

令和6年度4月給食物資配合表【肢体そしゃく食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
15 16 17 22 23 24 25 26 30	(冷)スクールミートボール6g	牛肉38.75 豚肉18.54 鶏肉4.63 たまねぎ13.9 パン粉【小麦】9.27 でん粉2.32 粉末状植物性 たん白1.85 ソテードオニオン9.27 食塩0.46 ビーフイオン調味料0.46 しょうゆ0.46 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
15 16 17 22 23 24 25 26 30	サラダ油	食用なたね油 100	
15 17	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
15 17	かつお節(だし用)	かつおのふし	
15 17	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 25	やわらかキザミごぼう	ごぼう 増粘剤(加工でんぷん) 香料 (原材料の一部に大豆、小麦を含む)	アレルギー表示:大豆・ 小麦
15 25	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
15	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。
15	(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	
16 18 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、パーム、とうもろこし、菜種種 実、ひまわり、大豆) 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)	アレルギー表示:小麦・ 大豆・鶏肉・豚肉

16 18 23 25 30	洋こしょう	黒こしょう末	
16 18 30	レトルトレッドキドニー	レットキドニー90 食塩0.5 水9.5	
16 19 26	すりごま	胡麻【ごま】100	アレルギー表示:ごま
16 22	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】100	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
16 22	ローレル	ローレル	
16 22	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	アレルギー表示:大豆
16	一食はちみつ	はちみつ100	
16	レトルトまぐろノンオイル	まぐろ79.12 野菜スープ18.55 食塩0.89 調味エキス0.29 調味料(アミノ酸等)1.05 増粘剤(キサンタン)0.1	アレルギー表示:大豆
16	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
16	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
16	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
16	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) ゼラチン(加工助剤)	
17 18 23 25 26	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
17 24 25	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
17	(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

17	一食ひじきぱっぱ	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、かにが混入している場合があります。
18 22 23 30	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	アレルギー表示:りんご・大豆
18 22 30	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	
18	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
18	(冷)レバーブロック	鶏肝【鶏肉】99.13 濃口しょうゆ【小麦・大豆】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 コンタミネーション:卵・乳
18	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(キサンタン)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・キャリアオーバー・コンタミ等由来:大豆
18	オレガノ	オレガノ	
18	オリーブ油	食用オリーブ油100	
19	(冷)いわしみぞれ煮 * 34g	いわし 大根 しょうゆ 砂糖 みりん 生姜 でん粉 食塩 醸造酢 水	アレルギー表示:小麦・大豆
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。
22 23 30	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
22	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・ぶどう糖果糖液糖(グラニュー糖)1.54 酸味料0.08 乳酸Ca0.08 水33.33	
22	黄桃角切パウチ	黄桃66.66 砂糖6.89 酸化防止剤(ビタミンC)0.08 酸味料(クエン酸)0.01 水26.36	
22	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	
30	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
23	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

23	一食セミスweet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	
23	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
23	トマトピューレ	トマト37.5 水62.5	
23	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 水	アレルギー表示:大豆
24	(冷)ひきわり納豆	ひきわり大豆【大豆】93.27 納豆菌(タレ) たん白加水分解物【大豆】2.33 砂糖1.55 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖0.85 しょうゆ【小麦・大豆】0.47 水あめ0.47 みりん0.39 食塩0.26 かつおだし0.16 酒精調製品0.16 酵母エキス0.08 増粘多糖類0.01	アレルギー表示:大豆・小麦
24	一食かつお節	かつおのふし	
24	しそ粉	塩蔵赤しそ82 砂糖8.5 食塩6.5 酵母エキス1.5 酸味料1.5	
25 26	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
25	(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
25	酒	米 米麴	
25	かつおだしのもと	食塩 ぶどう糖 砂糖 かつお節粉末 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	
25	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
25	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】 醗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	アレルギー表示:鶏肉
25	一食セミスweet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

26	(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	
30	ローストアーモンド(粉末)	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
30	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	
30	(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。

日付	品名	小麦粉100gに対するの配合割合(g)	注意喚起表示
16 18 30	パン	脱脂粉乳【乳】3 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
23	小さいパン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】4 ショートニング 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	アレルギー表示:小麦・乳・大豆
25	小さいキャロットパン	マーガリン【乳・大豆】10 砂糖 イースト ショートニング【大豆】10 イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩 冷凍にんじん	アレルギー表示:小麦・乳・大豆
25	中華めん	食塩 かんすい	アレルギー表示:小麦 ※同一ライン:そば、卵、やまいも