

令和5年度10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 |
|--|------------|--|-------------------------------|
| 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 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 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 27 | 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 |

| | | | |
|---------------------------|-------------------|--|---|
| 2 | 緑豆はるさめ | 緑豆でん粉100 | |
| 2 | (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 |
| 2 | テンメンジャン(130g) | 味噌 砂糖 植物油 醤油 | アレルギー表示:小麦・大豆・ごま |
| 3 4 30 | 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 | 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(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 |
| 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 | |
| 3 | 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 |
| 4 11 24 25 | 小麦粉(薄力粉) | 小麦粉【小麦】100 | アレルギー表示:小麦 |
| 4 13 16 25 31 | みりん | もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール | |
| 4 12 30 | かつお節(だし用) | かつおのふし | |
| 4 | 国産蒸し栗(カット) | 栗 砂糖 | |
| 4 | (冷)さやいんげん | さやいんげん | |

| | | | |
|---------------------------|---------------|---|--|
| 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・キャリアー オーバー・コンタミ等由来: えび・いか |
| 4 | (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 |
| 5 11 | 干しぶどう(レーズン) | レーズン100 | |
| 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 23 | ごま油 | 食用ごま油【ごま】 100 | アレルギー表示:ごま |
| 5 | 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 |
| 5 | (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 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 |
| 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 | レトキドニー90.00 食塩0.5 水9.50 | |
| 11 | 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 | |
| 11 | 黄桃角切り(シロップ漬け) | 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 | 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 | |

| | | | |
|----------------|-------------------------|---|---|
| 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。 |
| 12 16 30 | すりごま | ごま【ごま】100 | アレルギー表示:ごま |
| 12 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。 |
| 12 | 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 | |
| 12 | レトルたまぐろ油漬け(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 19 25 | 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 |
| 13 | 切り干しだいこん (千切大根) | 大根100 | |
| 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。 |
| 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 | 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 |
| 16 | (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 |
| 16 | 一食かつお節 | かつおのふし | |
| 17 20 31 | 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 |

| | | | |
|----------|-----------------------|--|---|
| 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 | フランクフルトソーセージ | 豚うで肉【豚肉】94.84 食塩2.42 砂糖2.14 香 辛料0.61 | アレルギー表示:豚肉 |
| 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 | 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 |
| 19 | (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 | 無調整豆乳 | 国産脱皮大豆【大豆】 水 | |
| 20 | クリームヨーグルトバニラ | 乳製品(加糖練乳6.02 脱脂粉乳5.53 クリーム 3.30 全粉乳 1.47) 砂糖・異性化液糖4.07 砂 糖2.74 イソマルトオリゴ糖シロップ2.44 難消化 性デキストリン(食物繊維)1.48 ミルクカルシウ ム0.32 乳たんぱく0.18 寒天0.05 増粘多糖類 0.51 香料0.2 水71.69 | アレルギー表示:乳 ※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等:り んご・もも |
| 20 | 一食セミスイートブルーベリー 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 | |
| 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 | 牛乳(調理用) | 生乳【乳】 100 | アレルギー表示:乳 |
| 24 31 | 脱脂粉乳 | 脱脂粉乳【乳】100 | アレルギー表示:乳 |
| 24 | 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 | |
| 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 | (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 | 昆布茶 | 食塩 砂糖 昆布粉末 調味料(アミノ酸等) | |
| 25 | (冷)ホキ(角切り) | ホキ | ※同一ライン:えび・かに・小麦・あわび・いか・さけ・さば |
| 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 | チョコ&ホワイト | 【ブラックチョコ】砂糖20.3 植物油脂【大豆】17.1 ココア6.3 全粉乳【乳】5 カカオマス1 乳化剤0.3 香料微量 【ホワイトチョコ】植物油脂17.3 砂糖17.2 脱脂粉乳【乳】7.1 乳糖7.1 ココアバター1 乳化剤0.3 香料微量 | アレルギー表示:乳・大豆 |
| 30 | (冷)さんまのオレンジ煮 | サンマ オレンジジュース 砂糖 醤油 オレンジ砂糖漬 でん粉 食塩 醸造酢 香料 水 | アレルギー表示:小麦・オレンジ・大豆 |
| 30 | (冷)かぼちゃプリン | かぼちゃペースト15 粉あめ14 ポリデキストロース6.6 果糖4.5 食用加工油脂2 グラニュー糖1.5 玄米加工品0.8 食塩0.03 ゲ化剤(増粘多糖類)0.95 増粘剤(加工でん粉)0.5 香料0.39 ピロリン酸第二鉄0.27 着色料(カロテノイド)微量 水53.46 | |
| 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 |
| 31 | はちみつマーガリン | 【はちみつ】はちみつ63.6 【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 |

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 |