

令和5年度 3月分 特別支援学校(段階食) 給食物資配合表

	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
1	エンジョイゼリー バニラ・ストロベリー	脱脂粉乳 デキストリン グラニュー糖 植物油 ゼラチン 乳糖 カゼイン 香料 乳化剤 増粘多糖類 PH調整剤 色素(バニラには含まれない)	※原材料の一部に 乳・大豆由来の成分と ゼラチンを含む
1	ソフティア	デキストリン 増粘多糖類 pH調整剤	
1	ゼラチン	ゼラチン100(牛骨)	
1	カテキン粉末緑茶	緑茶	
1	うらごしグリーンピース	冷凍グリーンピース 水	
1	クイック介護食 白身魚	かれいフレーク たらすり身 食用パーム油 コラーゲン ペプチド(ゼラチンを含む) フィッシュブイヨン こんぶエ キス フィッシュボーンパウダー 食用酵母 ゲル化剤 (増粘多糖類)	アレルギー表示:ゼラ チン
1	ピーチゼリー (プロッカ)	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ピーチ果 汁(ももを含む) 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘 多糖類) 酸味料 香料 V.C 着色料(赤キャベツ)	アレルギー表示:もも・ ゼラチン
1	生クリーム	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
1	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
1	白だし	食塩 しょうゆ 砂糖 米発酵調味料 かつお節 昆布エ キス しいたけ かつおエキス たん白加水分解物 しい たけエキス 調味料(アミノ酸等) 酒精 酸味料 甘味料 (甘草) カラメル色素(しいたけエキス由来) 香料(しいたけエ キス由来) 水	アレルギー表示:小 麦・大豆・ゼラチン
1	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。
1	かつお節(だし用)	かつおのふし	
1	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(玉ねぎ、トマト、にんじん) 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
1	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	

1	ワイン(白)	輸入ぶどう果汁 輸入ワイン 酸化防止剤	
1	国産蒸し栗カット	栗86.52 砂糖13.19 食塩0.15 乳酸カルシウム0.09 酸化防止剤(ビタミンC)0.05	
5	一食あまおういちごジャム*15g	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	
5	一食セミスイートりんごジャム	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
5	ほたてのクリーム煮ごり	牛乳 ほたての貝柱水煮(ほたて貝柱、食塩) クリーム 食用パーム油 ほたてエキス 酵母エキス かつお節エキス 食塩 昆布エキス 寒天 オニオンパウダー 香辛料 レモン果汁 ゲル化剤(加エデンブ 増粘多糖類) 香料	アレルギー表示:乳
5	サラダ油	食用なたね油 100	同一工場別ライン:大豆
6	白桃(2つ割り)缶	白桃【もも】 砂糖 酸味料 酸化防止剤(V.C) 水	アレルギー表示:もも
6	やわらかビーフ	牛肉 豚肉 鶏卵 パン粉 オニオンソテー 牛乳 洋酒 大豆油 大豆たん白 食塩 砂糖 香辛料 加エデンブ 香料	アレルギー表示:小麦、卵、乳、大豆、牛肉、豚肉 ※同一工場:えび、かに
6	醗酵乳	生乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 乳酸菌スターター【乳】 水	アレルギー表示:乳
6	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、植物レシチン)・食用植物油脂(なたね油、パーム油、コーン油、大豆油【大豆】) 81.9 食塩1.6 乳化剤【大豆】0.5 香料0.36 ビタミンA0.02 カロテン色素微量 水15.62	アレルギー表示:大豆
6	トマトケチャップ	トマト 糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖) 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料	
6	マイルドデミソース(1kg)	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)12 トマトペースト6 ソテッドオニオン4 チキンエキス4 にんじん4 砂糖2 酵母エキス1.2 でん粉(とうもろこし)0.4 食塩0.13 香辛料(黒こしょう)0.04 水66.23	アレルギー表示:小麦・鶏肉 ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ由来:えび・かに・卵・乳・落花生
6	ワイン(赤)	輸入ぶどう果汁 輸入ワイン 酸化防止剤	
6	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	やわらかポーク	豚肉 オニオンソテー 卵白 乳等を主要原料とする食品 清酒 パン粉 ゼラチン 大豆油 山芋 乾燥卵白 砂糖 生姜汁 醤油 発酵調味料 食塩 加エデンプン ピロリン酸鉄 増粘剤(グアー) 香料	アレルギー表示:小麦、卵、乳成分、ゼラチン、大豆、豚肉、山いも ※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分
7	アプリコットジャム	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
7	オレンジ マーマレード	還元麦芽糖水飴 果実(オレンジ、みかん、夏みかん)/酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、PH調整剤	アレルギー表示:オレンジ
7	白花豆白いんげん 豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
8	一食はちみつ	はちみつ100	
8	そうめん	小麦粉【小麦】97.6 食塩2.4	アレルギー表示:小麦 同一製造ラインでのアレルギー:そば・卵・いか・ごま・やまいも
8	やわらかカップ いとより鯛	魚肉すり身(イトヨリ鯛、砂糖) 食用油脂(大豆油、中鎖脂肪酸油) 卵白 しょうゆ 還元澱粉分解物 鯛エキス 昆布エキス 増粘剤(加エでん粉) ゲル化剤(ジェランガム) 卵殻Ca 調味料(アミノ酸)	アレルギー表示:小麦・卵・大豆 ※本製品で使用しているいとより鯛は、えび、かにを食べています。
8	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。
11	うらごしほうれん草	ほうれん草 水	
11	青りんごゼリー (プロッカ)	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) りんご果汁(りんごを含む) 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 V.C 着色料(紅花黄、クチナシ色素)	アレルギー表示:りんご・ゼラチン
11	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
11	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	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	アレルギー表示:豚肉・鶏肉
11	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	

12	(冷)レバーブロック	鶏肝99.13 濃口しょうゆ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 同一ライン:卵、乳
12	チョコ&ホワイト	<ブラックチョコ>砂糖20.3 植物油脂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
12	かぼす果汁	かぼす果汁100	
12	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
13	とけないアイス(バニラ)	乳等を主要原料とする食品26.6【大豆】【乳】、牛乳【乳】14.8、グラニュー糖8.9、水あめ7.9、生クリーム【乳】5.0、加糖卵黄【卵】4.8、砂糖3.3、加糖練乳【乳】1.9、エリスリトール1.4、果糖0.9、ゼラチン【ゼラチン】0.7、水22.9、乾燥ビール酵母【大豆】0.2、甘味料0.4、加エデンポン0.4、香料0.2、乳化剤0.1、ゲル化剤、pH調整剤	アレルギー表示:大豆・乳・卵・ゼラチン
15	みかん(シロップ漬け)	みかん58.82 砂糖・ぶどう糖果糖液糖6.15 グラニュー糖1.54 酸味料0.08 乳酸Ca0.08 水33.33	
15	黄桃角切り(シロップ漬け)	黄桃【もも】66.66 砂糖6.89 酸化防止剤0.08 クエン酸0.01 水26.36	アレルギー表示:もも
15	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦
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	ねりごま(400g)	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
18	丹波黒豆	黒豆 砂糖 水	アレルギー表示:大豆
19	すり身シリーズいわし	魚肉(いわし) 砂糖 清酒 玉ねぎ 食塩 生姜汁 加エデンポン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤	※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分
19	クイック介護食とり	鶏肉 チキンエキス 食用パーム油 チキンオイル コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) 食用酵母 ゲル化剤(増粘多糖類、加エデンポン) 卵殻Ca	アレルギー表示:卵、鶏肉、ゼラチン
21	トマト缶(角切り缶)	トマト60.0 トマトピューレ39.85 クエン酸0.15	

21	(冷)鮭切身70g	秋鮭100	アレルギー表示:さけ、さば、いか
21	オレンジみかん果汁	オレンジ濃縮果汁 うんしゅうみかん濃縮果汁 香料 精製水	アレルギー表示:オレンジ

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。

また、配合割合が非開示の物資は配合割合は記載していません。

詳細が必要な場合は学校へお問い合わせください。

主食・めん類について

日付	品名	配合物資・配合割合(%) <小麦100に対する割合>	注意喚起
5	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	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