまいも |
| 7 | 小さいパン(県産小麦粉) | 脱脂粉乳【乳】 4.0 ショートニング 7.0 グルテン強化剤【小麦】 2.0 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 0.15 食塩 | アレルギー表示:小麦・乳・大豆 |
| 21 | 黒砂糖パン | 脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7 黒砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 0.1 食塩 | アレルギー表示:小麦・乳・大豆 |