

## 令和5年度11月給食物資配合表【肢体普通食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
1 6 16 21 22 28 30	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
1 6 16 21 22 30	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	
1 6 22	ローレル	ローリエ	
1 6 7 9 13 15 16 17 20 21 22 27 29 30	サラダ油	食用なたね油 100	※同一工場別ライン:大 豆
1 6 7 9 20 21 22 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2.8 粉末しょうゆ【小 麦、大豆】 2.3 砂糖1.9 野菜パウダー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0.2	アレルギー表示:小麦・ 大豆・鶏肉・豚肉
1 6 9 30	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
1 7 20	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
1 7 9 13 14 15 16 20 21 28 29 30	洋こしょう	黒こしょう末100	※加工助剤、キャリアー オーバー、コンタミ等由 来:小麦・卵・乳

1	(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	
2 10 24	こんぶ(だし用)	こんぶ100	※昆布は、えび、かこの生息する海域で採取しています。
2 14 15 21 28 29	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
2 24	かつお節	かつおのふし	
2 8 13	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
2 9 10 22 24	みりん	もち米 米こうじ グルコース 醸造アルコール	
2	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
2	(冷)若鶏レバー竜田揚げ	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 <衣>加工でん粉(キャッサバ) 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】揚げ油(パーム油)6.9	※同一ライン:卵・乳・オレンジ・牛肉・ごま・くるみ・バナナ・さけ・さば・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチン
2	(冷)あまおういちごゼリー	加糖苺(苺・砂糖)23.7 異性化液糖7 水あめ5.8 粉末水あめ5.5 砂糖3.39 ゲル化剤(増粘多糖類)1.1 グァーガム0.05) 酸化防止剤(V.C)0.2 酸味料(クエン酸ナトリウム0.15 クエン酸0.04) 水53.07	
6 20	(冷)白花豆白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
6 22	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	
6 7 20 22 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
6 7 21 22	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】100	アレルギー表示:小麦
6	甘夏かん缶	夏みかん58.1 砂糖・ぶどう糖果糖液糖14.61 酸味料(クエン酸)0.12 水27.17	
7 10	ローストアーモンド(スライス)	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
7 20	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
7 20 29	牛乳(調理用)	生乳【乳】100	アレルギー表示:乳

7	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
7	一食セミスイートりんごジャム	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
7	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。
8 17	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。
8	(冷)いわしみぞれ煮 * 42g	イワシ67.97 だいこん15.52 しょうゆ4.66 砂糖 3.84 みりん3.10 生姜0.62 でん粉0.62 食塩・ 醸造酢0.01 水3.66	アレルギー表示:小麦・ 大豆
9 16	あらびきウインナー	豚肉86.8 豚脂肪10.21 食塩1.36 砂糖0.51 香 辛料0.31 調味料(アミノ酸)0.41 リン酸塩(Na) 0.2 保存料(ソルビン酸)0.1 酸化防止剤(ビタミ ンC)0.07 pH調整剤0.02 発色剤(亜硝酸 Na)0.01	アレルギー表示:豚肉
9 17 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
9 22	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
9 30	レトルトレッドキドニー	レットキドニー90.00 食塩0.5 水9.50	
9	一食セミスイートオレンジマ 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	
10 15	(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
10 15 24 27 29	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
10 17	(冷)さといも	さといも100	
10	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
13 29	(冷)さやいんげん	さやいんげん	

13	(冷)納豆(30g)	<納豆> 大豆 93.27 納豆菌微量 <タレ> たんぱく加水分解物2.33 砂糖1.55 砂糖混合 ぶどう糖果糖液糖0.85 しょうゆ0.47 水あめ 0.47 みりん0.39 食塩0.26 かつおだし0.16 酒 精調整品 0.16 酵母エキス0.08 増粘多糖類 0.01	アレルギー表示:小麦・ 大豆
13	一食かつお節	かつおのふし	
14 15 29	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
14 20	一食ケチャップ	トマト(濃縮倍率3.11倍)70 砂糖・ぶどう糖果糖 液糖15 ぶどう糖7 醸造酢4 食塩3 たまねぎ1 香辛料微量	
14 27	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	アレルギー表示:大豆
14 29	冷凍チキンブイヨン	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
14	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	
14	(冷)チキンナゲット	鶏肉【鶏肉】39.93 コーンスターチ1.68 パン粉 【小麦】1.68 豚脂【豚肉】2.02 粉末状植物性た ん白【大豆】1.66 しょうゆ【小麦・大豆】0.7 食塩 0.39 チキンスープ【鶏肉】0.22 香辛料0.12 た んぱく加水分解物【小麦】0.03 おろしにんにく 0.02 デキストリン0.01 酵母エキス 微量 揚げ油 (なたね油)4.00 揚げ油(パーム油)1.00 ピロリ ン酸第二鉄0.12 加工でん粉【小麦】0.08 増粘 多糖類0.05 水29.82 <衣> パン粉【小麦】7.12 小麦粉【小麦】4.76 コーン グリッツ3.46 コーンスターチ0.70 食塩0.23 しょ うゆ【小麦・大豆】0.12 香辛料0.08	アレルギー表示:小麦・ 豚肉・鶏肉・大豆
15	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
15	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
16 30	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
16	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
16	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	
16	レトルトみかんシロップ漬け	みかん58.82 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(異性化 液糖)6.15 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(グラニュー 糖)1.54 酸味料0.08 乳酸Ca0.08 水33.33	
16	レトルト黄桃シロップ漬け	黄桃66.66 砂糖6.89 酸化防止剤0.08 酸味料 0.01 水26.36	アレルギー表示:もも

16	プレスハム(ポークハム)	豚もも肉【豚肉】90.7 小麦でん粉【小麦】5.5 食塩1.94 砂糖1.77 香辛料抽出物0.09	アレルギー表示:豚肉・小麦
16	醗酵乳	生乳【乳】85.7 脱脂粉乳【乳】2.3 乳酸菌スターター【乳】0.11 水11.89	アレルギー表示:乳
17	青のり	あおさ100	※あおさは、えび、かこの生息する海域で採取しています。
17	(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
17	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
20	一食はちみつ	はちみつ100	
20	生クリーム	生乳【乳】100	アレルギー表示:乳
21 28	トマト缶(角切り缶)	トマト60 トマトピューレー39.85 クエン酸0.15	
21	(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
21	(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
22	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・ごま・鶏肉・豚肉・さば・大豆・ゼラチン
22	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
22	一食(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	
24	ゆず果汁	ゆず	
24	(冷)さば切身*60g(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
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	
27	ねりごま(400g)	ごま100	アレルギー表示:ごま

27	(冷)くりのムース	乳又は乳製品を主原料とする食品39.8 くり12.5 砂糖7.5 砂糖・ぶどう糖果糖液糖6.0 水溶性食物繊維3.0 豚ゼラチン1.2 水29.7 乳化剤0.1 香料0.1 増粘剤(キサンタンガム)0.1 ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素	アレルギー表示:乳・ゼラチン・大豆・豚肉
28	(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
28	ワイン(赤)	輸入ワイン(ブドウ) 亜硫酸塩	
28	マイルドデミソース(1kg)	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)12 トマトペースト6 ソテードオニオン4 チキンエキス4 にんじん4 砂糖2 酵母エキス1.2 でん粉(とうもろこし)0.4 食塩0.13 香辛料(黒こしょう)0.04 水66.23	アレルギー表示:小麦・鶏肉・豚肉 ※加工助剤・キャリアー・オーバー・コンタミ由来:えび・かに・卵・乳・落花生
28	(冷)スクールソフトハンバーグ(ボイル)	牛肉【牛肉】44.8 豚肉【豚肉】18.3 たまねぎ23.79 パン粉【小麦】7.32 粉末状植物性たん白0.55 粒状植物性たん白3.66 しょうゆ【大豆】0.37 食塩0.33 ビーフエキス0.29 トマトケチャップ0.29 ガーリック0.11 しょうが0.11 香辛料(黒こしょう、白こしょう)0.08 カラメル色素(粒状植物性たんぱく由来)	アレルギー表示:小麦・牛肉・豚肉・大豆
28	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	
30	一食いちごマーガリン	【いちごジャム】 水あめ21.6 砂糖17.2 いちご16.5 ゲル化剤(ペクチン)0.5 酸味料0.3 水7.5 【マーガリン】 食用植物油脂【大豆】14.9 食用精製加工油脂14.9 食塩0.4 バターミルクパウダー【乳】0.2 乳化剤0.1 香料微量 酸化防止剤(ビタミンE)微量 カロチノイド色素微量 水5.9	アレルギー表示:乳・大豆
30	(冷)国産りんごゼリー	りんご還元果汁5.46 りんごピューレ13.37 砂糖6.31 果糖3.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.59 酸味料0.2 ビタミンC0.09 香料0.07 水70.71	アレルギー表示:りんご ※加工助剤・キャリアー・オーバー・コンタミ等由来:乳・もも
30	一食イタリアンドレッシング	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))	

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
9 14 20 22 28 30	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
16	小さいパン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 4.0 ショートニング【大豆】 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
7	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