

令和5年度3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 11 13	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
1 13	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
1 5 6 8 11 12 13 15 18 21	サラダ油	食用なたね油 100	同一工場別ライン:大豆
1 6 15	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】100	アレルギー表示:小麦
1 8	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。
1 19	かつお節	かつおのふし	
1	蒸し栗(カット)	栗86.52 砂糖13.19 食塩0.15 乳酸Ca0.09 酸化防止剤(ビタミンC)0.05	
1	(冷)魚すり身(白身魚)	スケソウダラすり身 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 発酵調味料(みりん)	
1	一食国産ももゼリー	もも還元果汁11.21 ももピューレ5.61 砂糖5.61 果糖4.49 増粘多糖類0.52 ビタミンC0.1 香料0.09 酸味料0.07 加水72.3	アレルギー表示:もも 加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来 乳、りんご
5 6 7 15 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 6 7 8 11 12 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 7 8	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
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	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	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 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)2.7 調味料1 香辛料抽出物 水	アレルギー表示:大豆
6 15	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	
6 15	ローレル	ローリエ	
6 7 15	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
6 7 15	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	
6	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
6	トマトピューレ	トマト37.5 水62.5	
7 15 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
7 21	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳

7	(冷)白花豆白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
7	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	
7	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
7	(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
8 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
8 13	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
8 13 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。
8	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
8	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
8	揚げ油 ※1か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
8	(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
11 12	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
11 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

11	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。
11	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
11	(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	緑豆はるさめ	緑豆でん粉100	
12	かぼす果汁	かぼす果汁100	
12	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。
12	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。
12	(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
12	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
13	(冷)豆乳パンナコッタ	糖類(砂糖11.47 果糖ぶどう糖液糖8.23) 豆乳 加工品(植物油脂2.19 水1.92 豆乳クリーム 1.88 水あめ0.36 でん粉0.01 食塩微量) いち ご果汁1.69 ドロマイト1.22 加工でん粉1.59 ゲ ル化剤(増粘多糖類)0.87 酸味料0.31 着色料 (紅麴)0.15 クエン酸鉄Na0.08 香料0.03 水 68	アレルギー表示:大豆・り んご ※加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ等:卵・ 乳
15	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
15	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
15	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

15	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	
18	(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
18	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
19	(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
21	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
21	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	
21	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
21	(冷)鮭切身*70g	秋鮭100	アレルギー表示:さけ ※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由来:さば・いか
21	生クリーム	生乳【乳】100	アレルギー表示:乳
21	角チーズ	プロセスチーズ(ナチュラルチーズ【乳】73.5 乳清カルシウム【乳】2.2 乳化剤2.5 クエン酸鉄Na0.2 水21.6)	アレルギー表示:乳
21	ワイン(白)	輸入ぶどう果汁 輸入ワイン 酸化防止剤	

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 12 21	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
8	小さいパン(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