

令和5年度10月給食物資配合表【肢体そしゃく食】

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 5 12 16 18 20 23 24 25 26 27 30	(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 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 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 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 植物油脂 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(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	
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 イン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 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 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 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 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 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 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
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
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	レトルトキドニー90.00 食塩0.5 水9.50	
11	白桃(2つ割り)缶	白桃【もも】62.9 砂糖10.2 酸味料0.07 酸化防止剤0.04 酸味料微量 水26.79	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	ローレル	
11	干しぶどう(レーズン)	レーズン100	
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	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	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 25 30	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
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	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	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 25	(冷)ホキ(切り身)	ホキ100	※加工助剤・キャリー 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	
19	白だし	食塩13.5 しょうゆ【小麦・大豆】11.0 砂糖4.0 米醱酵調味料4.0 かつお節2.0 こんぶエキス 1.0 しいたけ0.7 かつおエキス0.7 たん白加水 分解物【ゼラチン】0.5 しいたけエキス0.3 調味 料(アミノ酸等)4.0 酒精3.6 酸味料0.2 甘味料 (甘草)0.01 カラメル色素(しいたけエキス由来) 0.01 香料(しいたけエキス由来)0.01 水54.47	アレルギー表示:小麦・ 大豆・ゼラチン
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	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	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
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(カロチノイド)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に対しての配合割合(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