

## 令和8年2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			
5	18	冷凍ちゃんぽん麺	小麦粉【小麦】 41.05 小麦たん白【小麦】 1.64 たん白加水分解物(水あめ、食用油脂(ヤシ、パーム)) 1.15 かんすい 水	
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*60g	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*60g	さば【さば】 食塩	
4	25	(冷)ししゃも (子持ち)*20g	カラフトシシャモ	
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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
3	3	酒粕(清酒)	米 米こうじ 酿造アルコール 米由来液糖	
26	12	一食アーモンド いりこ*8g	アーモンド【アーモンド】 50 煮干し(いわし) 砂糖 澄粉分解物(キャッサバ) 食塩	※同一ライン:くるみ 小麦、乳、卵、落花生 カシューナッツ、さけ 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 ※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。
13	26	一食わかめふりかけ *2.5g	わかめ 砂糖 ゴマ【ごま】 11.0 ドロマイド(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	※同一ライン:大豆、 小麦、さけ ※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。
5	18	一食さけふりかけ *2.5g	さけ【さけ】 ゴマ【ごま】 20.0 砂糖 食塩 ドロマイド(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 紅麹色素	
18	20	ハヤシフレーク	バーム油・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 リン酸架橋デングン 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)豚骨スープのむし	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 酿造調味料 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 *80g	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
10	9	(冷)五目厚焼卵 *40g	<b>鰯卵【卵】</b> 61.93 砂糖 ひじき 穀物酢(米) タピオカでん粉 ほうれん草 にんじん 椎茸 しょうゆ【小麦・大豆】 1.16 発酵みりん グリンピース 食塩 水 なたね油(焼成油) 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
25	27	(冷)プレーン オムレツ*50g	<b>鰯卵【卵】</b> 60.73 砂糖 タピオカでん粉 穀物酢(米) 食塩 清水 なたね油 微量	※同一ライン:えび、乳 小麦、かに、オレンジ 牛肉、ごま、さば、大豆 鶏肉、豚肉、もも、りんご
24	13	(冷)ししゃもの天ぷら(子持ち)*25g	カラフトシシャモ 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
3	3	(冷)いわしカリカリ フライ(子持ち)*20g	マイワシ 還元水飴 たん白加水分解物 砂糖 しょうが 食塩 発酵調味料 じやがいも でん粉(とうもろこし)、 馬鈴薯) 玄米粉 米粉パン粉 植物油脂(なたね) 0.7 食塩 酵母エキス 香辛料 揚げ油(なたね油、 パーム油) 5.0 水	※同一ライン:えび、卵 乳、かに、小麦、いか、 ごま、さば、大豆、豚肉 やまいも ※同一工場別ライン: あわび、鶏肉、ゼラチン
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	
12	16	一食(冷)ムース *40g	<b>加糖練乳【乳】</b> 18.38 <b>牛乳【乳】</b> 10.0 水あめ 植物油脂(ヤシ油) 5.0 <b>クリーム【乳】</b> 4.84 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 3.88 食塩 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 乳化剤 調合水	
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
25	27	醸酵乳	<b>生乳【乳】</b> 85.7 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 2.5 乳酸菌スター 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、キヤッサバ) 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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
26	12	一食きざみのり*1g	乾のり	※乾のりは、えび、かにに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	
9	6	無調整豆乳	国産脱皮大豆【大豆】 水	
3 16 20 26	3 12 17 24	いわし稚魚 食塩 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 味醤	※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。
9 13	6 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
9	6	きざみチーズ(8mm)	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 83 乳化剤 セルロース 水	
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。
2	4	一食ミックスジャム *15g	水あめ 砂糖 いちご りんご【りんご】 ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 仕込水	
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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
16	17	一食ミニりんごゼリー *21g	異性化液糖 りんご果肉【りんご】 りんご濃縮果汁【りんご】 還元水あめ 砂糖 酸味料(クエン酸、クエン酸Na) ゲル化剤(増粘多糖類) pH調整剤 香料 酸化防止剤 消泡剤 水	
20	24	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	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 酿酵調味料 加工でん粉(キヤッサバ) 水	
10	9	(冷)角天ぶら	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 9 17 18	4 6 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	
20	24	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 32.70 食塩 水	
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】 アナト一色素 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
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	
9	6	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 10 12 13 17 18 20 24 25 26 27	2 3 4 5 6 9 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 キヤッサバ) 食塩 たまねぎ 香辛料	
3 5 6 10 13 18 19 19 20 26	2 3 9 12 18 19 20 24 26	酒	米 米麹 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 米麹 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 フエンネル 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 22 24 26	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 釀造酢(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	3		精白米	※同一ライン:卵
4	9			
5	10			
10	12			
12	13			
13	16	ご飯		
16	17	減量ご飯		
17	18			
18	19			
19	20			
20	24			
24	25			
26	26			
6	2		精白米 麦 10	※同一ライン:卵
27	5	麦ご飯		

以下の物資は「小麦」が使用されます。

使用日		品名	小麦粉100gに対しての配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
2	4		<b>豚脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7</b>	※同一ライン:卵
9	6	パン	砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	
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