

## 令和5年度2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 2 6 13 15 20 22 28 29	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
1 5 6 7 8 13 16 19 20 21 22 26 27 28 29	サラダ油	食用なたね油 100	同一工場別ライン:大豆
1 5 7 8 14 16 22 27 29	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
1 6 15 19	(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
1 8 19	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
1 8 20	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
1 8 9 14 27 29	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
1	(冷)豆腐(一般校と同じ)	豆乳93.5 澱粉(コーンスターチ)0.3 加工澱粉1.2 凝固剤製剤0.83 水4.17	アレルギー表示:大豆
1	(冷)さやいんげん	さやいんげん	

1	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	
1	(冷)スクールぎょうざ	野菜(キャベツ21.18 たまねぎ7.06 にら2.12) 豚肉17.65 粒状植物性たん白4.24 豚脂3.53 しょうゆ1.73 でん粉1.42 ポークエキス1.06 砂糖0.88 みそ0.56 発酵調味料0.49 おろししょうが0.35 おろしにんにく0.14 香辛料0.07 <皮> 小麦粉【小麦】22.42 還元水あめ0.45 食塩0.22 植物油脂0.18 大豆粉0.07 貝Ca0.71 調味料(アミノ酸)0.21 乳化剤0.05 水13.22	アレルギー表示:小麦・大豆・豚肉
2 19 20 21 28	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。
2 28	(冷)さといも	さといも100	
2 8 15 28	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
2 8 9 15 21 22 28 29	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
2	(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
2	酒粕(清酒)	米75 米こうじ17 醸造アルコール8	
5 14 16 22 29	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
5 14 16 22 26 27 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
5 14 16 22 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
5 16 26	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】100	アレルギー表示:小麦

5 16 29	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
5	マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】100	アレルギー表示:小麦
5	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・キャリアオーバー・コンタミ等由来:くるみ・カシューナッツ
5	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	
5	しらす干し	いわしの稚魚100 食塩	※加工助剤・キャリアオーバー・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。
6 21	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
6 9 13	かつお節	かつおのふし	
6 9 15 21	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。
6	(冷)国産いよかんゼリー	糖類(砂糖8 異性化液糖8) いよかん濃縮果汁8.3 難消化性デキストリン7 デキストリン2.5 寒天0.16 ゲル化剤(増粘多糖類)0.35 酸味料0.01 ピロリン酸鉄0.01 香料0.01 水65.66	
7 8	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
7 20	緑豆はるさめ	緑豆でん粉100	
7 20 26	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 26 27	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	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。

7	一食黒豆きなこクリーム	食用油脂(植物油脂【大豆】、加工油脂)51.8 糖類(砂糖、乳糖【乳】、ぶどう糖、粉末水あめ)29.1 きなこ【大豆】14.0 乳等を主要原料とする食品【乳】3.5 食塩0.1 乳化剤1.5	アレルギー表示:大豆、乳、ごま *加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由来:小麦、落花生、りんご、アーモンド
7	豚骨スープ	豚骨・豚足エキス34.82 食塩18 ポークオイル17.62 チキン・ポークエキス(鶏骨、豚骨、食塩、野菜エキス)11.76 香味オイル(動物油脂、野菜エキス)10.45 チキンオイル3.92 かつおエキス0.47 乳たん白0.23 調味料(アミノ酸等)2.72 酸化防止剤(ビタミンE)0.01	アレルギー表示:乳、鶏肉、豚肉
7	(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
8	(冷)あじフライ*50g	あじ パン粉【小麦、大豆】30.0 小麦粉【小麦】8.1 食塩 水 乳化剤 増粘多糖類	
8	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
9	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
9	焼のり(きざみ)	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
9	(冷)さば切身*60g(高圧処理)	さば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:えび、かに、小麦、卵、乳、いか、ごま、さけ、さば、大豆、ゼラチン
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
14	(冷)裏ごしコーン	とうもろこし100	
14	かぼす果汁	かぼす果汁100	

14	(冷)チョコレートプリン	グラニュー糖10.2 粉あめ10 ポリデキストロース7.66 ココアパウダー3 カカオマス2 果糖1.5 食塩0.05 増粘剤(加工でん粉)2.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.48 香料0.3 ピロリン酸第二鉄0.28 水62.33	
14	(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
14	一食スライスチーズ15g	ナチュラルチーズ【乳】80.1 乳化剤2.2 添加水17.7	アレルギー表示:乳 ※同一ライン:大豆
14	一食スライスチーズ20g	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	アレルギー表示:乳
14	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
15	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、かきが混入している場合があります。
16 21 28	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
16	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	
16	(冷)白花豆白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
16	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
16	ワイン(白)	輸入ぶどう果汁 輸入ワイン 酸化防止剤	
19	長ひじき	ひじき100	※ひじきは、えび、かきが混入している場合があります。
19	(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
19	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

20	(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
20	豆板じゃん	塩蔵唐辛子 そら豆加工品 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)	
20	コチュジャン	米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス(大麦) 米こうじ調味料 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー	
21	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
22	クッキングチーズ	プロセスチーズ(ナチュラルチーズ)【乳】84.2 乳化剤3.1 セルロース0.3 水12.4	アレルギー表示:乳
26 27	(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	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	
26	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
26	カレー粉	ターメリック20 コリアンダー10 クミン10 フェネグリーク10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5 その他香辛料35	
26	ローレル	ローリエ	
27	ハーフスパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】100	アレルギー表示:小麦
27	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
27	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
27	オリーブ油	食用オリーブ油100	
27	トマトピューレ	トマト37.5 水62.5	

28	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
28	(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
29	レトルト白いんげん豆	いんげんまめ90 食塩0.4 水9.6	
29	一食ソフトチーズ	ナチュラルチーズ【乳】51.36 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)3.16 ショートニング2.37 乳化剤1.58 酢酸ナトリウム0.57 クエン酸鉄ナトリウム0.2 pH調整剤0.19 グリシン0.12 安定剤(キサントラン)0.12 グリセリン脂肪酸エステル0.01 水40.32	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: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 14 16	パン、小さいパン	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
21	小さい黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7 黒砂糖 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
27	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 10 食塩 イースト 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
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