

令和5年度 10月分 特別支援学校(段階食) 給食物資配合表

	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
2	エンジョイゼリー バニラ・ストロベリー	脱脂粉乳 デキストリン グラニュー糖 植物油 ゼラチン 乳糖 カゼイン 香料 乳化剤 増粘多糖類 PH調整剤 色素(バニラには含まれない)	※原材料の一部に 乳・大豆由来の成分と ゼラチンを含む
2	ゼラチン	ゼラチン100(牛骨)	
2	ソフティア	デキストリン 増粘多糖類 pH調整剤	
2	カテキン粉末緑茶	緑茶	
2	うらごしほうれん草	冷凍ほうれん草 水	
2	やわらかポーク	豚肉 オニオンソテー 卵白 乳等を主要原料とする食 品 清酒 パン粉 ゼラチン 大豆油 山芋 乾燥卵白 砂 糖 生姜汁 醤油 発酵調味料 食塩 加エデンプン ピ ロリン酸鉄 増粘剤(グァー) 香料	アレルギー表示:小 麦、卵、乳成分、ゼラチ ン、大豆、豚肉、山いも ※同一工場:えび、か に、小麦、卵、乳成分
2	クイック介護食 ぶた	豚肉 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) 食用パー ム油 ポークエキス ポークオイル こんぶエキス フィッ シュボーンパウダー 酵母エキス 食用酵母 ゲル化剤 (増粘多糖類)	アレルギー表示:豚 肉、ゼラチン
2	ピーチゼリー (プロッカ)	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ピーチ果 汁(ももを含む) 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘 多糖類) 酸味料 香料 V.C 着色料(赤キャベツ)	アレルギー表示:もも・ ゼラチン
2	生クリーム	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
2	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
2	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	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	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(玉ねぎ、トマト、にんじん) 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	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	アレルギー表示:豚 肉・鶏肉

2	テンメンジャン	味噌 砂糖 植物油 醤油	アレルギー表示:小麦・ごま・大豆
2	ワイン(白)	輸入ワイン(ブドウ) 亜硫酸塩	
3	アプリコットジャム	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
3	オレンジ マーマレード	還元麦芽糖水飴 果実(オレンジ、みかん、夏みかん) / 酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、PH調整剤	アレルギー表示:オレンジ
3	クリームヨーグルト バニラ	加糖練乳6.02 脱脂粉乳5.53 クリーム3.3 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・キャリアオーバー・コンタミ等:りんご、もも
3	そうめん	小麦粉【小麦】97.6 食塩2.4	アレルギー表示:小麦 同一製造ラインでのアレルゲン:そば・卵・いか・ごま・やまいも
3	サラダ油	食用なたね油 100	同一工場別ライン:大豆
3	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。
3	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。
4	クイック介護食 白身魚	かれいフレーク たらすり身 食用パーム油 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) フィッシュブイヨン こんぶエキス フィッシュボーンパウダー 食用酵母 ゲル化剤(増粘多糖類)	アレルギー表示:ゼラチン
4	ソフトカップ バナナ味	牛乳 卵 砂糖 マルトデキストリン ポリデキストロース 脱脂粉乳 濃縮乳 ラクトスクロースシロップ コラーゲンペプチド 香料 ビタミンC クエン酸第一鉄Na ナイアシン V.E V.B2 V.B1 V.A V.D ゼラチン	アレルギー表示:卵・乳・ゼラチン
4	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	
5	一食セミスweet りんごジャム	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

5	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、植物レシチン)・食用植物油脂(なたね油、パーム油、コーン油、大豆油【大豆】) 81.9 食塩1.6 乳化剤【大豆】0.5 香料0.36 ビタミンA0.02 カロテン色素微量 水15.62	アレルギー表示:大豆
5	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
6	とけないアイス(バニラ)	乳等を主要原料とする食品26.6【大豆】【乳】、牛乳【乳】14.8、グラニュー糖8.9、水あめ7.9、生クリーム【乳】5.0、加糖卵黄【卵】4.8、砂糖3.3、加糖練乳【乳】1.9、エリスリトール1.4、果糖0.9、ゼラチン【ゼラチン】0.7、水22.9、乾燥ビール酵母【大豆】0.2、甘味料0.4、加エデンブン0.4、香料0.2、乳化剤0.1、ゲル化剤、pH調整剤	アレルギー表示:大豆・乳・卵・ゼラチン
6	白だし	食塩 しょうゆ 砂糖 米発酵調味料 かつお節 昆布エキス しいたけ かつおエキス たん白加水分解物 しいたけエキス 調味料(アミノ酸等) 酒精 酸味料 甘味料(甘草) カラメル色素(しいたけエキス由来) 香料(しいたけエキス由来) 水	アレルギー表示:小麦・大豆・ゼラチン
16	クイック介護食とり	鶏肉 チキンエキス 食用パーム油 チキンオイル コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) 食用酵母 ゲル化剤(増粘多糖類、加エデンブン) 卵殻Ca	アレルギー表示:卵、鶏肉、ゼラチン
31	一食はちみつ	はちみつ100	
11	トマトケチャップ	トマト 糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖) 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料	
16	ワイン(赤)	輸入ワイン(ブドウ) 亜硫酸塩	
11	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	うらごしグリーンピース	冷凍グリーンピース 水	
11	みかん(シロップ漬け)	みかん58.82 砂糖・ぶどう糖果糖液糖6.15 グラニュー糖1.54 酸味料0.08 乳酸Ca0.08 水33.33	
11	黄桃角切り(シロップ漬け)	黄桃【もも】66.66 砂糖6.89 酸化防止剤0.08 クエン酸0.01 水26.36	アレルギー表示:もも
11	やわらかビーフ	牛肉 豚肉 鶏卵 パン粉 オニオンソテー 牛乳 洋酒 大豆油 大豆たん白 食塩 砂糖 香辛料 加エデンブン 香料	アレルギー表示:小麦、卵、乳成分、大豆、牛肉、豚肉 ※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分
11	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦

11	カレー粉	ターメリック20 コリアンダー10 クミン10 フェネグリーク10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5 その他香辛料35	
12	一食いちごミックス ジャム	糖類(水あめ53.96 砂糖11.82) 果実(いちご18.97 りんご9.18) ゲル化剤(ペクチン)0.37 酸味料(クエン酸)0.15 水5.55	アレルギー表示:りんご
12	ねりごま(400g)	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
12	やわらかカップ いとより鯛	魚肉すり身(イトヨリ鯛、砂糖) 食用油脂(大豆油、中鎖脂肪酸油) 卵白 しょうゆ 還元澱粉分解物 鯛エキス 昆布エキス 増粘剤(加エでん粉) ゲル化剤(ジェランガム) 卵殻Ca 調味料(アミノ酸)	アレルギー表示:小麦・卵・大豆 ※本製品で使用しているいとより鯛は、えび、かにを食べています。
12	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。
12	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
13	すり身シリーズ 白身魚	魚肉(パシフィックホワイティング) 大豆油 卵白 砂糖 食塩 加エデンプン グリシン 増粘多糖類 膨張剤 乳化剤	アレルギー表示:小麦・卵・大豆・山いも ※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分
13	マヨネーズ(350g)	食用植物油脂 卵黄 醸造酢 食塩 香辛料 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物 水	アレルギー表示:卵・大豆・りんご
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	やわらか刻みごぼう	ごぼう 増粘剤(加エでんぷん) 香料(大豆・小麦由来)	アレルギー表示:小麦・大豆
16	丹波黒豆	黒豆 砂糖 水	アレルギー表示:大豆
16	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
18	減塩のり佃煮	のり 水あめ しょうゆ 食物繊維 砂糖・異性化液糖 醸造酢 でん粉 かつおエキス 食塩 ほたてエキス 寒天 調味料(アミノ酸等) カラメル色素	アレルギー表示:小麦・大豆
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(加エでん粉)4.4	
19	すり身シリーズ ほたて	ほたて貝柱 大豆油 卵白 加エデンプン ソルビット 増粘多糖類 膨張剤	アレルギー表示:小麦、卵、大豆、山いも ※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分

19	梅肉ペースト	梅79 食塩21	
20	無調整豆乳	大豆96.9 水3.1	アレルギー表示:大豆
24	甘夏みかん缶	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	一食あまおういちご ジャム*15g	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	
25	すり身シリーズ いわし	魚肉(いわし) 砂糖 清酒 玉ねぎ 食塩 生姜汁 加工 デンプン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤	※同一工場:えび、か に、小麦、卵、乳成分
26	チョコ&ホワイト	<ブラックチョコ>砂糖20.3 植物油脂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
26	ローストアーモンド (粉末)	アーモンド【アーモンド】	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
26	白いんげんピューレ	いんげん豆25 水75	
27	うらごしにんじん	ダイスにんじん 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。

また、配合割合が非開示の物資は配合割合は記載していません。

詳細が必要な場合は学校へお問い合わせください。

以下の物資は「小麦」が使用されます。

主食・めん類について

日付	品名	配合物資・配合割合(%) <小麦100に対する割合>	注意喚起
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	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
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