

令和5年12月分 小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			
7	6	一食(冷)ピタパン *60g	小麦粉【小麦】 73.02 砂糖 ショートニング(パーム油、なたね油、 大豆油)【大豆】 1.73 植物油脂(なたね油、 大豆油)【大豆】 1.73 食塩 麦麩製剤【小麦】 0.58 小麦たん白【小麦】 0.58 イースト 脱脂粉乳【乳】 0.58 水	※同一工場別ライン： 卵
7	6	一食(冷)ピタパン *80g	小麦粉【小麦】 73.27 砂糖 ショートニング(パーム油、なたね油、 大豆油)【大豆】 1.66 植物油脂(なたね油、 大豆油)【大豆】 1.66 食塩 麦麩製剤【小麦】 0.55 小麦たん白【小麦】 0.55 イースト 脱脂粉乳【乳】 0.55 水	※同一工場別ライン： 卵
7 21	6 20	レンズ豆	レンズ豆	
7	6	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	4	無調整豆乳	国産脱皮大豆【大豆】 水	
1	12	(冷)さば切身*60g	さば【さば】	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ 大豆 ※同一工場別ライン： かに、乳、ゼラチン
7	6	しらす干し	かたくちいわし稚魚 食塩	※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。
11 20	7 14	あさりの佃煮	あさり 砂糖 しょうゆ【小麦・大豆】 8.86 しょうが みりん	※同一ライン:えび、かに ※あさりなどの2枚貝 にはえび、かにが共生 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	14	一食(冷)りんごのタルト*35g	りんご【りんご】 豆乳【大豆】 米粉 砂糖 ショートニング(パーム、菜種、大豆、とうもろこし) 7.2 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 コーンフラワー 植物油(菜種、米糠)2.4 水溶性食物繊維 水あめ 大豆粉【大豆】 こんにやく加工品 加工デンプン(とうもろこし、キャッサバ) 炭酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳化剤 膨張剤 ビタミンC ピロリン酸第二鉄 乳酸Ca 増粘剤(キサンタンガム) 香料 酸化防止剤 (ビタミンC) 紅麹色素 水	
5	4	一食ミニりんごゼリー*21g	異性化液糖 りんご果肉【りんご】 りんご濃縮果汁【りんご】 還元水あめ 砂糖 酸味料(クエン酸、クエン酸Na) ゲル化剤 pH調整剤 香料 酸化防止剤(ビタミンC、酵素処理ルチン) 水	
7	6	チリソース	トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 たまねぎ 醸造酢(さとうきび、キャッサバ、とうもろこし等) 食塩 香辛料 にんにく	
14	13	かぼす果汁	かぼす	
19	19	ゆず果汁	ゆず	
14	13	一食いちごジャム*15g	水飴 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸)	
15	18	一食きざみのり*1g	乾海苔	※のりは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。
18	11	レトルたまぐろスープ煮	きはだまぐろ 野菜エキス(たまねぎ) 水	
4	21	レトル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	
18	11	レトルひよこ豆	ひよこ豆	
19	19	(冷)裏ごしかぼちゃ	かぼちゃ	
5	4	(冷)コロッケ*60g	じゃがいも 豚肉【豚肉】 たまねぎ 乾燥マッシュポテト 豚脂【豚肉】 1.1 パン粉【小麦、大豆】 18.8 小麦粉【小麦】 3.3 植物油脂(とうもろこし) 2.8 コーンフラワー デキストリン 還元水あめ でん粉(とうもろこし) 水 砂糖 食塩 香辛料 炭酸Ca ピロリン酸鉄	
21	20	(冷)ハンバーグ*60g	牛肉【牛肉】 たまねぎ 豚肉【豚肉】 粉末状植物性たん白【小麦、大豆】 5.33 パン粉【小麦】 3.8 しょうゆ【小麦、大豆】 0.76 食塩 香辛料(ナツメグ、黒コショウ) 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
8	8	(冷)いわしかりかり フライ(子持ち)*20g	マイワシ 還元水飴 たん白加水分解物 砂糖 しょうが 食塩 発酵調味料 ジャガイモ でん粉(とうもろこし、 馬鈴薯) 玄米粉 米粉パン粉 植物油脂(なたね)0.7 食塩 酵母エキス 香辛料 揚げ湯(なたね油、 パーム油) 5.0 水	
12	15	一食アセロラ ゼリー*60g	異性化液糖 アセロラ濃縮果汁 還元水あめ ゲル化剤(増粘多糖類、乳酸カルシウム、デキストリン) 酸味料(クエン酸、クエン酸Na) ムラサキイモ色素・ トウガラシ色素 香料 クチナシ赤色素 水	
14	13	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
4	21	醗酵乳	生乳【乳】 85.7 脱脂粉乳【乳】 2.3 乳酸菌スターター 配合水	
15 20	14 18	レトルたまぐろ 油漬け	きはだまぐろ 大豆油【大豆】14.2 野菜エキス 食塩 アミノ酸 水	
12 14	13 15	(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	
6	1	(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	
1 12 13 15 19 20	5 12 14 15 18 19	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。
5 21	4 20	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	
12 13	5 15	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 20	14 15	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。
20	14	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。
7	6	一食スライスチーズ *20g	ナチュラルチーズ【乳】 80.07 乳化剤 添加水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
7	6	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	
1 6 11 15 18	1 7 11 12 18	すりごま	ごま【ごま】 100	
7	6	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
21	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。
12	15	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	
7	6	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
4	21	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	
6 14	1 13	レトルトうずら卵	うずら卵【卵】 99.43 食塩	
4	21	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
8 15 19	8 18 19	(冷)さといも	さといも	
7	6	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
4 18	11 21	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	
18	11	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
18	11	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
14	13	(冷)若鶏レバー竜 田揚げ*揚物用	鶏肝【鶏肉】 しょうゆ【小麦、大豆】 5.27 還元水あめ 食塩 おろしにんにく 香辛料【大豆】 おろし生姜 打ち粉(馬鈴薯澱粉) 揚げ油(なたね油) 7.41	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
4 18 19	11 19 21	小麦粉	小麦【小麦】 100	
7 15 19 20	6 14 18 19	でん粉	馬鈴しょでん粉	
1 4 5 7 8 11 12 13 15 18 19 20 21	4 5 6 7 8 11 12 14 15 18 19 20 21	サラダ油	食用なたね油 100	※同一工場別ライン: 大豆
5 8 14	4 8 13	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
4 7 21	6 20 21	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	
1 15 20	12 14 18	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
1 8 13 15	5 8 12 18	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
18	11	ワイン(白)	輸入ワイン(ブドウ) 亜硫酸塩 ビタミンC	
8	8	かつおだしのもと	食塩 ぶどう糖 砂糖 かつおぶし粉末 そうだかつお節粉末 こんぶ粉末 L-グルタミン酸ナトリウム コハク酸二ナトリウム 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	
4 5 7 18 21	4 6 11 20 21	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)	
14	13	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
4	21	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェヌグreek 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	
4 21	20 21	ローレル	ローリエ	
5 7 12 14 18 21	4 6 11 13 15 20	洋こしょう	コシヨー	
4 5 7 21	4 6 20 21	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			
4	21	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に対しての配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
5 21	4 20	丸パン コッペパン	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	
14	13	パン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 4 ショートニング【大豆】 7 砂糖 イースト グルテン強化剤【小麦】 2 イーストフード【小麦・大豆】0.15 食塩	
12	15	小さいキャロットパン	マーガリン【乳・大豆】 10 砂糖 ショートニング【大豆】 10 イースト 冷凍にんじん イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	
18	11	ライ麦パン	脱脂粉乳【乳】 3 ショートニング【大豆】 10 黒糖 イースト ライ麦粉【小麦】 10 イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	
12	15	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも