

令和5年度12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
1 4 6 7 13 18 19	(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
1 4 11 12 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。
1 5 7 8 11 13 14 18 19 20	サラダ油	食用なたね油 100	同一工場別ライン:大豆
1 4 8 11 15	みりん	もち米 米こうじ グルコース 醸造アルコール	
1	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。
1	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 5 21	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
4 6 12 15 18	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
4 7 8 14 15 19	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
4 8 12	こんぶ(だし用)	こんぶ100	※昆布は、えび、かきの 生息する海域で採取して います。

4 8 15	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
4	干しひじき(芽)	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。
4	(冷)あまおういちごゼリー	加糖苺(苺・砂糖)23.7 異性化液糖7 水あめ5.8 粉末水あめ5.5 砂糖3.39 ゲル化剤(増粘多糖類1.1 グァーガム0.05) 酸化防止剤(V.C)0.2 酸味料(クエン酸ナトリウム)0.15 クエン酸0.04 水53.07	
4	(冷)いわしおかか煮50g(津田商店)	いわし70 砂糖5.07 しょうゆ3.3 本みりん2.34 でん粉(馬鈴薯)0.95 かつお節0.54 食塩0.26 水17.54	アレルギー表示:小麦・大豆
5 20	ローレル	ローリエ	
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、キャリアオーバー、コンタミ等由来:小麦・卵・乳
5	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	一食ソフトチーズ	ナチュラルチーズ52.0 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)3.0 バター2.4 乳化剤2.1 pH調整剤0.2 安定剤(キサンタン)0.1 水	アレルギー表示:乳
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	【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	(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
6	(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
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	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・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:くるみ・カシューナッツ
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	
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	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	
7	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	
8 15	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	
8 18 20	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
8 15	(冷)さといも	さといも100	
8 18 20	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】100	アレルギー表示:小麦
8 19	かつお節	かつおのふし	
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	
11	(冷)さんまのしょうが煮 * 40g	さんま75.46 しょうゆ6.82 還元水あめ5.91 砂 糖4.77 生姜1.52 でん粉1.14 醸造酢1.14 食 塩0.30 水	アレルギー表示:小麦・ 大豆

11	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
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weetオレンジマー 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)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
12	大エビちゃんの天ぷら	魚肉(たい・えび) 大豆油 小麦粉 砂糖 山芋 食塩 大豆たん白 えびパウダー 加工デンプ ン 調味料(アミノ酸等) 着色料(紅麴、カロチノ イド) 乳化剤	アレルギー表示:えび・ 小麦・大豆・やまいも 同一工場:かに、卵、乳
13	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
13	スクールお茶ぱっぱ	いりごま【ごま】27 茶葉17.62 のり17.13 でん 粉13.39 塩漬赤しそ8.25 砂糖3.77 抹茶顆粒 (食塩、砂糖、でん粉、抹茶)3.49 食塩2.58 り んご粉末【りんご】1.61 かつお節1.51 大麦若 葉粉末0.56 しょう油0.15 みりん0.03 加工でん 粉0.67 トレハロース0.56 水1.68	アレルギー表示:小麦・ 大豆・りんご・ごま *加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:卵、乳、えび、さけ、さ ば、鶏肉、豚肉、ゼラチ ン
14	緑豆はるさめ	緑豆でん粉100	
14	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	
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、かに の生息する海域で採取し ています。
14	(冷)レバーブロック	鶏肝【鶏肉】99.13 濃口しょうゆ【小麦・大豆】0.8 砂糖0.05 香辛料(ジンジャー)0.02	アレルギー表示:鶏肉・ 小麦・大豆 コンタミネーション:卵・乳
14	(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	
14	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

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・かに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 21	(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 21	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
18 21	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
18	一食はちみつ	はちみつ100	
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	生クリーム	生乳【乳】100	アレルギー表示:乳
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	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
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・キャリアオーバー・コンタミ等:りんご、もも
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	

20	(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 粉末性植物性たん白【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 テキストリン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 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
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)スクールソフトハンバーグ(ボイル)	牛肉【牛肉】44.8 豚肉【豚肉】18.3 たまねぎ23.79 パン粉【小麦】7.32 粉末状植物性たん白0.55 粒状植物性たん白3.66 しょうゆ【大豆】0.37 食塩0.33 ビーフエキス0.29 トマトケチャップ0.29 ガーリック0.11 しょうが0.11 香辛料(黒こしょう、白こしょう)0.08 カラメル色素(粒状植物性たんぱく由来)	アレルギー表示:小麦・牛肉・豚肉・大豆

以下の物資は「小麦」が使用されます。

	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 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