

令和6年度5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 |
|--|-----------------|--|---|
| 1 2 8 9 13 15 17 23 27 30 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 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 ビーフブイヨン調味料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 |
| 1 7 | (冷)さやいんげん | さやいんげん | |
| 1 8 10 13 15 17 20 21 23 27 28 30 31 | サラダ油 | 食用なたね油 100 | |
| 1 | (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 | |
| 1 | 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 | |
| 2 17 22 29 | こんぶ(だし用) | こんぶ100 | ※昆布は、えび、かにの 生息する海域で採取して います。 |
| 2 22 29 31 | すりごま | 胡麻【ごま】100 | アレルギー表示:ごま |
| 2 7 20 | 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。 |

| | | | |
|---|-----------------------------|---|--|
| 2 8 9 15 17 21 24 28 31 | でん粉 | 馬鈴薯100 | ※加工助剤、キャリーオーバー、コンタミ等由来:大豆 |
| 2 9 24 | 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 | |
| 2 | (冷)ししゃもフライ(子持ち) | カラフトシヤモ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 |
| 2 | スクールお茶ぱっぱ | いりごま【ごま】27 茶葉17.62 のり17.13 でん 粉13.39 塩漬赤しそ8.25 砂糖3.77 抹茶顆粒 (食塩、砂糖、でん粉、抹茶)3.49 食塩2.58 り んご粉末【りんご】1.61 かつお節1.51 大麦若 葉粉末0.56 しょう油0.15 みりん0.03 加工でん 粉0.67 トレハロース0.56 水1.68 | アレルギー表示:小麦・ 大豆・りんご・ごま *加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:卵、乳、えび、さけ、 さば、鶏肉、豚肉、ゼラ チン |
| 7 9 20 22 29 | みりん | もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水 | |
| 7 20 22 29 31 | 酒 | 米 米麴 | |
| 7 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 | (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 ₂) 水 | |
| 8 10 | 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 |
| 8 13 15 16 24 27 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 13 15 16 27 28 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 28 | 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 | |
| 8 28 | 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 | |
| 8 9 10 13 14 16 21 23 27 28 30 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 9 10 14 15 16 21 23 24 27 28 30 | 洋こしょう | 黒こしょう末100 | |

| | | | |
|----------------------------------|-------------|--|--|
| 8 | 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 糖類(砂糖、乳糖【乳】、ぶどう糖、粉末水あめ)29.1 きなこ【大豆】14.0 乳等を主要原料とする食品【乳】3.5 食塩0.1 乳化剤1.5 | アレルギー表示:大豆、乳、ごま *加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:小麦、落花生、りんご、アーモンド |
| 8 | 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 | |
| 9 13 22 27 30 | 小麦粉(薄力粉) | 小麦粉【小麦】100 | アレルギー表示:小麦 ※同一ライン:卵・乳・大豆 |
| 9 | (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 |
| 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 ※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・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:さけ、さば、いか |
| 10 13 28 | (冷)グリーンピース | グリーンピース | |
| 10 14 16 22 28 30 | 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 |
| 10 21 | 牛乳(調理用) | 生乳【乳】 100 | アレルギー表示:乳 |
| 10 21 | 脱脂粉乳 | 脱脂粉乳【乳】100 | アレルギー表示:乳 |
| 10 | 一食バター | 生乳【乳】100 食塩(1.4%) | アレルギー表示:乳 |
| 10 | しらす干し | いわしの稚魚100 食塩 | ※加工助剤・キャリアーオーバー・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。 |
| 10 | 生クリーム | 生乳【乳】100 | アレルギー表示:乳 |

| | | | |
|----------------------------|----------------|--|---------------------|
| 13 14 16 21 30 | 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 |
| 13 27 30 | ローレル | ローレル100 | |
| 13 28 30 | カレー粉 | ターメリック20 コリアンダー10 クミン10 フェネグreek10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5 その他香辛料35 | |
| 13 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 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 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 |
| 14 | 魚肉ソーセージ | 魚肉 植物油脂 ペースト状小麦たん白 でん粉 砂糖 粉末状大豆たん白 食塩 醸造酢 香味食用油 オニオンエキス 香辛料 かつエキス 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味料(アミノ酸塔) 骨Ca 着色料(クチナシ) 香辛料抽出物 香料 着色料(トマトリコピン) 水 | アレルギー表示:かに・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(とうもろこし じゃがいも さつまいも等) 酸味料 酸化防止剤 ゼラチン(加工助剤) | |
| 20 24 31 | ごま油 | 食用ごま油【ごま】 100 | アレルギー表示:ごま |
| 15 24 | 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 |
| 15 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 |
| 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) | |

| | | | |
|----------------|-----------------|--|--|
| 15 | (冷)フルーツ杏仁風プリン | 糖類(果糖ぶどう糖液糖)17.82 水あめ7.44 豆乳加工品4.25 ももピューレ3.25 あんず濃縮果汁1.65 ドロマイト1.27 糊料(増粘多糖類0.76 加工でん粉0.03) 加工でん粉0.57 酸味料0.38 乳酸Ca0.09 クエン酸鉄Na0.04 香料0.04 カロチノイド色素微量 水62.41 | アレルギー表示:大豆、もも、りんご 加工助剤・キャリーオーバー・コンタミ等:卵・乳 |
| 16 23 | 一食ソフトチーズ | ナチュラルチーズ【乳】38.96 ショートニング14.61 マルトデキストリン3.12 乳清カルシウム【乳】3.12 水 安定剤(加工デンプン)1.95 乳化剤1.89 酢酸Na0.44 pH調整剤0.10 グリシン0.09 グリセリン脂肪酸エステル0.01 | アレルギー表示:乳 |
| 16 | ワイン(赤) | 濃縮還元ぶどう果汁 濃縮ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類(とうもろこし じゃがいも さつまいも等) 酸化防止剤 ゼラチン(加工助剤) | |
| 16 | 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 ソテードオニオン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・キャリーオーバー・コンタミ由来:えび、かに、卵、乳、落花生 |
| 16 | (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 ビーフブイヨン調味料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 |
| 17 22 29 | かつお節(だし用) | かつおのふし | |
| 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 |
| 17 | (冷)ひきわり納豆 | ひきわり大豆【大豆】93.27 納豆菌(タレ) 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 | 一食かつお節 | かつおのふし | |
| 20 | (冷)きぬさや | さやえんどう | |

| | | | |
|----|---------------------|--|--|
| 20 | (冷)さば切身 * 60g(高圧処理) | さば | 同一ライン:えび、小麦、卵、いか、ごま、さけ、さば、大豆 同一工場別ライン:かに、乳、ゼラチン |
| 20 | 一味唐辛子 | 唐がらし100 | |
| 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 <衣> 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 | 一食はちみつ | はちみつ100 | |
| 22 | (冷)黄桃コンポート | 黄桃90 砂糖2.2 酸味料0.01 水7.79 | アレルギー表示:もも |
| 22 | 干しひじき(芽) | ひじき100 | ※ひじきは、えび、かに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 発酵調味料(みりん) | |
| 23 | ビーフン | 米100 | |
| 23 | 大正金時豆 | 金時豆100 | |
| 23 | (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 |
| 23 | (冷)オールポークしゅうまい | 豚肉【豚肉】48.0 たまねぎ21.0 <皮> 【小麦】10.1 パン粉【小麦】5.6 馬鈴でんぷん5.3 粒状小麦たんぱく【小麦】3.0 砂糖0.9 食塩0.9 醤油0.6 こしょう0.5 しょうが0.4 イーストフード ビタミンC ベニコウジ色素 水3.7 | アレルギー表示:小麦・豚肉・大豆 *加工助剤・キャリーオーバー・コンタミ等由来:鶏肉・ごま・かに・えび |
| 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 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 | 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 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 | 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 ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等:卵・乳 |
| 27 | トマトピューレ | トマト37.5 水62.5 | |
| 27 | 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 |
| 28 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 |
| 28 | マカロニ(ツイスト) | デュラム小麦のセモリナ【小麦】100 | アレルギー表示:小麦 |
| 28 | 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 | |
| 28 | 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クリーム1) 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・キャリアオーバー・コンタミ等由来 りんご、もも |
| 28 | 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 |

| | | | |
|----|---------------|---|---|
| 29 | 一食焼のり(細切り) | 乾のり100 | ※乾のりは、えび・かに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 |
| 29 | (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 難消化性デキストリン8.75 加工でん粉0.68 酸味料0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.38 クエン酸鉄Na0.08 野菜色素0.05 クチナシ色素0.01 香料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 |
| 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 ※加工助剤、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:卵、乳、大豆、ゼラチン、ごま、鶏肉、豚肉、さば |
| 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)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 | |

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 16 21 28 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 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 |
| 10 | 黒砂糖パン | 脱脂粉乳【乳】3 マーガリン【乳・大豆】7 イースト 黒砂糖 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 |
| 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 |
| 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 |