

令和5年度12月給食物資配合表【知的普通食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
1 4 12 15 18	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
1 4 5 6 7 8 13 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
4 6 12 13 15 19	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 8 13	みりん	もち米 米こうじ グルコース 醸造アルコール	
4	(冷)さばホイル焼き	さば66.7 砂糖11.7 みそ10.0 本みりん4.0 米粉1.87 水5.73	アレルギー表示:さば・大豆
5 8 18 20	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】100	アレルギー表示:小麦
5 18 21	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
5 21	あらびきウインナー	豚肉86.8 豚脂肪10.21 食塩1.36 砂糖0.51 香辛料0.31 調味料(アミノ酸)0.41 リン酸塩(Na)0.2 保存料(ソルビン酸)0.1 酸化防止剤(ビタミンC)0.07 pH調整剤0.02 発色剤(亜硝酸Na)0.01	アレルギー表示:豚肉
5 6 8 12	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 7	トマト缶(角切り缶)	トマト60 トマトピューレ39.85 クエン酸0.15	
5 7 18 20 21	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

5 7 8 14 18 21	洋こしょう	黒こしょう末100	※加工助剤、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:小麦・卵・乳
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	一食中濃ソース	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)38.7 醸造酢26.4 砂糖類(ぶどう糖加糖液糖、砂糖)26 食塩5.6 澱粉2.6 酵母エキス0.5 香辛料0.2 水	アレルギー表示:りんご・大豆
5	乾燥バジル	バジル	
5	オレガノ	オレガノ	
5	【冷】コロッケ*60g	じゃがいも45.51 牛肉10.92 たまねぎ2.73 乾燥マッシュポテト1.82 砂糖1.82 大豆油【大豆】0.91 しょうゆ0.91 食塩0.36 香辛料0.02 (衣)パン粉15 米粉3 小麦粉3 水14	※同一ライン:えび・かに・小麦・卵・乳・いか・オレンジ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・りんご・ゼラチン
6 11	(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	*加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:小麦・卵・乳・えび・かに・いか・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
6 7 8 15 19	でん粉	馬鈴薯100	※加工助剤、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:大豆
6 8 12	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。
6	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。
6	(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
6	(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
6	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
7 18	レトルトレッドキドニー	レットキドニー90.00 食塩0.5 水9.50	

7 20 21	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
7 20 21	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	
7	レトルト大豆(挽き割り)	大豆100	アレルギー表示:大豆
7	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・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:くるみ・カシューナッツ
7	しらす干し	いわしの稚魚100 食塩	※加工助剤・キャリー 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。
7	一食ミルククリーム	食用油脂(パーム油、パーム核油、コーン油、か らし油、植物レシチン、大豆油【大豆】)54.77 デ キストリン17.5 糖類(砂糖、粉末水あめ)11.77 難消化性デキストリン8.01 ホエイパウダー 【乳】3.1 全粉乳【乳】1.51 脱脂粉乳【乳】0.5 食塩0.2 乳化剤【大豆】1.51 炭酸カルシウム 0.71 香料【乳】0.42	アレルギー表示:大豆、 乳 ※同一ライン:小麦、落 花生、ごま、りんご、アー モンド
7	チリソース瓶入り	トマト69 糖類(ぶどう糖果糖液糖9 ぶどう糖5 砂糖2)たまねぎ9 醸造酢3 食塩3 香辛料微 量 にんにく微量	
8 15	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
8 19	かつお節	かつおのふし	
8	(冷)さといも	さといも100	
8	(冷)ふぐ切身*30g	まふぐ	同一ライン:小麦・大豆
8	かつおだしのもと	食塩 ぶどう糖 砂糖 かつお節粉末 そうだか つおぶし粉末 こんぶ粉末 L-グルタミン酸ナト リウム42 コハク酸二ナトリウム0.8 5'リボヌク レオチド二ナトリウム0.43	
8	一食ふりかけ(わかめ)	わかめ 砂糖 ごま【ごま】11 ドロマイト(炭酸カ ルシウムマグネシウム含有物) ちりめん かつ おぶしエキス 酵母エキス 食塩 赤しそ酵母 梅酢 クエン酸鉄Na 水	※わかめはえび、かにが 混入している場合があります。 ※ちりめんはえび、かに を食べています。
11	(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

12	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、キャリーオーバー、コンタミ等由来:卵、乳、ごま、鶏肉、豚肉、さば、大豆、ゼラチン
12	一食セミスイートオレンジマレード	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	
12	(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	
12	(冷)えび天ぷら26g	えび 小麦粉 揚げ油(なたね油、パーム油) でん粉 食塩 大豆粉 水 膨張剤	
13	(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
13	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。
14	緑豆はるさめ	緑豆でん粉100	
14	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	
14	かぼす果汁	かぼす果汁100	
14	青のり	あおさ100	※あおさは、えび、かきの生息する海域で採取しています。
14	(冷)若鶏レバー竜田揚げ	鶏レバー【鶏肉】 食塩 発酵調味料【小麦・大豆】0.1 デキストリン 酵母エキス <衣>加工でん粉(キャッサバ) 小麦粉【小麦】1.6 コーンフラワー 脱脂大豆粉末【大豆】粉末状植物性たん白【大豆】 揚げ油(パーム油) 6.9	同一ライン:卵、乳、オレンジ、牛肉、ごま、くるみ、バナナ、さけ、さば、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン
14	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
15	一食焼のり(細切り)	乾のり100	※乾のりは、えび・かきの生息する海域で採取しています。 ※同一製造ライン:えび・小麦・卵・乳・さけ・大豆・ゼラチン

15	レトルト鮭フレーク	鮭フレーク83 大豆油13.8 食塩2.5 調味料(アミノ酸等)0.7 着色料微量	アレルギー表示:さけ・大豆 同一製造ライン:小麦・乳・オレンジ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・アーモンド 同一工場:かに
18 20 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(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
18 21	生クリーム	生乳【乳】100	アレルギー表示:乳
18	(冷)白花豆白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
18	レトルトまぐろノンオイル	まぐろ79.12 野菜スープ18.55 食塩0.89 調味エキス0.29 調味料(アミノ酸等)1.05 増粘剤(キサンタン)0.1	アレルギー表示:大豆
18	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
18	一食チョコ大豆クリーム	食用油脂(大豆油【大豆】、パーム油、パーム核油、コーン油、植物レシチン)56.67 砂糖16.5 大豆粉【大豆】ココアパウダー5.5 ぶどう糖5.5 脱脂粉乳【乳】1.5 食塩0.1 炭酸カルシウム1.0 植物レシチン【大豆】0.5 香料0.23	アレルギー表示:乳・大豆 ※同一ライン:アーモンド ※同一工場別ライン:小麦、りんご、落花生、ごま
18	ワイン(白)	輸入ぶどう果汁 輸入ワイン 酸化防止剤	
19	ゆず果汁	ゆず	
20 21	ローレル	ローリエ	
20	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	
20	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
20	醗酵乳	生乳【乳】85.7 脱脂粉乳【乳】2.3 乳酸菌スターター【乳】0.11 水11.89	アレルギー表示:乳
20	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	
21	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
21	(冷)煮込用スクールハンバーグ	牛肉35.03 豚肉22.69 鶏肉4.54 たまねぎ22.69 パン粉【小麦】9.07 でん粉2.72 粉末状植物性たん白2.27 食塩0.45 ビーフイオン調味料0.45 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

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
5 7 18 21	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	小さいキャロットパン	マーガリン【乳・大豆】10 イースト 砂糖 ショートニング【大豆】10 食塩 イーストフード【小麦・大豆】0.1 冷凍にんじん	アレルギー表示:小麦・乳・大豆
14	パン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 4.0 ショートニング【大豆】7.0 グルテン強化剤【小麦】 2.0 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 0.15 食塩	アレルギー表示:小麦・乳・大豆