

令和5年10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			
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。
30	17	(冷)ししゃも(子持ち)*20g	カラフトシシヤモ 食塩	
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			
6	31	(冷)いわしの みりん干し*40g	いわし 醤油【小麦、大豆】 2.0 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
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。
31	11	(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	
10	30	一食チョコアンド ホワイト*11g	砂糖 植物油脂(なたね油、パーム油、 大豆油【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	
23	3	一食納豆*40g	大豆【大豆】 納豆菌	
12	13	一食胚芽ふりかけ *2.5g	かつお削節 白ごま【ごま】 17.172 小麦胚芽【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
26	16	一食ケチャップ*8g	トマト ぶどう糖果糖液糖 砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 たまねぎ 香辛料	
17	2	一食型抜きチーズ *15g	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	
18	26	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。
3	4	一食のり佃煮*8g	しょうゆ【小麦、大豆】 42.0 砂糖 水飴 干しあまのり 干しひとえぐさ でん粉(馬鈴薯) はちみつ カラメル色素 増粘多糖類 水	※のりは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。
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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
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	
18	26	(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)【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
23	3	(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	
20	25	(冷)トマトオムレツ *50g	鶏卵【卵】 48.58 トマトピューレづけ 玉ねぎ トマトケチャップ 砂糖 タピオカでん粉 穀物酢(米) にんじん 食塩 オリーブオイル 0.08 どうもろこし 焼成油(なたね油) 微量 pH調整剤(クエン酸) 水	※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
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	
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)*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
4	6	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、どうもろこし油、綿実油) 5.0 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳化剤 香料【乳】 0.155	
24	18	一食いちご ヨーグルト*105g	生乳【乳】 10.308 脱脂粉乳【乳】 9.629 砂糖 ストロベリー濃縮果汁 バター【乳】 0.412 寒天 香料 クエン酸Na 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 24	18 31	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 40.32 食塩 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
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、かにの生息する 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。
23	3	一食かつお節*1g	かつおのふし	
26	16	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	
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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
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	
11	10	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、かきが混入して いる場合があります。
5	23	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	2 10 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)	
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 フェヌグリーク 黒こしょう フェンネル 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	コシヨー	
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	23	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	
10	30	胚芽パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 14 砂糖 イースト 胚芽【小麦】 10 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	13	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも