

## 令和5年度10月給食物資配合表【知的そしゃく食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
2 5 6 12 16 18 20 23 24 25 26 27	(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 ソテードオニオン9.27 食塩0.46 ビーフブイヨン調味料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
2 3 4 19 23 25 27 31	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
2 3 5 12 17 20 23 24 26 27 31	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
2 3 11 12 13 16 18 20 23 24 26 27 31	サラダ油	食用なたね油 100	同一工場別ライン:大豆
2 5 19 20 23 25 30 31	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 5 23	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

2 5 11 17 20 24 27 31	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
2 27	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)	
2	緑豆はるさめ	緑豆でん粉100	
2	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
2	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
3 4	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。
3 13 16 19 25 30	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。
3 16	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・ごま・鶏肉・豚肉・さば
3 18	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。
3 26	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
3	一食セミスweet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	
4 11 19 24 25	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】100	アレルギー表示:小麦
4 12	かつお節	かつおのふし	
4 16 19 25 31	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	

4	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
4	国産蒸し栗カット	栗 砂糖	
4	(冷)魚すり身	魚肉(えそ)88.8 卵白4.4 ばれいしょ澱粉4.4 食塩1.3 砂糖0.9 発酵調味料0.1 魚介エキス 0.1	アレルギー表示:卵 ※加工助剤・キャリア オーバー・コンタミ等由 来:えび・いか
4	(冷)一食さつまポテト	さつまいも83.29 砂糖9.16 植物油脂(なたね 5、大豆0.73) 本みりん0.85 ぶどう糖果糖液糖 0.6 水あめ0.26 食塩0.11	
5 11 17 24 31	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
5 13 19 25 31	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 23	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
5 31	(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 テキストリン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 なたね 油4.00) 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
5	一食はちみつ	はちみつ100	
5	(冷)ほうれんそう(カット)	ほうれんそう	
6 12 13 23	(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	同一工場別ライン:小麦・ 卵・乳・いか・ごま・大豆・ 鶏肉・豚肉 ※原材料の魚は、えび・ かにを食べています。
6	(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
6	かぼす果汁	かぼす果汁	
11 12 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

11 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	
11 26	レトルトレッドキドニー	レツキドニー90.00 食塩0.5 水9.50	
11	黄桃(角切り)缶	黄桃 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	アレルギー表示:もも
11	みかん缶	温州みかんじょうのう68 砂糖8.1 酸味料(クエン酸)0.1 酵素(ヘスペリジナーゼ)0.02 水23.78	
11	ワイン(赤)	輸入ワイン(ブドウ) 亜硫酸塩	
11	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	
11	ローレル	ローリエ	
11	干しぶどう(レーズン)	レーズン100	
12 16 30	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
12	一食黒豆きなこクリーム	食用油脂(植物油脂【大豆】、加工油脂)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】14.0 乳等を主要原料とする食品【乳】3.5 食塩0.1 乳化剤1.5	アレルギー表示:大豆・乳・ごま ※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:小麦・落花生・りんご・アーモンド
12	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
12	ドレッシング	食用植物油脂 65.9 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 調味料 香辛料抽出物	アレルギー表示:大豆
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	長ひじき	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。
16 25	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

16	(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
17 31	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
17	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
17	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
17	ワイン(白)	輸入ワイン(ブドウ) 亜硫酸塩	
18	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	
18	(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
19 25	(冷)ホキ(切り身)	ホキ100	※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:さけ・さば・いか
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	
20 26	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
20	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
20	角チーズ	プロセスチーズ(ナチュラルチーズ【乳】73.5 乳清カルシウム【乳】2.2 乳化剤2.5 クエン酸鉄Na0.2 水21.6)	アレルギー表示:乳
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
20	無調整豆乳	国産脱皮大豆【大豆】 水	
23	(冷)オールポークしゅうまい	豚肉【豚肉】48.0 たまねぎ21.0 <皮> 【小麦】10.1 パン粉【小麦】5.6 馬鈴薯澱粉5.3 粒状小麦たんぱく【小麦】3.0 砂糖0.9 食塩0.9 醤油0.6 こしょう0.5 しょうが0.4 イーストフードビタミンC ベニコウジ色素 水3.7	アレルギー表示:小麦・豚肉・大豆 ※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:鶏肉・ごま・かに・えび
24 31	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳

24 31	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
24	一食オールいちごジャム	いちご45.1 砂糖26.07 水あめ18.54 ゲル化剤(ペクチン)0.59 酸味料0.43 仕込水9.27	
24	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	
24	昆布茶	食塩 砂糖 昆布粉末 調味料(アミノ酸等)	
25	みかん(シロップ漬け)	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(異性化液糖) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖(グラニュー糖) 酸味料 乳酸Ca 水	
26	一食ココアクリーム	水あめ58.8 脱脂粉乳【乳】8.82 ココアパウダー4.5 ショートニング0.8 植物油脂0.24 カカオマス0.23 食塩0.01 香料0.14 仕込水26.46	アレルギー表示:乳
26	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
26	(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	
27	(冷)ムース	加糖練乳18.38 牛乳10 水あめ7.5 植物油脂(ヤシ油)5 クリーム(乳製品)4.84 脱脂粉乳3.88 食塩0.06 ゲル化剤(増粘多糖類)0.68 香料(バニラ・プリン)0.17 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.13 水49.36	アレルギー表示:乳
27	塩わかめ	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。
30	(冷)さばおかか煮	サバ 還元水あめ 醤油【小麦・大豆】 みりん 砂糖 でん粉(甜菜) かつおぶし 醸造酢 水	アレルギー表示:さば・小麦・大豆
31	ユニソーヤ純植マーガリン	食用植物油脂・食用精製加工油脂80.4 食塩2.2 乳化剤1.48 香料0.02 カロテン色素微量 水15.9	
31	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ【乳】99 セルロース1	アレルギー表示:乳

以下の物資は「小麦」が使用されます。

日付	品名	小麦粉100gに対するの配合割合(g)	注意喚起表示
3	小さい黒砂糖パン	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
5 12 20 24 26 31	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
12	乾めん	食塩	アレルギー表示:小麦 ※同一ライン:そば、卵、やまいも
17	キャロットパン	冷凍にんじん マーガリン【乳・大豆】10 砂糖 ショートニング 10 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