

## 令和7年1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・斜体で標記しています。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
14	15	マカロニ(エルボ)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
24	27	切りふ	小麦粉【小麦】 65.3 グルテン【小麦】 34.7	
14 27	15 21	米粉	うるち米	
16 27 31	17 21 28	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
23	24	(冷)厚揚げ(1.5cm角)	豆乳【大豆】 植物油(菜種) 8.2 加工澱粉(トウモロコシ キャッサバ) 凝固剤 水	
31	17	アーモンド(スライス)	<b>アーモンド【アーモンド】</b> 100	※同一ライン:落花生 くるみ、カシューナッツ ※同一工場別ライン: えび、かに、小麦、卵 乳、いか、ごま、さけ 大豆、鶏肉
22	30	凍り豆腐(細切り)	大豆【大豆】 凝固剤 重曹	
17	16	(冷)いわし*50g	いわし	
23	24	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	
16	28	(冷)えび(L)	えび【えび】	
15	14	いりこ(中ぶり)	片口いわし 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。
10 30	20 31	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。
30	31	(冷)塩さば*40g	さば【さば】 食塩	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ 大豆 ※同一工場別ライン: かに、乳、ゼラチン
16	28	あらびきウインナー *20g	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 11 馬鈴しょでん粉 食塩 砂糖 水あめ 香辛料 酸化防止剤(ビタミンC) リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸等) 保存料(ソルビン酸) 発色剤(亜硝酸Na)	※同一ライン:卵、乳 小麦、牛肉、ごま、大豆 鶏肉 ゼラチン ※同一工場別ライン: りんご
28	29	アガー	ぶどう糖 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類)	
29	10	きざみチーズ(8mm)	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 85.7 乳化剤 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
24	27	(冷)さば切り身*50g	さば【さば】	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ 大豆 ※同一工場別ライン: かに、乳、ゼラチン
24	27	ぬかみそ	米ぬか 食塩 米ぬか発酵調味料 香辛料 酸味料(乳酸、酢酸、酢酸Na、クエン酸三Na) 増粘多糖類 水	
27	21	デミグラスソース	ブラウンルー(小麦粉、ラード)【小麦】 12.0 トマトペースト ソテードオニオン(たまねぎ、大豆油) チキンエキス【鶏肉】 にんじん 砂糖 酵母エキス でん粉(とうもろこし) 食塩 黒こしょう 水	
16	28	一食はちみつ*15g	はちみつ	
29	23	一食みかんジャム *20g	水飴 砂糖 みかん 酸味料(クエン酸)	
23	24	一食さざみのり*1g	乾海苔	※同一ライン:卵、乳 小麦、ごま、さけ、大豆 鶏肉 ※乾のりは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。
20	23	一食ふりかけ (わかめ)*2.5g	わかめ 砂糖 <b>ゴマ【ごま】</b> 11.0 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) ちりめん かつおぶしエキス 酵母エキス 食塩 赤しそ 酵母 梅酢 クエン酸鉄Na 水	※わかめは、 えび、かにが混入して いる場合があります。 ※ちりめんは、 えび、かにを食べて います。
14	15	一食チーズ*15g	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 乳化剤 水	
29	10	一食アーモンド いりこ*10g	<b>アーモンド【アーモンド】</b> 50 かたくちいわし 砂糖 水飴 麦芽糖 食塩	※同一ライン:えび、 かに、いか、ごま、大豆 ※同一工場別ライン: くるみ、 ※カタクチイワシは、 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。
31	17	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	
20	23	中濃ソース	りんご【りんご】 トマト たまねぎ にんにく 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 水 澱粉(とうもろこし) アミノ酸液 香辛料 カラメル色素	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
23	24	コチュジャン	米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス(大麦) 米こうじ調味料 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー	
27	21	ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム ピロリン酸二水素二ナトリウム グルコノデルタラクトン フマル酸 リン酸二水素カルシウム ステアリン酸カルシウム コーンスターチ	
31	17	レトルト鶏ささ身	鶏ささみ肉【鶏肉】 食塩 野菜エキス 玉ねぎ 寒天 マイタケエキス 水	
30	31	(冷)鶏肉団子	鶏肉【鶏肉】 鶏皮【鶏肉】 パン粉【小麦】 5.78 でん粉(馬鈴薯) たまねぎ 還元水あめ 食塩 香辛料(白コショウ) 砂糖 冷水	
9	9	(冷)白玉もち	水稲もち米	※同一ライン:大豆
21	22	(冷)厚焼卵*60g	<b>鶏卵【卵】</b> 68.81 砂糖 穀物酢(米) タピオカでん粉 発酵みりん しょう油【小麦・大豆】 0.93 食塩 焼成油(なたね油) 微量	※同一ライン:えび、乳 かに、オレンジ、牛肉 ごま、さば、鶏肉、豚肉 もも、りんご
28	29	(冷)ほうれんそう オムレツ*60g	<b>鶏卵【卵】</b> 54.65 ほうれん草 砂糖 タピオカでん粉 穀物酢(米) しょう油【小麦、大豆】 0.77 食塩 水 なたね油 微量	※同一ライン:えび、乳 かに、オレンジ、牛肉 ごま、さば、鶏肉、豚肉 もも、りんご
22	30	(冷)ししやもの 天ぷら(子持ち) *25g	カラフトシシヤモ 食塩 バッター粉(小麦粉【小麦】 でん粉(コーン) 加工デンプン(トウモロコシ) 膨張剤製剤 乳化剤)13.0 小麦粉【小麦】 3.0 揚げ油(なたね油、パーム油) 5.0 水	※同一ライン:えび、卵 乳、いか、大豆、鶏肉 ※同一工場別ライン: さけ
10	20	(冷)シューマイ*18g	豚肉【豚肉】 豚脂【豚肉】 5.39 玉ねぎ ねぎ 生姜 ニンニク でん粉(馬鈴薯) 粒状植物性タンパク【大豆】 粉末植物性タンパク【小麦、大豆】 1.88 砂糖 しょう油【小麦、大豆】 1.88 ホタテエキス 酵母エキス みりん ポークエキス【豚肉】 食塩 コショウ 小麦粉【小麦】 10.11 還元水あめ 植物性タンパク【大豆】 醸造調味料 水	※同一ライン:えび、卵 かに、乳、落花生、いか オレンジ、牛肉、ごま さば、鶏肉、もも、りんご やまいも、ゼラチン
31	17	一食ヨーグルト *105g	<b>脱脂粉乳【乳】 クリーム【乳】</b> ぶどう糖果糖液糖 砂糖 <b>全粉乳【乳】</b> ゼラチン(豚皮)【ゼラチン】 寒天 香料 水	
24	27	一食ミニいちごゼリー *21g	異性化液糖 砂糖 いちご濃縮果汁(あまおう) ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸、クエン酸Na) 香料 アカダイコン色素 水	
16 27	21 28	レンズ豆	レンズ豆	
10 22 23	20 24 30	オイスターソース	かきエキス 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 醸造酢(米、さとうきび、キャッサバ) 酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタンガム、 加工デンプン(とうもろこし)) カラメル色素 pH調整剤	
15	14	一食かつお節*1g	かつおのふし	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
9	9	レトルトまぐろ油漬け	きはだまぐろ 大豆油【大豆】 14.2 野菜エキス 食塩 アミノ酸 水	
14 16 28 29 31	10 15 17 28 29	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	
27	28	無調整豆乳	大豆【大豆】 水	
15 17 22	14 16 30	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。
16 22 29	10 28 30	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 砂糖 水あめ 食塩 植物性たん白【大豆】 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(V.C) 発色剤(亜硝酸Na) 水	
16	28	きざみチーズ(5mm)	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 85.7 乳化剤 水	
22	30	塩わかめ	わかめ 食塩	※同一ライン:えび、かに ※わかめは、 えび、かこの生息する 海域で採取しています。
9 22 24 30	9 27 30 31	こんぶ(だし用)	こんぶ	※昆布は、 えび、かこの生息する 海域で採取しています。
30	31	干しひじき	ひじき	※ひじきは、 えび、かこの生息する 海域で採取しています。
15	14	一食納豆*40g	大豆【大豆】 納豆菌	
14	15	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油脂(大豆、菜種、パームオレイン)【大豆】65.4 水あめ 砂糖 醸造酢(さとうきび)食塩 増粘剤(増粘多糖類、加工デンプン) 粉末状大豆たんぱく【大豆】 香辛料 酵母エキス 水	
28	29	レトルトみかん シロップ漬け	みかん ぶどう糖果糖液糖 砂糖 酸化防止剤 酸味料 pH調整剤 水	
31	17	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
10 17 21 23 30	16 20 22 24 31	すりごま	<b>ごま【ごま】</b> 100	
31	17	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
27	21	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
9 24 30	9 27 31	かつお節(だし用)	かつおのふし	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
14 27 28	15 21 29	とうもろこし (ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	
16	28	トマト(角切り)缶	トマト トマトピューレー クエン酸	
28	29	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	30	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 40.32 食塩 調整水	
15	14	(冷)さといも	さといも	
15	14	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
29 30	10 31	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
24	27	(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	
14	15	脱脂粉乳	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 100	
14 29	10 15	牛乳(調理用)	<b>牛乳【乳】</b> 100	
15	14	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	
20	23	(冷)若鶏レバー竜 田揚げ*揚げ物用	鶏肝【鶏肉】 しょうゆ【大豆、小麦】 5.27 還元水あめ 食塩 おろしにんにく 香辛料【大豆】 おろし生姜 打ち粉(馬鈴薯澱粉) 揚げ油(なたね油) 7.41	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
16 28 31	17 28 29	小麦粉	小麦【小麦】 100	
10 20 23 24	20 23 24 27	でん粉	馬鈴薯澱粉	※同一工場別ライン: 大豆
20 23 30	23 24 31	ごま油	<b>食用ごま油【ごま】</b> 100	
10 15 17 21 22 23 27 28 29 30 31	10 14 16 17 20 21 22 24 29 30 31	サラダ油	食用なたね油 100	
10 20 24	20 23 27	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	
20 23 27 28 31	17 21 23 24 29	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	
9 10 17 21 22 23 24	9 16 20 22 24 27 30	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
9 15 17 22 24	9 14 16 27 30	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
31	17	ワイン(赤)	輸入ワイン 亜硫酸塩	
14 16	15 28	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)	
20 23	23 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】 1.3 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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
14 16 27 28 29 31	10 15 17 21 28 29	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、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)	
14 20 28	15 23 29	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	
30	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)	
28 31	17 29	ローレル	ローレル	
14 16 20 22 23 27 29 31	10 15 17 21 23 24 28 30	洋こしょう	黒こしょう末	
28	29	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			
9	9	ご飯 減量ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆、
10	16			
17	17			
20	20			
21	21			
22	22			
23	23			
24	24			
27	27			
30	30			
31	31			
15	14	麦ご飯	精白米 麦 10	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆
28	29			

以下の物資は「小麦」が使用されます。

使用日		品名	小麦粉100gに対するの配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
29	10	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 グルテン強化剤【小麦】 2 食塩 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.15 砂糖	※同一ライン:卵
16	28	ライ麦パン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 ショートニング【大豆】 10 黒糖 食塩 イースト ライ麦粉【小麦】 10 イーストフード【小麦・大豆】0.1	※同一ライン:卵
14	15	パインパン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 ショートニング【大豆】 6 食塩 イースト 砂糖 ドライパイン イーストフード【小麦・大豆】0.1	※同一ライン:卵