

令和5年11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			
7	8	マカロニ(エルボ)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
28	1	マカロニ (アルファベット)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
27	20	切りふ	小麦粉【小麦】 65.3 グルテン【小麦粉】 34.7	
30	29	一食(冷)フォカッチャ *50g	小麦粉【小麦】 60.02 植物油脂(大豆油【大豆】、 なたね油)2.93 ショートニング(パーム油、 大豆油【大豆】、なたね油) 1.8 砂糖 食塩 イースト 麦芽粉末 グァーガム 水	※同一工場別ライン: 卵、乳
30	29	一食(冷)フォカッチャ *70g	小麦粉【小麦】 60.02 植物油脂(大豆油【大豆】、 なたね油)2.94 ショートニング(パーム油、 大豆油【大豆】、なたね油) 1.81 砂糖 食塩 イースト 麦芽粉末 グァーガム 水	※同一工場別ライン: 卵、乳
14	21	(冷)白花豆 白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
13	9	(冷)厚揚げ(2cm角)	豆乳【大豆】 加工デンプン(キャッサバ) 塩田にがり液体 還元水あめ 酵素製剤 水 揚げ油(大豆油【大豆】、なたね油) 5.0	
9 13 30	9 27 29	アーモンド(荒)	アーモンド【アーモンド】 100	※同一ライン:卵、えび 乳、小麦、落花生、 カシューナッツ、くるみ 大豆、鶏肉 ※同一工場別ライン: かに、いか、ごま、さけ
22	15	いり大豆	大豆【大豆】	
2	16	(冷)いわし*50g	いわし	※同一ライン:小麦 大豆
24	24	(冷)さば切身*60g	さば【さば】	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ 大豆 ※同一工場別ライン: かに、乳、ゼラチン
21	17	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ さば、大豆 ※同一工場別ライン: かに、乳、ゼラチン
1	7	(冷)いか(短冊)	アカイカ【いか】	
22	15	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。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
27	20	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。
20	6	ウインナー ソーセージ	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 10 馬鈴しょでん粉 大豆たん白【大豆】 砂糖 水あめ 食塩 香辛料 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(ビタミンC) 保存料(ソルビン酸) 発色剤(亜硝酸Na)	
16	13	プレスハム(厚切り)	豚肉【豚肉】 馬鈴しょでん粉 大豆たん白【大豆】 砂糖 水あめ 食塩 リン酸塩(Na) 保存料(ソルビン酸K) 酸化防止剤(ビタミンC) 香辛料抽出物 発色剤(亜硝酸Na)	
28	1	一食パリパリいりこ *5g	かたくちいわし 砂糖 水飴 麦芽糖 食塩	※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。
16	13	干しぶどう	干しぶどう 植物油(サンフラワー油) 0.2	
30	29	一食(冷)さつまいもと 栗のタルト*30g	さつまいもペースト 豆乳【大豆】 砂糖 ショートニング(パーム、なたね、大豆【大豆】 とうもろこし)11.6 米粉 くり コーンフラワー 水溶性食物繊維 植物油(なたね) 1.7 加工デンプン(とうもろこし、 キャッサバ) 炭酸Ca 乳化剤 ピロリン酸第二鉄 増粘剤(キサンタンガム) 香料	
22	15	豚骨スープのもと	ポークエキス【豚肉】 ポークオイル(豚脂【豚肉】、 ミックストコフェロール)32.4 水	
24	24	ぬかみそ	米ぬか 食塩 米ぬか発酵調味料 香辛料 酸味料(乳酸、酢酸、酢酸Na、クエン酸三Na) 増粘多糖類 水	
24	24	ゆず果汁	ゆず	
28	1	デミグラスソース	ブラウンルー(小麦粉【小麦】、ラード【豚肉】)12.0 トマトペースト ソテードオニオン(たまねぎ、 大豆油【大豆】)4.0 チキンエキス【鶏肉】 にんじん 砂糖 酵母エキス でん粉(とうもろこし) 食塩 香辛料(黒こしょう) 水	
29	30	テンメンジャン	みそ【大豆】 砂糖 植物油脂(なたね油、 ごま油【ごま】) 醤油【小麦、大豆】	
20	6	一食りんごジャム *15g	水飴 砂糖 りんご【りんご】 酸味料(クエン酸)	
9	27	一食チョコアンド ホワイト*11g	砂糖 植物油脂(なたね油、大豆【大豆】) 34.4 ココア 全粉乳【乳】 5.0 カカオマス 乳化剤【大豆】 香料【乳】 φ 脱脂粉乳【乳】 7.1 乳糖【乳】 7.1 ココアバター 1.0	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
7	8	一食イタリアン ドレッシング*8g	食用植物油脂(菜種油) 20.3 砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 発酵調味料 玉ねぎ 香味食用油(米油)1.1 酵母エキスパウダー 香辛料 トマト 酸味料 水 増粘剤(キサンタンガム、 加工でん粉(とうもろこし))	
14	21	ドレッシング	食用植物油脂(なたね油、大豆油【大豆】)65.4 水あめ、砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 増粘剤(増粘多糖 類、加工デンプン(大豆【大豆】、とうもろこし、馬鈴薯)) 粉末状大豆たん白【大豆】 香辛料 酵母エキス 水	
14	21	レトルたまぐろ スープ煮	きはだまぐろ 水 野菜エキス 食塩	
17	10	レトルみかん シロップ漬け	みかん 砂糖 クエン酸(酸味料) 酸化防止剤(ビタミンC) 糖転移ビタミンP 水	
7	8	レトルひよこ豆	ひよこ豆	
16 22	13 15	(冷)チンゲンサイ (カット)	チンゲンサイ	
28	1	(冷)ハンバーグ* 60g	鶏肉【鶏肉】 たまねぎ 牛肉【牛肉】 粒状植物性たん白【大豆】 牛脂【牛肉】 2.7 豚肉【豚肉】 小麦不使用しょうゆ【大豆】 砂糖 食塩 ぶどう糖 しょうがペースト 香辛料 酵母エキス にんにくペースト 水 加工デンプン(キャッサバ) セルロース カラメル色素	
15	22	(冷)プレーン オムレツ*50g	鶏卵【卵】 60.73 砂糖 タピオカでん粉 穀物酢(米) 食塩 水 焼成油(なたね油) 微量	※同一ライン:えび、乳 かに、小麦、オレンジ 牛肉、ごま、さば、大豆 鶏肉、豚肉、もも、りんご
8	2	(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【小麦】、 でん粉(とうもろこし) 加工デンプン(とうもろこし) 膨張剤製剤 乳化剤)13.0 小麦粉【小麦】 3.0 揚げ油(なたね油、パーム油) 5.0 水	※同一ライン:えび、卵 乳、いか、鶏肉 ※同一工場別ライン: さけ
1	7	(冷)シューマイ*18g	豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 4.7 でん粉(馬鈴薯) しょうがペースト 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス【豚肉】 香辛料 皮(小麦粉【小麦】 還元水あめ 水) 9.4	※同一ライン:えび、卵 かに、乳、いか、牛肉 ごま、さけ、さば、大豆 鶏肉、やまいも、りんご ゼラチン
10	14	(冷)えび団子	たらしり身 えび【えび】 澱粉【小麦】 3.8 オキアミ 砂糖 食塩 みりん風調味料 水 植物油脂(大豆)【大豆】 0.8	※同一ライン:卵、乳 かに、いか、ごま さけ、豚肉
14	21	一食(冷)ぶどう ゼリー*40g	ぶどう果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸三ナトリウム、 クエン酸) 香料 水	
10	14	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			
10	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)	
20	6	レトルト水煮 白いんげん豆	白いんげん豆	
6	28	レトルトまぐろ 油漬け	きはだまぐろ 大豆油【大豆】13.8 野菜エキス 食塩 水	
21	17	(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	
13	9	(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】 0.7 魚介エキス 水	
2 8	2 16	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。
9 14	21 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	
17	10	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	
10 13 24	9 14 24	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。
6	28	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。
16	13	一食スライスチーズ *20g	ナチュラルチーズ【乳】 80.07 乳化剤 添加水	
17	10	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	
2 6 27	16 20 28	すりごま	ごま【ごま】 100	
16 30	13 29	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
30	29	粉末チーズ	ナチュラルチーズ【乳】 100	
8 22	2 15	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。
20 21 30	6 17 29	とうもろこし (ホール)缶	スイートコーン 塩 PH調整剤(クエン酸) 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
15 21	17 22	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
17	10	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	
1 13	7 9	レトルトうずら卵	うずら卵【卵】 99.43 食塩	
15 16 17 20	6 10 13 22	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
22	15	(冷)鶏ガラスープ ストック	鶏ガラ【鶏肉】 丸鳥【鶏肉】 水	
8 13	2 9	(冷)さといも	さといも	
6 29	28 30	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
22	15	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
7 9 17 20	6 8 10 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	
10 24	14 24	かつお節(だし用)	かつおのふし	
7 14 20	6 8 21	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
7 14	8 21	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
22	15	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、植物レシチン【大豆】、 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
10	14	(冷)若鶏レバー竜 田揚げ*煮物用	鶏レバー【鶏肉】 食塩 発酵調味料【小麦、大豆】 0.1 デキストリン 酵母エキス 小麦粉【小麦】 1.6 コーンフラワー 脱脂大豆粉末【大豆】 粉末状植物性たん白【大豆】 加工でん粉(キャッサバ) 揚げ油(パーム油)6.9	※同一ライン:卵、乳 オレンジ、牛肉、くるみ ごま、さけ、さば、バナナ 豚肉、やまいも、りんご ゼラチン

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
7 9 16 17 21	8 10 13 17 27	小麦粉	小麦【小麦】 100	
1 16 21 28 29	1 7 13 17 30	でん粉	馬鈴しょでん粉	
1 16 22	7 13 15	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
1 6 7 8 9 14 15 17 20 21 22 27 28 29 30	1 2 6 7 8 10 15 17 20 21 22 27 28 29 30	サラダ油	食用なたね油 100	※同一工場別ライン: 大豆
8 16 21	2 13 17	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
9 15 17 20 21 30	6 10 17 22 27 29	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	
28	1	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
1 2 10 13 22 24 27 29	7 9 14 15 16 20 24 30	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
2 13 22 24	9 15 16 24	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
28	1	ワイン(赤)	輸入ワイン(ブドウ) 亜硫酸塩	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
7 9 14 15 17 20 21 22 28 29	1 6 8 10 15 17 21 22 27 30	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 食用植物油脂(パーム油・ミックストコフェロール【大豆】) 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)	
1 16 29	7 13 30	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	
9 17	10 27	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	
9 15 17	10 22 27	ローレル	ローリエ	
1 6 7 9 14 15 16 20 21 22 28 29 30	1 6 7 8 13 15 17 21 22 27 28 29 30	洋こしょう	コシヨー	
29	30	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)	
9 15 17 21 28 30	1 10 17 22 27 29	ソース	砂糖 醸造酢(さとうきび) 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			
1 15	7 22	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			
9 14 20 22	6 15 21 27	パン 小さいパン 背割りパン	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	
16	13	パン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 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	
7	8	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	
9	27	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも
22	15	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			
28	1	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	