

令和6年1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 | | | |
| 16 | 12 | マカロニ (アルファベット) | デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100 | |
| 19 | 19 | 切りふ | 小麦粉【小麦】 50 小麦たんぱく【小麦】 49.97 ビタミンE(酸化防止剤) | |
| 31 | 17 | (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 29 | 15 26 | アーモンド(細切り) | アーモンド【アーモンド】 100 | ※同一ライン:落花生 カシューナッツ、くるみ ※同一工場別ライン: えび、かに、小麦、卵 乳、いか、ごま、さけ 大豆、鶏肉 |
| 24 | 25 | (冷)いわし*50g | いわし | |
| 19 | 19 | (冷)さば切身*60g | さば【さば】 | |
| 12 | 10 | いりこ(中ぶり) | 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。 |
| 30 | 23 | あさりの佃煮 | あさり しょうゆ【小麦・大豆】 13.0 還元水あめ 砂糖 米発酵調味液 しょうが | ※あさりなどの2枚貝 にはえび、かにが共生 しています。 |
| 25 | 30 | フランクフルト ソーセージ | 豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 10 馬鈴しょでん粉 大豆たん白【大豆】 砂糖 水あめ 食塩 香辛料 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(ビタミンC) 保存料(ソルビン酸) 発色剤(亜硝酸Na) | |
| 26 | 29 | レトルト牛乳寒天 | ぶどう糖果糖液糖 牛乳【乳】 10 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 水 クエン酸 香料(さとうきび) クエン酸ナトリウム | |
| 10 | 22 | シュレットチーズ | ナチュラルチーズ【乳】 99 セルロース | |
| 24 | 25 | ぬかみそ | 米ぬか 食塩 米ぬか発酵調味料 香辛料 酸味料(乳酸、酢酸、酢酸Na、クエン酸三Na) 増粘多糖類 水 | |
| 19 | 19 | ゆず果汁 | ゆず | |
| 25 29 | 15 30 | 粒マスタード | マスタード 醸造酢(甜菜) 白ワイン 食塩 香辛料 酸味料(クエン酸) 着色料(ウコン) | |
| 23 | 24 | 一食ココアクリーム *15g | 水あめ 脱脂粉乳【乳】 8.82 ココアパウダー ショートニング(なたね、とうもろこし、パーム、綿実)0.8 植物油脂(ひまわり) 0.24 カカオマス 食塩 香料 水 | |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|----------------------|----------------------|------------------|---|---|
| A | B | | | |
| 29 | 15 | 一食あまおういちごジャム*15g | 水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) | |
| 25 | 30 | 一食りんごジャム*15g | 水飴 砂糖 りんご【りんご】 酸味料(クエン酸) | |
| 15 | 18 | 一食納豆*30g | 大豆【大豆】 納豆菌 | |
| 16 | 12 | 一食中濃ソース*5g | りんご【りんご】 トマト たまねぎ にんにく 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 澱粉(とうもろこし) アミノ酸液【大豆】 香辛料 カラメル色素 水 | |
| 16 | 12 | (冷)ホキフライ*50g | ホキ パン粉【小麦】 26.0 小麦粉【小麦】 7.89 でん粉(とうもろこし) 食塩 水 | |
| 11 | 11 | (冷)白玉もち | 水稻もち米 | ※同一ライン:大豆 |
| 22 | 16 | (冷)シューマイ*18g | 豚肉【豚肉】 豚脂【豚肉】 5.4 たまねぎ ねぎ 生姜 ニンニク でん粉(馬鈴薯) 粒状植物性タンパク【大豆】 粉末植物性タンパク【小麦、大豆】 1.9 砂糖 しょうゆ【大豆、小麦】 1.9 ホタテエキス 酵母エキス みりん ポークエキス【豚肉】 食塩 コショウ 小麦粉【小麦】 10.1 還元水あめ 植物性タンパク【大豆、小麦】 0.3 醸造調味料 水 | ※同一ライン:えび、卵 かに、乳、落花生、いか オレンジ、牛肉、ごま さば、鶏肉、もも、りんご やまいも、ゼラチン |
| 16 | 12 | 一食(冷)チョコクレープ*30g | 豆乳【大豆】 加工油脂(ヤシ、菜種) 9.2 麦芽糖 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 植物油(米糠、菜種、 大豆【大豆】) 3.5 米粉 水あめ 砂糖 ココアパウダー 大豆粉【大豆】 小麦不使用しょうゆ【大豆】 加工デンプン(キャッサバ) トレハロース 増粘剤(カードラン) 乳化剤【大豆】 カラメル色素 安定剤(増粘多糖類) メタリン酸Na ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素 香料 水 | |
| 10 | 22 | 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 | |
| 30 | 23 | 緑豆はるさめ | 緑豆澱粉 | |
| 29 | 15 | オリーブ油 | 食用オリーブ油 100 | |
| 31 | 17 | レンズ豆 | レンズ豆 | |
| 19 | 19 | (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 | |
| 18 | 26 | (冷)角天ぷら | 魚肉(スケトウダラ) 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 | |
| 15 17 18 24 | 18 25 26 31 | 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。 |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|----------------------------|----------------------------|--------------------|--|--|
| A | B | | | |
| 22 31 | 16 17 | 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 | |
| 24 | 25 | 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。 |
| 11 17 19 | 11 19 31 | 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。 |
| 22 | 16 | 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。 |
| 15 | 18 | 一食かつお節*1g | かつおのふし | |
| 10 25 | 22 30 | ドレッシング | 食用植物油脂(なたね、大豆他)【大豆】 65.9 醸造酢(さとうきび、とうもろこし) 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白【大豆】 香辛料 水 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工でん粉(とうもろこし)、 キサントガム) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 | |
| 26 | 29 | 黄桃(角切り)缶 | 黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水 | |
| 11 17 22 24 30 | 11 16 23 25 31 | すりごま | ごま【ごま】 100 | |
| 29 | 15 | (冷)水煮大豆 | 大豆【大豆】 | |
| 29 | 15 | 粉末チーズ | ナチュラルチーズ【乳】 100 | |
| 31 | 17 | レトルト水煮 白いんげん豆 | 白いんげん豆 水 | |
| 11 | 11 | レトルトまぐろ油漬け | キハダマグロ 大豆油【大豆】 13.8 野菜エキス 食塩 水 | |
| 10 30 | 22 23 | とうもろこし (ホール)缶 | スイートコーン 食塩 水 | |
| 18 26 | 26 29 | 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 | |
| 22 | 16 | レトルトうずら卵 | うずら卵【卵】 99.43 食塩 | |
| 26 29 31 | 15 17 29 | (冷)グリーンピース | グリーンピース | |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|----------------|----------------|----------------------|---|--------|
| A | B | | | |
| 23 | 24 | (冷)鶏ガラ スープストック | 鶏がら【鶏肉】 丸鶏【鶏肉】 水 | |
| 15 | 18 | (冷)さといも | さといも | |
| 12 | 10 | (冷)さやいんげん | さやいんげん | |
| 10 26 31 | 17 22 29 | 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 | |
| 30 | 23 | (冷)豆腐 | 豆乳【大豆】 澱粉(トウモロコシ) 加工澱粉(トウモロコシ) 凝固剤製剤 水 | |
| 11 19 | 11 19 | かつお節(だし用) | かつおのふし | |
| 10 31 | 17 22 | 牛乳(調理用) | 牛乳【乳】 100 | |
| 10 31 | 17 22 | 脱脂粉乳 | 脱脂粉乳【乳】 100 | |
| 15 | 18 | 一食しょうゆ*3g | 脱脂加工大豆【大豆】 小麦【小麦】 14.9 食塩 アルコール 水 | |
| 23 | 24 | (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 | | | |
| 10 26 | 22 29 | 小麦粉 | 小麦【小麦】100 | |
| 17 19 23 30 31 | 17 19 23 24 31 | でん粉 | 馬鈴薯澱粉 | ※同一工場別ライン: 大豆 |
| 17 23 30 | 23 24 31 | ごま油 | 食用ごま油【ごま】 100 | |
| 10 12 15 16 17 18 22 23 25 26 29 30 31 | 10 12 15 16 17 18 22 23 24 26 29 30 31 | サラダ油 | 食用なたね油 100 | ※同一工場別ライン: 大豆 |
| 16 23 | 12 24 | 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 |
| 23 26 29 | 15 24 29 | 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 | |
| 11 17 19 22 24 | 11 16 19 25 31 | 酒 | 米 米麴 醸造アルコール 水 | |
| 11 15 17 19 24 | 11 18 19 25 31 | みりん | もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水 | |
| 10 | 22 | ワイン(白) | 輸入ワイン(ブドウ) 亜硫酸塩 ビタミンC | |
| 10 16 25 26 31 | 12 17 22 29 30 | 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) | |
| 22 23 | 16 24 | 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 | | | |
| 26 31 | 17 29 | カレー粉 | ターメリック コリアンダー クミン フェヌグリーク 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 | |
| 10 26 | 22 29 | ローレル | ローリエ | |
| 10 16 18 22 23 25 29 31 | 12 15 16 17 22 24 26 30 | 洋こしょう | コシヨー | |
| 23 26 29 31 | 15 17 24 29 | 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 | | | |
| 22 26 | 16 29 | 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に対するの配合物資(g) | 注意喚起表示 |
|----------------|----------------|-------------|---|---------------------|
| A | B | | | |
| 16 23 31 | 12 17 24 | パン 背割りパン | 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 | |
| 29 | 15 | 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 | |
| 18 | 26 | 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 | |
| 25 | 30 | 胚芽パン | 脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 14 砂糖 イースト 胚芽【小麦】 10 イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩 | |
| 18 | 26 | 乾めん | 食塩 | ※同一ライン:そば、卵 やまいも |

| 使用日 | | 品名 | 粉(米粉・小麦粉)100gに対するの配合物資(g) | 注意喚起表示 |
|-----|----|-----------------|--|--------|
| A | B | | | |
| 10 | 22 | 米粉パン (県産小麦粉) | マーガリン【乳・大豆】 7 グルテン【小麦】 15 脱脂粉乳【乳】 3 イースト 砂糖 イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩 | |