

令和8年2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
2 4 6 9 13 17 18 20 24 25 27	サラダ油	食用なたね油	
2 5 9 12 17 18 20 25	洋こしょう	黒こしょう末	※加工助剤、キャリアー オーバー、コンタミ等由 来:小麦・卵・乳
2 5 9 12 17 18 24 25	コンソメスープのもと	食塩 デキストリン ふどう糖 麦芽糖 食用植 物油脂 粉末しょうゆ 砂糖 野菜パウダー チ キンエキスパウダー チキンパウダー 香辛料 ポークエキスパウダー 酵母エキス 調味料(ア ミノ酸等) カラメル色素 酸味料	アレルギー表示:小麦・ 大豆・鶏肉・豚肉
2 6 9 12 13 16 27	でん粉	馬鈴薯でん粉	※加工助剤、キャリアー オーバー、コンタミ等由 来:大豆
2 12 25	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料抽出物	アレルギー表示:豚肉 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
2 17 24 25	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) 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	アレルギー表示:大豆
2	無調整豆乳	大豆 水	アレルギー表示:大豆
2	(冷)かぼちゃ	かぼちゃ	
2	(冷)裏ごしコーン	とうもろこし	
2	一食オールいちごジャム	いちご 砂糖 水あめ ゲル化剤(ペクチン) 酸 味料 仕込水	

2	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ セルロース	アレルギー表示:乳
2	白だし	食塩 しょうゆ 砂糖 米発酵調味料 かつお節 こんぶエキス しいたけ かつおエキス たん白 加水分解物 しいたけエキス 調味料(アミノ酸 等) 酒精 酸味料 甘味料(甘草) カラメル色 素(しいたけエキス由来) 香料(しいたけエキス 由来) 水	アレルギー表示:小麦・ 大豆・ゼラチン
3 4 6 10 13 17 18 20 24 27	(冷)スクールミートボール6g	牛肉 豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉【小麦】で ん粉 粉末状植物性たん白 ソテードオニオン 食塩 ビーフブイヨン調味料 しょうゆ 香辛料 (黒こしょう)	アレルギー表示:小麦・ 牛肉・豚肉・鶏肉・大豆
3 16 20 26	いりこ(だし用)	かたくちいわし	※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	(冷)さといも	さといも	
3	酒粕(清酒)	米 米こうじ 醸造アルコール 米由来液糖	
3	しそ粉	塩蔵赤しそ 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	
3	(冷)いわしおかか煮50g	いわし 砂糖 しょうゆ 本みりん でん粉(馬鈴 薯) かつお節 食塩	アレルギー表示:小麦、 大豆
4 6	オイスターソース	かきエキス 砂糖 魚醤(魚介類) デキストリン 酵母エキス 麦芽エキスパウダー 増粘剤(加 工でん粉)	アレルギー表示:(魚介 類)
4 20	しらす干し	いわしの稚魚 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。
5 6 19	揚げ油 ※1ヶ月間同じ油を使い回し ます。	食用なたね油 シリコーン	
5 17	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) ゼラチン(加工助剤)	

5	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 かつおエキス 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味料(アミノ酸等) 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
5	チョコ&ホワイト	【ブラック】砂糖 植物油脂【大豆】 ココア 全粉乳【乳】 カカオマス 乳化剤 香料 【ホワイトチョコ】植物油脂 砂糖 脱脂粉乳【乳】 乳糖 ココアバター 乳化剤 香料	アレルギー表示:乳・大豆
6	すりごま	ごま【ごま】	アレルギー表示:ごま
6	ごま油	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
6	(冷)オールポークしゅうまい	豚肉【豚肉】 たまねぎ 小麦粉(皮)【小麦】 パン粉【小麦】 馬鈴でんぷん粒状小麦たんぱく【小麦】 砂糖 食塩 醤油 【大豆・小麦】 こしょう しょうが 水 <パン粉内訳>小麦粉【小麦】 植物性ショートニング(パーム)砂糖 イースト 食塩 イーストフード、V.C	アレルギー表示:小麦・豚肉・大豆 コンタミネーション:えび、かに、ごま、鶏肉
9 24	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
9	一食はちみつ	はちみつ	
9	レトルトまぐろ油漬(油切り)	まぐろ加工品 大豆油 野菜エキス 食塩 水	アレルギー表示:大豆
9	一食ヨーグルト*70g	脱脂粉乳【乳】 乳酸カルシウム ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳【乳】 ゼラチン(豚皮)【ゼラチン】 寒天 香料 水 ピロリン酸鉄	アレルギー表示:乳、ゼラチン
10 13 19 20 25 26	酒	米 米麴 醸造アルコール	
10 18 20	ローストアーモンド(粉末)	アーモンド	アレルギー表示:アーモンド ※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:マカダミアナッツ
10 19 20 27	こんぶ(だし用)	こんぶ	※昆布は、えび、かにの生息する海域で採取しています。
10 19 25 26 27	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	

10	一食ひじきぱっぱ	ひじき 砂糖 ゴマ ドロマイト(炭酸カルシウム マグネシウム含有物) 食塩 みりん かつお削 りぶし 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 赤しそ あ じ削りぶし かつおぶしエキス 酵母エキス 酵 母 しょうゆ(小麦・大豆を含む) 梅酢 クエン酸 鉄Na	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。
10	(冷)角天	魚肉すり身(えそ) 発酵調味料 砂糖 食塩 ぶどう糖 植物油脂 加工澱粉 調味料(アミノ 酸等) 水	※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由 来:小麦、卵、乳、いか、 ごま、大豆、鶏肉、豚肉、 えび、かに
12 19	一食タルタルソース	食用植物油脂 ピクルス 卵【卵】 ぶどう糖果 糖液糖 食塩 醸造酢 増粘剤(加工でん粉、キ サンタンガム) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出 物微量 水	アレルギー表示:卵・大 豆
12	一食セミスイートりんごジャム	りんご【りんご】 砂糖 水あめ ゲル化剤(ペク チン) 酸味料 酸化防止剤(V. C) 水	アレルギー表示:りんご
12	(冷)チキンナゲット	鶏肉 コーンスターチ パン粉【小麦】 豚脂 粉 末状大豆たん白 しょうゆ 食塩 チキンスー プ 香辛料 たんぱく加水分解物 おろしにんに く 揚げ油(パーム) 揚げ油(なたね油) 炭酸 Ca 加工デンプン 増粘多糖類 ピロリン酸鉄 水 <衣> パン粉 小麦粉 コーングリッツ 植物油脂 コーンスターチ 粉末状大豆たんぱく 食塩 しょうゆ 香辛料(白こしょう)	アレルギー表示:小麦・ 豚肉・鶏肉・大豆
13 16 18 24	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
13 16 18 24	トマトケチャップ	トマト 糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう 糖) 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料	
13	バター	生乳 食塩	アレルギー表示:乳
13	(冷)チョコレートプリン	グラニュー糖 粉あめ ポリデキストロース ココ アパウダー カカオマス 果糖 食塩 増粘剤 (加工でん粉) ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 ピロリン酸第二鉄 水	
13	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) レー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
16	(冷)レバーブロック	鶏肝【鶏肉】 濃口しょうゆ【小麦・大豆】 砂糖 香辛料(ジンジャー)	アレルギー表示:鶏肉・ 小麦・大豆 コンタミネーション:卵・乳

16	一食さけふりかけ	さけ【さけ】 ごま【ごま】 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】 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	アレルギー表示:さけ・大豆・ごま
17 18	オリーブ油	食用オリーブ油	
17 18 24	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】	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
17 25	牛乳(調理用)	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
17 25	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】	アレルギー表示:乳
17	一食あまおういちごジャム	糖類(水あめ) 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
17	(冷)伊予柑ゼリー	糖類(砂糖 異性化液糖) いよかん濃縮果汁 難消化性デキストリン デキストリン 寒天(ゲル化剤由来) ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ピロリン酸鉄 香料 水	
18 24	ローレル	ローレル	
18	甘夏かん缶	夏みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 酸味料(クエン酸) 酵素 水	
18	(冷)ぶどうゼリー	ぶどう果汁 糖類(果糖ぶどう糖液糖 砂糖) 難消化性デキストリン ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 クエン酸鉄Na 香料 水	
18	トマトピューレ	トマト 水	
18	粒マスタード	からし 醸造酢(てん菜) 食塩 ターメリック	
19 27	かつお節(だし用)	かつおのふし	
19	ねりごま(400g)	皮むきいりごま:ごま種子白	アレルギー表示:ごま
19	(冷)ししゃもフライ(子持ち)	カラフトシシャモ パン粉 でん粉 小麦粉 コーンフラワー ぶどう糖 水	アレルギー表示:小麦 コンタミネーション:えび、かに、卵、乳
19	米みそ(赤)	米 大豆【大豆】 食塩 酒精 水	アレルギー表示:大豆

20	冷凍うどん200g	小麦粉(中力粉) 小麦粉(準強力粉) 食塩 水	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
20	一食ソフトチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 ショートニング マルトデ キストリン 乳清カルシウム【乳】 安定剤(加 工デンプン) 乳化剤 酢酸Na pH調整剤 グリ シン グリセリン脂肪酸エステル 水	アレルギー表示:乳 * 加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由 来:大豆
24	九州産みかんパウチ	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(異性化液糖 グラニュー糖) 酸味料 乳酸Ca 水	
24	黄桃角切パウチ	黄桃 砂糖 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料 (クエン酸) 水	アレルギー表示:もも
24	醃酵乳	生乳【乳】 脱脂粉乳 乳酸菌スタータ 配合水	アレルギー表示:乳
24	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	※加工助剤、キャリアー オーバー、コンタミ等由 来:小麦
25	白花豆 & 白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
25	一食セミスイートオレンジマー マレード	糖類(砂糖 水あめ) 果実(なつみかん みかん) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 香料 pH調整剤 水	
26	一食焼のり(細切り)	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。 ※同一製造ライン:えび・ 小麦・卵・乳・さけ・大豆・ ゼラチン
26	型抜きチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤 水	アレルギー表示:乳
27	おわら麴	小麦粉 小麦グルテン	アレルギー表示:小麦
27	(冷)ひきわり納豆	ひきわり大豆【大豆】 納豆菌 (タレ) 果糖ぶどう糖液糖 たんぱく加水分解物【大豆】 砂糖 しょうゆ【小麦・大豆】 食塩 醸造酢 かつおエキス【小麦・大豆】 調味料(アミノ酸 等) 酒精 ビタミンB1 増粘剤(キサンタン)	アレルギー表示:大豆・ 小麦
27	一食かつお節	かつおのふし	

以下の物資は「小麦」が使用されます。

日付	品 名	小麦粉100gに対する配合割合 (g)	注意喚起表示
2 12 17 20	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 ※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	ミルクパン	脱脂粉乳【乳】3 マーガリン【乳・大豆】6 砂 糖 イースト 全脂粉乳【乳】5 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 ※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
9	黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】3 マーガリン【乳・大豆】7 黒砂 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 ※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
25	パン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】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	アレルギー表示:小麦・ 乳・大豆 ※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