

## 令和8年2月分 小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			
10 20	9 24	アーモンド(荒)	<b>アーモンド【アーモンド】</b> 100	※同一ライン:小麦、卵乳、落花生、くるみ、さけ、カシューナッツ 大豆、マカダミアナッツ ※同一工場別ライン:えび、かに、いか、ごま 鶏肉
19	19	ねりごま	<b>皮むきいりごま【ごま】</b> 100	
5	18	いり大豆	大豆【大豆】	※同一ライン:小麦、卵乳、落花生、くるみ、さけ、カシューナッツ マカダミアナッツ アーモンド ※同一工場別ライン:えび、かに、いか、ごま 鶏肉
4	25	(冷)大根葉	葉大根	
17	10	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	※同一ライン:いか さけ、さば
18	20	(冷)ホキ切身*40g	ホキ	※同一ライン:えび、卵 小麦、ごま、大豆 ※同一工場別ライン:乳、ゼラチン
5	18	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。
19	19	(冷)塩さば*50g	さば【さば】 食塩	
17	10	(冷)あさり	あさり	※同一ライン: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。
3 18	3 20	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。
19	19	米みそ(赤)	米 大豆【大豆】 食塩 酒精 水	
18	20	かぼす果汁	かぼす	
2	4	オレガノ	オレガノ	
3	3	酒粕(清酒)	米 米こうじ 醸造アルコール 米由来液糖	
2	4	一食ハニー メープル*15g	水あめ 砂糖 はちみつ メープルシロップ 香料 着色料(カラメル) 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
13	26	一食さけふりかけ *2.5g	さけ【さけ】 <b>ゴマ【ごま】</b> 20.0 砂糖 食塩 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 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	
18	20	ハヤシフレーク	パーム油・なたね油混合油脂 31.99 でん粉(キャッサバ、 ばれいしょ) 砂糖 食塩 デキストリン トマトパウダー オニオンパウダー キャベツエキスパウダー しいたけエキスパウダー 酵母エキスパウダー 焙煎米粉 野菜ペースト マッシュルームエキスパウダー 香辛料 ソースパウダー リン酸架橋デンプン カラメルⅠ グリセリン脂肪酸エステル クエン酸 香料	
5	18	(冷)豚骨スープのもと	ポークエキス【豚肉】 ポークオイル【豚肉】 水	
25	27	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(ビタミンC) 酸味料(クエン酸) pH調整剤	※同一ライン:乳、大豆 オレンジ、もも、りんご
25	27	りんご(角切り)缶	りんご【りんご】 砂糖 クエン酸 ビタミンC 水	
6	2	(冷)ギョーザ*18g	豚肉【豚肉】 キャベツ 玉ねぎ ねぎ にら ニンニク 生姜 人参 椎茸 植物性蛋白【大豆】 みりん 砂糖 ポークエキス【豚肉】 醤油【小麦・大豆】 0.41 食塩 水 コショウ 小麦粉【小麦】 15.65 醸造調味料 還元水飴	
9	6	(冷)ミートボール	豚肉【豚肉】 鶏肉【鶏肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 9.46 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	
2	4	(冷)ハンバーグ *60g	豚肉【豚肉】 鶏肉【鶏肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 8.93 でん粉(馬鈴薯) 粉末状植物性たん白【小麦】2.14 砂糖 食塩 チキンエキス【鶏肉】 酵母エキス 香辛料 水	
24	13	(冷)ししゃもの天ぷ ら(子持ち)*25g	カラフトシシヤモ 食塩 小麦粉【小麦】 14.52 でん粉(とうもろこし) 加工デンプン(とうもろこし) 水 膨張剤製剤 乳化剤 揚げ油(なたね油、パーム油)5	※同一ライン:卵、えび 乳、いか、大豆、鶏肉 ※同一工場別ライン: さけ
18	20	一食ぶどうゼリー *60g	異性化液糖 グレープ濃縮果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム) 香料 ブドウ果皮色素 消泡剤 水	
3	3	一食節分豆 (ミックス)*10g	大豆【大豆】 砂糖 小麦粉【小麦】 3.2 米粉 食塩 膨張剤	※同一ライン:えび、卵 乳、落花生、アーモンド カシューナッツ、かに マカデミアナッツ、鶏肉 ※同一工場別ライン: くるみ、いか、ごま、さけ
10	9	一食(冷)豆乳 いちご大福*30g	豆乳加工品【大豆】 砂糖 もち米 上新粉 還元水飴 澱粉(馬鈴薯) いちごペースト 食用油脂(パーム油、 パーム核油、ヤシ油、菜種油) 微量 セルロース 香料 加工デンプン(もち米、さごやし、馬鈴薯) 乳化剤【大豆】 糊料 pH調整剤 着色料 トレハロース 安定剤(増粘多糖類) 酵素 酸味料(クエン酸、リンゴ酸) 塩化マグネシウム 水	※同一ライン:乳、くるみ ごま

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
25	27	醗酵乳	<b>生乳【乳】</b> 85.7 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 2.5 乳酸菌スターター 配合水	
6	2	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、 加工デンプン(とうもろこし)) カラメル色素 pH調整剤	
26	12	一食さざみのり*1g	乾のり	※乾のりは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。
27	5	一食かつお節*1g	かつおのふし	
2 18	4 20	レトルト水煮 白いんげん豆	白いんげん豆	
17	10	パン粉	小麦粉【小麦】 92.43 ショートニング(パーム、ヤシ、 菜種他) 2.46 上白糖 イースト 塩 大豆粉【大豆】 イーストフード【小麦】 0.06	
2 17	4 10	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
3 16 20 26	3 12 17 24	いりこ(だし用)	いわし稚魚 食塩	※同一ライン:えび、かに ※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。
3 24	3 13	あさりの佃煮	あさり 砂糖 醤油【小麦、大豆】 8.86 生姜 味醂	※同一ライン:えび、かに ※同一工場別ライン: くるみ ※あさりなどの2枚貝、 にはえび、かにが共生 しています。
13	26	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
2 5 17	4 10 18	シュレットチーズ	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 99 セルロース	
17 20	10 24	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。
12	16	一食りんごジャム *15g	水あめ 砂糖 りんご【りんご】 酸味料(クエン酸)	※同一ライン:オレンジ キウイフルーツ、バナナ もも ※同一工場別ライン: 落花生

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
27	5	一食納豆*30g (たれ付)	大豆【大豆】 納豆菌 しょうゆ【小麦、大豆】 3.06 砂糖 発酵調味料 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 食塩 蛋白加水分解物【大豆、さば】 こんぶエキス かつお節エキス【さば】 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸) 水	
20	24	一食黒豆きなこ クリーム*10g	食用油脂(大豆、パーム、パーム核、米、からし種子 <b>ごま【ごま】</b> ) 51.8 糖類(砂糖、ぶどう糖、 粉末水あめ、 <b>乳糖【乳】</b> ) 29.1 きなこ【大豆】 <b>乳等を主要原料とする食品【乳】</b> 3.5 食塩 乳化剤【大豆】	※同一ライン:小麦 落花生、りんご アーモンド
12	16	一食ミニあまおう 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	
24	13	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
4 6 24	2 13 25	すりごま	<b>胡麻【ごま】</b> 100	
16	17	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
20	24	(冷)かまぼこ (細切り)	たらすり身 砂糖 食塩 醃酵調味料 加工でん粉(キャッサバ) 水	
10	9	(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 揚げ油(菜種) φ 水	
4	25	かつお節	かつおのふし	
19 27	5 19	かつお節(だし用)	かつおのふし	
10 19 20 27	5 9 19 24	こんぶ(だし用)	こんぶ	※こんぶは えび、かにの生息する 海域で採取しています。
12	16	ノンエッグ マヨネーズ	食用植物油脂(なたね、大豆他)【大豆】 65.9 醸造酢(さとうきび、とうもろこし) 食塩 砂糖 香辛料 粉末状植物性たん白【大豆】 酵母エキスパウダー 増粘剤(キサンタンガム、加工でん粉(とうもろこし)) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 水	
3 9	3 6	レトルトまぐろ油漬け	きはだまぐろ 大豆油【大豆】 13.8 野菜エキス 食塩 水	
5 12 18 24	13 16 18 20	とうもろこし (ホール)缶	スイートコーン 塩 pH調整剤(クエン酸) 水	
2 17 18	4 10 20	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
25	27	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
16	17	(冷)若鶏レバー 竜田揚げ*揚げ物	鶏肝【鶏肉】 しょうゆ【小麦・大豆】 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(馬鈴薯でん粉) 揚げ油(なたね油) 7.41	
3	3	(冷)さといも	さといも	
2	4	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
12 13 25	16 26 27	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	
12 13	16 26	牛乳(調理用)	<b>牛乳【乳】</b> 100	
12 13	16 26	脱脂粉乳	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 100	
17	10	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 植物レシチン)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:小麦 落花生、ごま、りんご アーモンド

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
12 16 25	16 17 27	小麦粉	小麦【小麦】 100	
6 12 18 27	2 5 16 20	でん粉	馬鈴しょでん粉	
5 6	2 18	ごま油	<b>食用ごま油【ごま】</b> 100	
2 3 4 5 6 9 12 13 17 18 20 24 25 26 27	2 3 4 5 6 10 12 13 16 18 20 24 25 26 27	サラダ油	食用なたね油 100	
6 12 16	2 16 17	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 25	4 27	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	
3 5 6 10 13 18 19 20 26	2 3 9 12 18 19 20 24 26	酒	米 米麴 醸造アルコール	
4 5 10 13 19 27	5 9 18 19 25 26	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
17	10	ワイン(白)	濃縮還元ぶどう果汁 濃縮ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類 酸味料 酸化防止剤(亜硫酸塩)	
2 17 18 25	4 10 20 27	ローレル	ローレル	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
5 9 13	6 18 26	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)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)	
17 25	10 27	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 フェンネル 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	
2 5 9 12 13 16 17 18 20 24	4 6 10 13 16 17 18 20 24 26	洋こしょう	黒こしょう末	
2 9 12 17 24 25	4 6 10 13 16 27	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	
25	27	ソース	砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 野菜・果実【りんご】 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			
3 4 10 13 16 18 19 24 26	3 9 12 13 17 19 20 25 26	ご飯	精白米	※同一ライン:卵
6 27	2 5	麦ご飯	精白米 麦 10	※同一ライン:卵

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			
2 12 17 20	4 10 16 24	パン 小さいパン	<b>脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7</b> 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	※同一ライン:卵
25	27	ナン(県産小麦粉)	砂糖 <b>マーガリン【乳・大豆】 5</b> 食塩 イースト 酢	※同一ライン:卵 鶏肉、豚肉、りんご ※同一工場別ライン: 落花生、牛肉 ゼラチン、ごま、くるみ
5	18	小さいミルクパン	<b>脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 6</b> 砂糖 イースト <b>全脂粉乳【乳】 5</b> イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	※同一ライン:卵
9	6	黒砂糖パン	<b>脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7</b> 黒砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	※同一ライン:卵
20	24	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも
5	18	中華めん	食塩 かんすい	※同一ライン:そば、卵 やまいも