

## 令和6年4月分 中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・斜体で表記しています。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
30	26	アーモンド(荒)	<b>アーモンド【アーモンド】</b> 100	※同一ライン:落花生 えび、小麦、卵、乳 カシューナッツ、くるみ 大豆、鶏肉 ※同一工場別ライン: かに、いか、ごま、さけ
17	25	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。
15	16	しらす干し	かたくちいわし稚魚 食塩	※同一ライン:えび ごま、さけ ※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。
24	30	あさりの佃煮	あさり 砂糖 しょうゆ【小麦・大豆】 8.86 しょうが みりん	※同一ライン:えび、かに ※あさりなどの2枚貝 にはえび、かにが共生 しています。
22	23	アガー	ぶどう糖 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類)	
16	15	シュレットチーズ	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 99.2 セルロース	
19	19	(冷)鯖西京焼き *60g	さわら 米みそ【大豆】 還元水飴 醗酵調味料 砂糖 たん白加水分解物【大豆】 酒精 水	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ さば ※同一工場別ライン: かに、乳、ゼラチン
17	25	切り干しだいこん	青首だいこん	
30	26	一食(冷)チョコ プリン*40g	グラニュー糖 粉あめ ポリデキストロース ココアパウダー カカオマス 果糖 食塩 増粘剤(加工でん粉(キャッサバ)) ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 ピロリン酸第二鉄 水	
18	17	オレガノ	オレガノ	
23	22	一食ソフトチーズ *15g	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 38.96 ショートニング(パーム、ヤシ、大豆) 14.61 マルトデキストリン <b>乳清カルシウム【乳】</b> 3.12 安定剤(加工デンプン) 乳化剤 酢酸Na pH調整剤 グリシン グリセリン脂肪酸エステル 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
30	26	一食ミックスジャム *15g	水あめ 砂糖 いちご りんご【りんご】 酸味料(クエン酸)	
24	30	一食納豆*40g	大豆【大豆】 納豆菌	
16	15	一食さけふりかけ *2.5g	さけ【さけ】 <b>ゴマ【ごま】</b> 20.0 砂糖 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 食塩 大豆油【大豆】 2.72 こんぶだし さけエキス【さけ】 ぶどう酢 酵母エキス 酵母 紅麴色素	
25	24	鶏がらスープのもと	食塩 デキストリン チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 丸鶏パウダー【鶏肉】 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) L-グルタミン酸ナトリウム 塩化カリウム 5'-イノシン酸二ナトリウム リン酸水素二カリウム pH調整剤	
16	15	レトルたまぐろ スープ煮	きはだまぐろ 野菜エキス 水	
22	23	レトルみかん シロップ漬け	みかん 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 糖転移ビタミンP 水	
18	17	レトルトひよこ豆	ひよこ豆	
12	12	(冷)白玉もち	水稻もち米 水	※同一ライン:大豆
22	23	(冷)トマトオムレツ *50g	<b>鶏卵【卵】</b> 48.58 トマト・ピューレづけ 玉ねぎ トマトケチャップ 砂糖 タピオカでん粉 穀物酢(米) にんじん 食塩 オリーブオイル とうもろこし 水 焼成油(なたね油) 微量 pH調整剤(クエン酸)	※同一ライン:えび、乳 かに、小麦、オレンジ 牛肉、ごま、さば、大豆 鶏肉、豚肉、もも、りんご
15	16	(冷)ししゃもの 天ぷら(子持ち) *25g	カラフトシヤモ 食塩 バッター粉(小麦粉【小麦】 でん粉(とうもろこし) 加工デンプン(とうもろこし) 膨張剤製剤 乳化剤) 13 打ち粉(小麦粉【小麦】) 3 水 揚げ油(なたね油、パーム油) 5.0	※同一ライン:えび、卵 乳、いか、さば、大豆 鶏肉 ※同一工場別ライン: さけ
25	24	(冷)シューマイ*18g	豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 4.7 でん粉(馬鈴薯) しょうがペースト 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス【豚肉】 香辛料 皮(小麦粉【小麦】 還元水あめ 水) 9.4	
25	24	一食揚げめん*30g	小麦粉【小麦】 78.0 揚げ湯(なたね油) 18.0 水	
17	25	青のり	アナアオサ	※あおさは えび、かきの生息する 海域で採取しています。
23	22	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
18	17	オリーブ油	食用オリーブオイル 100	
16 22	15 23	マーガリン(調理用)	食用精製加工油脂・食用植物油脂(パーム油、大豆油 パーム核油、からし油、菜種油、コーン油)82.748 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
15 19	16 19	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。
18	17	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 砂糖 水あめ 食塩 リン酸塩(Na) 酸化防止剤(ビタミンC) 香辛料抽出物 発色剤(亜硝酸Na)	※同一ライン:小麦、卵乳、牛肉、ごま、大豆 鶏肉、りんご、ゼラチン
30	26	粉末チーズ	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 100	
19	19	塩わかめ	わかめ 食塩	※同一ライン:えび、かに ※わかめは、えび、かにの生息する海域で採取しています。
12 17	12 25	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。
15	16	干しひじき	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。
23	22	ノンエッグ マヨネーズ	食用植物油脂(大豆油、なたね油)【大豆】 65.4 水あめ 砂糖 醸造酢(アルコール、大麦麦芽、食塩、酒かす ぶどう糖、りんご果汁)【りんご】 食塩 増粘剤(増粘多糖類、加工デンプン(大豆、馬鈴薯 とうもろこし)) 粉末状大豆たんぱく【大豆】 香辛料 酵母エキス 水	
23 30	22 26	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
15 16 19 26	15 16 18 19	すりごま	<b>胡麻【ごま】</b> 100	
30	26	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
25	24	(冷)角天ぷら	魚肉(イトヨリダイ、スケソウダラ、エソ) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 ぶどう糖 水 揚げ油(菜種) Φ	
12 17	12 25	かつお節(だし用)	かつおのふし	
16	15	レトルトミックス ビーンズ	ひよこ豆 赤いんげん豆 青えんどう豆	
23	22	レトルたまぐろ 油漬	きはだまぐろ 大豆油【大豆】 13.8 野菜エキス 食塩 水	
16 18 22	15 17 23	とうもろこし (ホール)缶	スイートコーン 食塩 水	
12 22	12 23	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	23	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
17 24	25 30	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
26	18	(冷)ほうれんそう (カット)	ほうれんそう	
12	12	(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	
16	15	牛乳(調理用)	<b>牛乳【乳】</b> 100	
16	15	脱脂粉乳	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 100	
24	30	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	
18	17	一食チョコ大豆 クリーム*10g	食用油脂(大豆油、パーム油、パーム核油、 コーン油)56.67 砂糖 大豆粉【大豆】 ココアパウダー ぶどう糖 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 1.5 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン【大豆】 香料	※同一ライン:アーモンド ※同一工場別ライン: 小麦、落花生、ごま りんご
18	17	(冷)若鶏レバー竜 田揚げ*煮物用	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 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】 加工でん粉(キャッサバ) 揚げ油(パーム油) 6.9	※同一ライン:卵、乳 オレンジ、牛肉、くるみ ごま、さけ、さば、豚肉 バナナ、やまいも りんご、ゼラチン

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
16 22 26	15 18 23	小麦粉	小麦【小麦】 100	
17 23 25	22 24 25	でん粉	馬鈴しょでん粉	
15 25	16 24	ごま油	<b>食用ごま油【ごま】</b> 100	
12 15 16 17 22 23 24 25 26 30	12 15 16 18 22 23 24 25 26 30	サラダ油	食用なたね油 100	
15	16	揚げ油 ※1ヶ月間同じ油を 使い回します。	食用なたね油 100 シリコーン	
18 22 30	17 23 26	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	
23	22	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
15	16	酒	米 米麴	
12 15 17 25	12 16 24 25	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
16	15	ワイン(白)	濃縮還元ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類 酸味料 酸化防止剤(亜硫酸塩)	
25	24	かつおだしのもと	食塩 ぶどう糖 砂糖 かつおぶし粉末 そうだかつおぶし粉末 こんぶ粉末 L-グルタミン酸ナトリウム コハク酸二ナトリウム 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	
16 18 22 23	15 17 22 23	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、大豆油、菜種、とうもろこし ひまわり、綿実、パーム)2.8 粉末しょうゆ【小麦・大豆】 2.3 砂糖 野菜パウダー チキンエキスパウダー【鶏肉】 チキンパウダー【鶏肉】 香辛料 酵母エキス ポークエキスパウダー【豚肉】 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料(クエン酸)	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
22	23	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	
16 22	15 23	ローレル	ローレル	
16 18 23 25 26 30	15 17 18 22 24 26	洋こしょう	黒こしょう末	
18 22 23 30	17 22 23 26	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			
24	30	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に対しての配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
18 30	17 26	パン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 <b>マーガリン【乳・大豆】</b> 7 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	
23	22	小さいパン (県産小麦粉)	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 4 ショートニング【大豆】 7 イースト 砂糖 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	