

## 令和6年度5月給食物資配合表【知的そしゃく食】

| 日付  | 品名              | 配合物資・配合割合(%)  | 注意喚起表示   |
|---|-----------------|---|--|
| 1<br>2<br>8<br>9<br>13<br>15<br>16<br>17<br>23<br>27<br>28<br>30<br>31                    | (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<br>パン粉【小麦】9.27 でん粉2.32 粉末状植物性<br>たん白1.85 ソテードオニオン9.27 食塩0.46<br>ビーフイオン調味料0.46 しょうゆ0.46 香辛料<br>(黒こしょう)0.09       | アレルギー表示:小麦・<br>牛肉・豚肉・鶏肉・大豆   |
| 1<br>2<br>8<br>10<br>13<br>15<br>16<br>17<br>20<br>21<br>22<br>23<br>27<br>28<br>30<br>31 | サラダ油            | 食用なたね油 100  |  |
| 1<br>16   | ノンエッグマヨネーズ      | 食用植物油脂 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植<br>物性たん白 香辛料 酵母エキスパウダー 増<br>粘剤(加工でん粉 キサンタンガム) 調味料(有<br>機酸等) 香辛料抽出物 水  | アレルギー表示:大豆   |
| 1   | ねりごま(400g)      | ごま100   | アレルギー表示:ごま   |
| 1   | (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<br>化性デキストリン8.75 加工でん粉0.68 酸味料<br>0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.38 クエン酸鉄<br>Na0.08 野菜色素0.05 クチナシ色素0.01 香料<br>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  |
| 2<br>22<br>29   | こんぶ(だし用)        | こんぶ   | ※昆布は、えび、かにの<br>生息する海域で採取して<br>います。                                 |
| 2<br>23   | (冷)角天           | 魚肉(えそ)51.81 発酵調味料1.55 砂糖1.55 食<br>塩1.35 ぶどう糖0.52 植物油脂2.8 加工澱粉<br>7.77 調味料(アミノ酸等)1.55 水31.1  | ※加工助剤・キャリー<br>オーバー・コンタミ等由<br>来:小麦、卵、乳、えび、<br>かに、いか、大豆、鶏<br>肉、豚肉、ごま |
| 2<br>7<br>20  | いりこ(だし用)        | かたくちいわし 100   | ※いりこは、えび、かに、<br>いか、さばの稚魚が混ざ<br>る漁法で採取していま<br>す。                    |

|   |                         |  |  |
|---|-------------------------|--|--|
| 2<br>8<br>9<br>15<br>16<br>21<br>23<br>24<br>28<br>31 | 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                                    |
| 2<br>9<br>21<br>23<br>24                              | 揚げ油<br>※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  |  |
| 2   | 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。                                   |
| 2   | (冷)ししゃもフライ(子持ち)         | カラフトシシヤモ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(小麦)0.41 食塩0.07 水18.2            | アレルギー表示:小麦・大豆  |
| 2   | 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   |
| 7<br>9<br>20<br>22<br>23<br>29                        | みりん                     | もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水  |  |
| 7<br>22<br>29<br>31                                   | 酒                       | 米 米麴   |  |
| 7<br>29   | やわらかキザミごぼう              | ごぼう 増粘剤(加工でんぷん) 香料 (小麦・大豆由来)   | アレルギー表示:大豆・小麦  |
| 7<br>30   | 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<br>※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 |
| 7   | (冷)ほうれんそう(国産)           | ほうれんそう   |  |
| 7   | 一食(冷)子どもの日ゼリー*40g       | ぶどう糖果糖液糖 グラニュー糖 ポリデキストロース 日向夏果汁 レモン果汁 ゲル化剤 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸第一鉄Na 着色料(ビタミンB <sub>2</sub> ) 水               |  |

|  |            |  |  |
|--|------------|--|--|
| 8<br>10<br>13<br>14<br>21<br>30                                    | 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                                     |
| 8<br>9<br>10<br>13<br>14<br>16<br>21<br>23<br>27<br>28<br>30<br>31 | 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 ポークエキスパウダー【豚肉】 酵母エキス 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                            |
| 8<br>9<br>10<br>14<br>15<br>16<br>21<br>22<br>23<br>24<br>27<br>30 | 洋こしょう      | 黒こしょう末100  |  |
| 8<br>10<br>21  | 牛乳(調理用)    | 生乳【乳】 100  | アレルギー表示:乳                                      |
| 8<br>13<br>15<br>16<br>24<br>27<br>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   |  |
| 8<br>13<br>15<br>16<br>27<br>28<br>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                                 |
| 8  | 一食ココアクリーム  | 水あめ58.8 脱脂粉乳【乳】8.82 ココアパウダー4.5 ショートニング0.8 植物油脂0.24 カカオマス0.23 食塩0.01 香料0.14 仕込水26.46  | アレルギー表示:乳                                      |
| 9<br>13<br>22<br>27<br>30  | 小麦粉(薄力粉)   | 小麦粉【小麦】100   | アレルギー表示:小麦<br>※同一ライン:卵・乳・大豆                    |
| 9  | 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<br>※ひじきは、えび、かにが混入している場合があります。 |

|                            |                |   |  |
|----------------------------|----------------|---|--|
| 9                          | (冷)ホキ(切り身)     | ホキ100   | ※加工助剤・キャリアー<br>オーバー・コンタミ等由<br>来:さけ、さば、いか                             |
| 10<br>14<br>22<br>28<br>30 | ベーコン           | 豚ばら肉【豚肉】96.22 食塩2.06 砂糖1.71 香<br>辛料抽出物0.01  | アレルギー表示:豚肉   |
| 10<br>21                   | 脱脂粉乳           | 脱脂粉乳【乳】100  | アレルギー表示:乳  |
| 10<br>27                   | 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<br>ンド<br>※加工助剤・キャリアー<br>オーバー・コンタミ等由<br>来:くるみ・カシューナツ<br>ツ |
| 10                         | (冷)裏ごしコーン      | とうもろこし100   |  |
| 10                         | ユニソーヤ純植マーガリン   | 食用植物油脂・食用精製加工油脂80.4 食塩2.2<br>乳化剤1.48 香料0.02 カロテン色素微量 水<br>15.9  |  |
| 13<br>27<br>30             | ローレル           | ローレル100   |  |
| 13<br>28                   | (冷)グリーンピース     | グリーンピース   |  |
| 13<br>28<br>30             | 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<br>グreek10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5 そ<br>の他香辛料35  |  |
| 13                         | みかん缶           | 温州みかんじょうのう68 砂糖(グラニュー糖)<br>8.1 酸味料(クエン酸)0.1 酵素(ヘスペリジナー<br>ゼ)0.02 水23.78   |  |
| 13                         | 黄桃(角切り)缶       | 黄桃 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC)<br>水  | アレルギー表示:もも   |
| 14                         | 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<br>ゲル化剤(ペクチン)0.55 酸味料0.26 酸化防<br>止剤(V. C)0.05 水2.51  | アレルギー表示:りんご  |
| 14                         | 魚肉ソーセージ        | 魚肉 植物油脂 ペースト状小麦たん白 でん<br>粉 砂糖 粉末状大豆たん白 食塩 醸造酢<br>香味食用油 オニオンエキス 香辛料 かつエ<br>キス 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味<br>料(アミノ酸塔) 骨Ca 着色料(クチナシ) 香辛<br>料抽出物 香料 着色料(トマトリコピン) 水 | アレルギー表示:かに・<br>小麦・さけ・大豆  |
| 14                         | 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<br>化剤3.1 セルロース0.3 水12.4  | アレルギー表示:乳  |
| 14                         | ワイン(白)         | 濃縮還元ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類(とうもろ<br>こし じゃがいも さつまいも等) 酸味料 酸化<br>防止剤 ゼラチン(加工助剤)  |  |
| 20<br>31                   | ごま油            | 食用ごま油【ごま】 100   | アレルギー表示:ごま   |

|          |                |   |  |
|----------|----------------|---|--|
| 15<br>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 鶏脂 丸鶏パウダー 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  | アレルギー表示:鶏肉                                 |
| 15       | (冷)かぼちゃプリン*40g | 糖類(果糖ぶどう糖液糖)13.0 糖類(砂糖)5.0 豆乳加工品7.9 かぼちゃペースト7.5 でん粉0.8 食塩 水65.4 ゲル化剤0.4 乳化剤 香料 pH調整剤 セルロース 塩化マグネシウム 着色料   |  |
| 16       | レトルトレッドキドニー    | レトルトキドニー90 食塩0.5 水9.5   |  |
| 16       | 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   |  |
| 16       | 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<br>※同一ライン:小麦、落花生、ごま、りんご、アーモンド |
| 16       | チリソース          | トマト69 糖類(ぶどう糖果糖液糖9 ぶどう糖5 砂糖2)たまねぎ9 醸造酢3 食塩3 香辛料微量 にんにく微量  |  |
| 17       | (冷)ひきわり納豆      | ひきわり大豆【大豆】93.27 納豆菌(タレ)<br>たんぱく加水分解物【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 発酵調味料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                              |
| 17       | (冷)さやいんげん      | さやいんげん  |  |
| 17       | 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   |  |
| 20       | (冷)きぬさや        | さやえんどう  |  |
| 20       | (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       | (冷)チキンナゲット     | 鶏肉 コーンスターチ パン粉【小麦】1.68 豚脂 粉末状植物性たん白【大豆】1.66 しょうゆ【小麦・大豆】0.7 食塩 チキンスープ 香辛料 たんぱく加水分解物【小麦】0.03 おろしにんにく デキストリン 酵母エキス 揚げ油(なたね油)4.00 揚げ油(パーム油 なたね油) ピロリン酸第二鉄 加工デンプン 増粘多糖類 水<br><衣><br>パン粉【小麦】7.12 小麦粉【小麦】4.76 コーングリッツ コーンスターチ 食塩 しょうゆ【小麦・大豆】0.12 香辛料 | アレルギー表示:小麦・豚肉・鶏肉・大豆                        |
| 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                                |
| 22<br>29 | かつお節(だし用)      | かつおのふし  |  |

|                |              |  |   |
|----------------|--------------|--|---|
| 22<br>29<br>31 | すりごま         | 胡麻【ごま】100  | アレルギー表示:ごま  |
| 22             | 干しひじき(芽)     | ひじき100   | ※ひじきは、えび、かにか<br>が混入している場合があります。   |
| 22             | (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<br>発酵調味料(みりん)  |   |
| 22             | 一食鉄入りコアプラス   | 乳製品(加糖練乳5.7 脱脂粉乳5.65 全粉乳1.5<br>クリーム1) 砂糖・異性化液糖6.04 イソマルトオリ<br>ゴ糖シロップ2.5 砂糖1.39 乳たんぱく0.18 寒<br>天0.15 リン酸Ca1.03 増粘多糖類0.26 香料<br>0.14 ピロリン酸鉄0.01 水74.45   | アレルギー表示:乳<br>加工助剤・キャリアーオー<br>バー・コンタミ等由来 り<br>んご、もも                          |
| 23             | ビーフン         | 米100   |   |
| 23             | 大正金時豆        | 金時豆100   |   |
| 23             | 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<br>類(砂糖、乳糖【乳】、ぶどう糖、粉末水あめ)<br>29.1 きなこ【大豆】14.0 乳等を主要原料とする<br>食品【乳】3.5 食塩0.1 乳化剤1.5  | アレルギー表示:大豆、<br>乳、ごま<br>*加工助剤・キャリアー<br>オーバー・コンタミ等由<br>来:小麦、落花生、りん<br>ご、アーモンド |
| 23             | (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)<br>豚肉17.65 粒状植物性たん白4.24 豚脂3.53<br>しょうゆ1.73 でん粉1.42 ポークエキス1.06 砂<br>糖0.88 みそ0.56 発酵調味料0.49 おろししょう<br>が0.35 おろしにんにく0.14 香辛料0.07<br><皮><br>小麦粉【小麦】22.42 還元水あめ0.45 食塩0.22<br>植物油脂0.18 大豆粉0.07 貝Ca0.71 調味料<br>(アミノ酸)0.21 乳化剤0.05 水13.22 | アレルギー表示:小麦・<br>大豆・豚肉  |
| 24             | 緑豆はるさめ       | 緑豆でん粉100   |   |

|    |                 |   |   |
|----|-----------------|---|---|
| 24 | 焼き豚             | 豚もも肉【豚肉】90.686 糖類(粉あめ)2.222 糖類(砂糖)1.904 しょうゆ【大豆・小麦】3.218 食塩1.587 しょうゆ加工品0.363 香辛料抽出物0.02  | アレルギー表示:豚肉・小麦・大豆<br>コンタミネーション:小麦、卵、乳、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、りんご、ゼラチン |
| 24 | (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<br>コンタミネーション:卵・乳                         |
| 24 | 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   |
| 24 | 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【乳】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   |
| 27 | (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<br>※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等:卵・乳               |
| 27 | トマトピューレ         | トマト37.5 水62.5   |   |
| 28 | 無調整豆乳           | 大豆96.9 水3.1   | アレルギー表示:大豆  |
| 28 | 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   |   |
| 29 | 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  |
| 29 | (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   |   |
| 30 | 一食チョコ大豆クリーム     | 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 脱脂粉乳【乳】1.5 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン【大豆】 香料   | アレルギー表示:乳・大豆<br>※同一ライン:アーモンド<br>※同一工場別ライン:小麦、りんご、落花生、ごま   |
| 30 | (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   |
| 31 | 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)   |   |

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              |
|---------------------------|--------------|---|---------------------|
| 8<br>16<br>21<br>28<br>30 | パン・小さいパン     | 脱脂粉乳【乳】3 マーガリン【乳・大豆】7 砂糖<br>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・<br>乳・大豆 |
| 10                        | 黒砂糖パン        | 脱脂粉乳【乳】3 マーガリン【乳・大豆】7 イー<br>スト 黒砂糖 イーストフード【小麦・大豆】0.1<br>食塩              | アレルギー表示:小麦・<br>乳・大豆 |
| 14                        | 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<br>トニング【大豆】10 イーストフード【小麦・大豆】<br>0.1 食塩 冷凍にんじん | アレルギー表示:小麦・<br>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<br>糖 グルテン強化剤【小麦】2 イーストフード【小<br>麦・大豆】0.15 食塩    | アレルギー表示:小麦・<br>乳・大豆 |