

令和5年度1月給食物資配合表【肢体普通食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
10 11 12 15 16 17 18 22 23 25 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
10 15 16 18 22 23 25 29 31	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
10 15 19 23 30	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
10 16 22 25	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
10 16 23	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
10 16 25 26 29	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
10 26	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	
10	無調整豆乳	大豆96.9 水3.1	アレルギー表示:大豆
10	はちみつマーガリン	【はちみつ】はちみつ63.6 【マーガリン】食用植物油脂【大豆】14.9 食用精製加工油脂14.9 食塩0.4 バターミルクパウダー【乳】0.2 乳化剤0.1 香料微量 酸化防止剤(ビタミンE)微量 カロチノイド色素微量 水5.9	アレルギー表示:乳・大豆

【特支資料2】(肢体普通食)No.2

11 12 18 19 30	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。
11 12 22 24 30	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
11 17 24 30	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
11 19	おわら麩	小麦粉【小麦】65.3 グルテン34.7	アレルギー表示:小麦
11 19	かつお節	かつおのふし	
11 22 24 30 31	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
11	国産蒸し栗(カット)	栗 砂糖	
11	レトルトまぐろ油漬け(油切り)	まぐろ加工品81 大豆油 12 野菜エキス4.28 食塩 0.34 水 2.38	アレルギー表示:大豆
11	(冷)さつまいも乱切	さつまいも100	
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
12	(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	
12	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
15 18 22	しらす干し	いわしの稚魚100 食塩	※加工助剤・キャリアーオーバー・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。
15 23 30	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
15	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 イソ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・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:りんご、もも

15	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(加工でん粉)4.4	
16	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
16	チョコ&ホワイト	【ブラックチョコ】砂糖20.3 植物油脂【大豆】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
16	(冷)ホキフライ	ホキ50 <衣> パン粉26 小麦粉7.89 でん粉0.43 食塩0.15 水15.53	アレルギー表示:小麦・大豆 ※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:卵・乳・かに
17 18 24 30	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。
17	(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
17	一食かつお節	かつおのふし	
18 29	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・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:くるみ・カシューナッツ
18	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、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:卵、乳、大豆、ゼラチン、ごま、鶏肉、豚肉、さば
18	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
18	(冷)黄桃コンポート	黄桃90 砂糖2.2 酸味料0.01 水7.79	アレルギー表示:もも

19	一食ひじきパッパ	ひじき36.1 砂糖14.2 ゴマ12 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)10.8 食塩4.89 みりん4.7 かつお削りぶし3.7 果糖ぶどう糖液糖3.1 醸造酢1.8 赤しそ1.65 あじ削りぶし1.6 かつおぶしエキス1.4 酵母エキス0.9 酵母0.9 しょうゆ(小麦・大豆を含む)0.8 梅酢0.66 クエン酸鉄Na0.8	アレルギー表示:小麦・大豆・ごま ※ひじきは、えび、かにかが混入している場合があります。
19	ゆず果汁	ゆず	
19	(冷)さんまのみぞれ煮*40g(津田商店)	さんま70 大根9.45 砂糖5.81 しょうゆ2.86 でん粉(馬鈴薯)1.05 本みりん0.85 食塩0.48 水	アレルギー表示:小麦・大豆
22 23	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
22	干しひじき(芽)	ひじき100	※ひじきは、えび、かにかが混入している場合があります。
22	(冷)オールポークしゅうまい	豚肉【豚肉】48.0 たまねぎ21.0 <皮>【小麦】10.1 パン粉【小麦】5.6 馬鈴薯澱粉5.3 粒状小麦たんぱく【小麦】3.0 砂糖0.9 食塩0.9 醤油0.6 こしょう0.5 しょうが0.4 イーストフード ビタミンC ベニコウジ色素 水3.7	アレルギー表示:小麦・豚肉・大豆 *加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由来:鶏肉・ごま・かにか・えび
23 26 31	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	
23 26 31	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
23	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
23	一食いちじくジャム	いちじく61.05 糖類(麦芽糖)13.2 砂糖9.9 イソマルトオリゴ糖8.25 水あめ6.93 ゲル化剤(ペクチン)0.5 酸味料0.17	
23	(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
24	ぬかみそ	米ぬか 食塩 米ぬか発酵調味料 香辛料 酸味料 増粘多糖類 水	
24	塩わかめ	わかめ 食塩	※同一ライン:えび、かにか ※わかめは、えび、かにかが混入している場合があります。
24	(冷)スクールみかんゼリー	みかん果汁44.88 みかんシラップ漬け(みかん・砂糖・ぶどう糖加糖液糖)25.2 砂糖6.55 異性化液糖2.99 粉末水飴2.61 ゲル化剤(増粘多糖類)0.79 酸味料0.43 香料(温州みかん)0.07 水16.48	

【特支資料2】(肢体普通食)No.5

24	(冷)いわし(高圧処理)	いわし100	※同一ライン:えび、小麦、卵、いか、ごま、さけ、さば、大豆 ※同一工場別ライン:かに、乳、ゼラチン
25 26 29	ローレル	ローリエ	
25 29	粒マスタード(一般校と同じ)	マスタード 醸造酢 白ワイン 食塩 香辛料 酸味料 着色料(ウコン)	
25 31	ドレッシング	食用植物油脂65.9 醸造酢6 食塩2.1 砂糖1.3 粉末状植物性たん白0.7 香辛料0.2 酵母エキス パウダー微量 増粘剤2.7 調味料1 香辛料 抽出物微量 水20.1	アレルギー表示:大豆
25	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
25	フランクフルトソーセージ	豚うで肉【豚肉】94.84 食塩2.42 砂糖2.14 香 辛料0.61	アレルギー表示:豚肉
25	(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	
26 29	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】100	アレルギー表示:小麦
26 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	アレルギー表示:大豆
26 31	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
26	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
26	黄桃角切り(シロップ漬け)	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
26	九州産みかんパウチ	みかん58.82 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(異性化 液糖)6.15 砂糖・ブドウ糖果糖液糖(グラニュー 糖)1.54 酸味料0.08 乳酸Ca0.08 水33.33	
29	(冷)国産りんごゼリー	りんご濃縮果汁20 糖類(異性化液糖6.5 ぶど う糖3.8 砂糖3.1) 難消化性デキストリン5.4 寒 天0.16 ゲル化剤(増粘多糖類)0.38 酸味料 0.17 香料0.04 ピロリン酸鉄0.01 水60.44	アレルギー表示:りんご
29	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
29	甘夏かん缶	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	
29	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	
29	ワイン(白)	輸入ぶどう果汁 輸入ワイン 酸化防止剤	
29	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ【乳】99 セルロース1	アレルギー表示:乳

29	オリーブ油	食用オリーブ油100	
29	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
30	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
31	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	
31	レトルトレッドキドニー	レトキドニー90.00 食塩0.5 水9.50	
31	チーズパウダー	ナチュラルチーズ【乳】96.4 乳化剤3.6	アレルギー表示:乳
31	(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

以下の物資は「小麦」が使用されます。

	品名	小麦粉100gに対しての配合割合(g)	注意喚起表示
10 16 23 25 31	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
18	小さいキャロットパン	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
29	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