

令和5年10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			
20	25	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
10 17	2 30	レンズ豆	レンズ豆	
24	18	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
5	23	アーモンド(スライス)	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
16	20	いり大豆	大豆【大豆】	
26	16	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
27	5	(冷)さんま*50g	さんま	※同一ライン:小麦 いか、ごま、さけ、さば大豆、りんご
25	24	(冷)きびなご(子持ち)	きびなご	
16	20	いりこ(中ぶり)	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。
2	27	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。
24	18	一食梨ジャム*15g	水飴 砂糖 日本なしピューレ 酸味料(クエン酸) ゲル化剤(ペクチン) 酸化防止剤(V.C)	
30	17	海藻ミックス	湯通し塩蔵わかめ 乾燥茎わかめ 乾燥昆布 乾燥白杉のり 乾燥赤つのまた	※海藻はえび、かにの生息する海域で採取しています。
10	30	きざみチーズ(5mm)	ナチュラルチーズ【乳】 85.7 乳化剤 水	
31	11	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 99.0 セルロース	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
18	26	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。
13	12	切り干しだいこん	青首だいこん	
17	2	干しぶどう	干しぶどう 植物油(サンフラワー油) 0.2	
23	3	茎わかめ	茎わかめ 食塩	※同一ライン:えび、かに ※わかめは えび、かにが混入して いる場合があります。
4	6	(冷)かぼちゃプリン	果糖ぶどう糖液糖 砂糖 かぼちゃペースト 豆乳加工食品(食物油脂(パーム)、豆乳クリーム【大豆】、 砂糖類(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも)、でん粉(とうもろこし) 、食塩) 7.9 でん粉(米) 食塩 ゲル化剤 乳化剤 香料 pH調整剤 セルロース 塩化マグネシウム 着色料	
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	
26	16	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	
5	23	一食はちみつ マーガリン*11g	はちみつ 食用植物油脂・食用精製加工油脂(なたね油 パーム油、大豆油【大豆】) 29.7 食塩 バターミルクパウダー【乳】 0.2 乳化剤【大豆】 香料【乳】 φ 酸化防止剤(ビタミンE) カロチノイド色素 φ 水	
23	3	一食納豆*30g	大豆【大豆】 納豆菌	
30	17	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	
20	25	昆布茶	食塩 砂糖 昆布粉末 調味料(アミノ酸等)	
23	3	しょうゆ麴	醤油【小麦、大豆】 米こうじ 食塩 酒精 水	
6	31	レトルト蒸し栗 (カット)	栗 砂糖	
17	2	レトルトみかん 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	
11 13 23 30	3 10 12 17	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
17	2	(冷)とうもろこし(カット)	とうもろこし	
13	12	(冷)ししゃもの 天ぷら (子持ち)*25g	カラフトシヤモ 小麦粉【小麦】 12.5 澱粉(コーン) 植物性蛋白【大豆】 ベーキングパウダー 食塩 揚げ油(なたね油) 8.0 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
3	4	(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
23	3	(冷)魚すり身団子	たらすり身 澱粉【小麦】 3.7 砂糖 植物油脂【大豆】 1.3 食塩 みりん風調味料 水	※同一ライン:卵、乳 えび、かに、いか、ごま さけ、豚肉
17	2	(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
17	2	(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
6	31	一食(冷)ぶどうゼリー*40g	ぶどう果汁(濃縮還元) 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) 香料 水	
3	4	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
12	13	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	
6	31	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 40.32 食塩 水	
11 24	10 18	(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	
2 12 13 18	12 13 26 27	(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	
13 19 24 25 27	5 12 18 19 24	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。
10 26 31	11 16 30	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	
4 24	6 18	塩わかめ	わかめ 塩	※同一ライン:えび、かに ※わかめはえび、かにが混入している場合があります。
6 23 24	3 18 31	こんぶ(だし用)	こんぶ	※昆布は、えび、かきの生息する海域で採取しています。
13	12	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。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
23	3	一食かつお節*1g	かつおのふし	
17	2	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	
17	2	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 12 23 27 30	3 5 13 17 27	すりごま	ごま【ごま】 100	
5	23	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
5	23	粉末チーズ	ナチュラルチーズ【乳】 100	
16	20	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 30	17 25	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	
10	30	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
17	2	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	
2 3 11	4 10 27	レトルトうずら卵	うずら卵【卵】 99.43 食塩	
5	23	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
27	5	(冷)さといも	さといも	
16	20	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
10 26	16 30	(冷)とうもろこし	トウモロコシ	
10 17 20 26 31	2 11 16 25 30	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	
6 23	3 31	かつお節(だし用)	かつおのふし	
12	13	かつお節	かつおのふし	
20 26 31	11 16 25	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
20 31	11 25	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
23	3	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
10	30	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】、 乳等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
12	13	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【大豆])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
11	10	(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)	※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			
17 20 25	2 24 25	小麦粉	小麦【小麦】 100	
18 19 25 30 31	11 17 19 24 26	でん粉	馬鈴しょでん粉	
18 23 30	3 17 26	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
4 5 11 12 13 16 17 18 20 23 24 26 30 31	2 3 6 10 11 12 13 16 17 18 20 23 25 26	サラダ油	食用なたね油 100	※同一工場別ライン: 大豆
3 13 19 25	4 12 19 24	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 11 17 26	2 10 16 23	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	
4 6 18 19 24 25 27 31	5 6 11 18 19 24 26 31	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
6 12 13 16 23 25 27 30 31	3 5 11 12 13 17 20 24 31	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
17	2	ワイン(赤)	輸入ワイン 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			
4 10 11 17 20 26 31	2 6 10 11 16 25 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(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)	
3 18 30	4 17 26	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	
10 17	2 30	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	
17	2	ローレル	ローリエ	
3 4 5 10 11 11 12 18 20 24 26 31	4 6 10 11 13 16 18 23 25 26 30	洋こしょう	コショウ	
4	6	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)	
5 11 12 17	2 10 13 23	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			
18 23	3 26	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 10 12 24 31	11 13 18 23 30	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	
26	16	ライ麦パン	脱脂粉乳【乳】 3 ライ麦粉【小麦】 10 イースト 黒糖 ショートニング【大豆】 10 イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	
3	4	黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7 イースト 黒糖 イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	
20	25	キャロットパン	マーガリン【乳・大豆】 10 イースト 砂糖 ショートニング【大豆】 10 食塩 イーストフード【小麦・大豆】0.1 冷凍にんじん	
12 24	13 18	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも