

令和8年 2月分 特別支援学校(段階食/押ⅡⅠ食) 給食物資配合表

【主食(粥・パン粥・エンジョイゼリー)】

主食	押しつぶし食	普通食が米飯の時、粥／普通食がパンの時、パン粥	
	嚥下Ⅱ食	粥の時、エンジョイゼリーバニラ／普通食パンの時、パン粥	
	嚥下Ⅰ食	粥の時、エンジョイゼリーバニラ／パン粥の時、エンジョイゼリーストロベリー	
分類	品名 使用日	配合物資	注意喚起
粥用	米(粥用) 3,4,6,10,13,16,18,19,24,26,27	精白米	
	顆粒ゼラチンRR 全日使用	ゼラチン(牛骨)	アレルギー表示:ゼラチン (粥・牛乳ゼリー・お茶ゼリーに使用)
		配合物資	
パン粥用 (パンに牛乳を浸す)	パン・小さいパン 2,12,17,20	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 マーガリン【乳・大豆】 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 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
	パン(県産小麦粉) 25	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 ショートニング グルテン強化剤【小麦】 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 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
	ミルクパン 5	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
栄養補助ゼリー	黒砂糖パン 9	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 マーガリン【乳・大豆】 黒砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 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
	エンジョイゼリー バニラ・ストロベリー 全日使用	脱脂粉乳【乳】 でん粉分解物 グラニュー糖 植物油 ゼラチン 乳糖 カゼイン 香料 乳化剤 増粘多糖類 PH調整剤 色素(バニラには含まれない)	※原材料の一部に乳・大豆由来の成分とゼラチンを含む

【牛乳・ソフティア・牛乳ゼリー／お茶ゼリー】

牛 乳	牛乳 (パン粥・ゼリー用)	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
	全日使用		
	ソフティア	デキストリン 増粘多糖類 pH調整剤	(牛乳やおかげのとろみ付けに使用)
	2,3,4,5,6,9,10,12,13,16,17,18,19,20,24,25,26,27		
お 茶	有機粉末茶 全日使用	有機緑茶	

【ジャム等添加品・一食物】

使用 初日	品 名 使用日	配合物資	注意喚起
2	マービー あんずジャム 2,17,25	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
2	一食オール いちごジャム 2	いちご 砂糖 水あめ ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 水	
5	チョコアンドホワイト 5	<ブラックチョコ> 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
9	一食はちみつ 9	はちみつ	
10	一食減塩のり佃煮 (押のみ) 10	のり 水あめ しょうゆ 食物繊維 砂糖・異性化液糖 釀造 酢 でん粉 かつおエキス 食塩 ほたてエキス 寒天 調味 料(アミノ酸等) カラメル色素	アレルギー表示:小麦・ 大豆
12	一食セミスイート りんごジャム 12,20	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
17	一食あまおう いちごジャム 17	水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
18	プロッカグレープ 18	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ブドウ果汁 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香 料 V.C 着色料(アントシアニン)	アレルギー表示:ゼラチ ン
25	マービー マーマレードジャム 25	還元麦芽糖水飴 果実(オレンジ、みかん、夏みかん) 酸 味料 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 PH調整剤	アレルギー表示:オレン ジ

【副食】

使用初日	品名 使用日	配合物資	注意喚起
2	牛乳(調理用) 2,3,4,5,6,9,10,12,13,16,17,18,19,20,24,25,26,27	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
2	生クリーム 2,3,4,5,6,9,10,12,13,16,17,18,19,20,24,25,26,27	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
2	鶏卵 2,3,4,5,6,9,10,12,13,16,17,18,19,20,24,25,26,27	鶏卵【卵】	アレルギー表示:卵
2	鶏肉ささみ 2,4,5,6,10,12,13,17,18,20,24,25,26,27	鶏肉ささみ	
2	ワイン(赤) 2,5,13,16,18,25,27	濃縮還元ぶどう果汁 濃縮ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類 酸化防止剤 ゼラチン(加工助剤)	
2	コンソメスープのもと 2,4,5,6,9,10,12,13,16,17,18,19,20,24,25,26,27	食塩 デキストリン ぶどう糖 麦芽糖 食用植物油脂 粉 末しょうゆ【小麦、大豆】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	アレルギー表示:小麦・ 大豆・鶏肉・豚肉
2	(冷)やわらかポーク 2,5,13,27	豚肉 オニオンソテー 卵白 乳等を主要原料とする食品 清酒 パン粉 ゼラチン 大豆油 山芋 乾燥卵白 砂糖 生 姜汁 醤油 発酵調味料 食塩 加工デンプン ピロリン酸 鉄 増粘剤(グラー) 香料	アレルギー表示:小麦・ 卵・乳成分・ゼラチン・ 大豆・豚肉・やまいも ※同一工場:えび・か に・小麦・卵・乳成分
2	無調整豆乳 2	大豆【大豆】水	アレルギー表示:大豆
2	サラダ油 2,4,10,13,16,17,18,20,24,27	食用なたね油	
2	マーガリン(調理用) 2,5,9,17,24,25	食用植物油脂・食用精製加工油脂【大豆】食塩 乳化剤 【大豆】 アナト一色素 水	アレルギー表示:大豆
2	(冷)裏ごしコーン 2	とうもろこし	
3	ワイン(白) 3,5,6,9,10,12,17,19,20,24,26	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 ゼラチン(加工助剤)	
3	(冷)いわしのすり身 3	魚肉(いわし) 砂糖 清酒 玉ねぎ 食塩 生姜汁 加工デ ンプン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(グラー)	※同一工場:えび・か に・小麦・卵・乳成分
3	クイック介護食 ほたて貝柱 3	ほたて貝柱水煮(ホタテガイ) コラーゲンペプチド 食用 パーム油 ほたてエキス フィッシュボーンパウダー 寒天 酵母エキス ゲル化剤(増粘多糖類) 香料	アレルギー表示:ゼラチ ン
3	うらごしほうれん草 3,16,19,27	冷凍ほうれん草 水	
3	梅肉ペースト 3	梅 食塩	

3	いりこ(だし用) 3,16,20,26	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	みりん 3,10,19,25,26,27	もち米 米麹 グルコース 釀造アルコール	
3	白だし 3,12,26	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	酒粕 3	米 米こうじ 釀造アルコール 米由来液糖	
4	ソフトカップ バナナ風味 4	牛乳【乳】 卵【卵】 砂糖 マルトデキストリン ポリデキストロース 脱脂粉乳【乳】 濃縮乳【乳】 ラクトスクロースシラップ コラーゲンペプチド 香料 V.C クエン酸鉄Na ナイアシン V.E V.B2 V.B1 V.A V.D	アレルギー表示:卵・乳・ゼラチン
4	酒 4,25	米 米麹 釀造アルコール	
5	うらごしグリンピース 5,24	冷凍グリンピース 水	
6	ほたてのクリーム 煮こごり 6	牛乳 ほたての貝柱水煮(ほたて貝柱、食塩) クリーム 食用パーム油 ほたてエキス 酵母エキス かつお節エキス 寒天 食塩 昆布エキス オニオンパウダー 香辛料 レモン果汁 ゲル化剤(加工デンプン 増粘多糖類) 香料	アレルギー表示:乳
6	ねりごま 6	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】	アレルギー表示:ごま
6	酢 6,12,17,18	米 アルコール 酒かす 水	
6	オイスターソース 6	かきエキス 砂糖 魚醤 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)
9	(冷)白身魚のすり身 9	魚肉(パシフィックホワイトニング) 大豆油 卵白 砂糖 食塩 加工デンプン グリシン 増粘多糖類 膨張剤 乳化剤	アレルギー表示:小麦・卵・大豆・やまいも ※同一工場:えび・かに・小麦・卵・乳成分
9	クイック介護食 とり 9	鶏肉 チキンエキス 食用パーム油 チキンオイル コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) 酵母エキス 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類 加工デンプン) 卵殻Ca	アレルギー表示:卵、鶏肉、ゼラチン
9	醸酵乳 9,16,24	生乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 乳酸菌スター【乳】 配合水	アレルギー表示:乳
9	洋こしょう 9	黒こしょう末	※加工助剤・キャリーオーバー・コンタミ由来:小麦・卵・乳

10	ローストアーモンド (粉末)	アーモンド【アーモンド】	アレルギー表示:アーモンド ※加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:マカダミアナッツ
10	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。
10,19,20,27			
12	エッグケアノンエッグ マヨネーズ	食用植物油脂【大豆】醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物 性たん白【大豆】香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤 調味料 香辛料抽出物 水	アレルギー表示:大豆
12			
13	溶けないアイス (チョコ)	乳等を主要原料とする食品【乳】【大豆】牛乳【乳】グラ ニュー糖 水あめ 生クリーム【乳】加糖練乳【乳】チョコ レー【乳】【大豆】ココアパウダー エリスリトール 果糖 ゼラチン【ゼラチン】水 甘味料 加工デンプン 香料 乳 化剤O.I ゲル化剤 pH調整剤	アレルギー表示:乳・大 豆・ゼラチン
13			
13	バター	生乳 食塩	アレルギー表示:乳
13			
13,18,24	ソース	砂糖 醸造酢 食塩 野菜・果実 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
13,18,24			
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) 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
13			
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	
13,16,18,24			
16	(冷)レバーブロック	鶏肝 こいくちしょうゆ 砂糖 香辛料(ジンジャー)	アレルギー表示:鶏肉・ 小麦・大豆 ※同一工場:卵・乳
16			
16,17	ガーリック	ガーリック	
16,17			
16,19	マヨネーズチューブ	食用植物油脂【大豆】卵黄【卵】醸造酢 食塩 香辛料 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物 水	アレルギー表示:卵・大 豆・りんご
16,19			
17	みかん果汁1リットル	オレンジ 香料 水	アレルギー表示:オレン ジ
17			
17,18,24	薄力粉(九州産)	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦
17,18,24			
17	オリーブ油	食用オリーブ油	
17			
17,18			
18	(冷)やわらかビーフ	牛肉 豚肉 鶏卵 パン粉 オニオンソテー 牛乳 洋酒 大豆油 大豆たん白 食塩 砂糖 香辛料 加工デンプン 香料	アレルギー表示:小麦・ 卵・乳成分・牛肉・大 豆・豚肉 ※同一工場:えび・か に・小麦・卵・乳成分
18,24,25			

18	トマトピューレ 18	トマト 水	
19	(冷)ほたてのすり身 19	ほたて貝柱 大豆油 卵白 加工デンプン ソルビット 増粘多糖類 膨張剤	アレルギー表示:小麦・卵・大豆・やまいも ※同一工場:えび・かに・小麦・卵・乳成分
19	干ししいたけ 19	乾しいたけ	
19	かつお節(だし用) 19,27	かつおのふし	
20	そうめん 20	小麦粉【小麦】 食塩 食用植物油	アレルギー表示:小麦
24	カレー粉 24	ターメリック コリアンダー クミン フェネグリーク 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	※加工助剤・キャリーオーバー・コンタミ由来:小麦
24	レトルトみかん シロップ漬け 24	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 グラニュー糖 酸味料 乳酸Ca 水	
24	レトルト黄桃角切り 24	黄桃【もも】 砂糖 酸化防止剤 クエン酸 水	アレルギー表示:もも
25	(冷)白花豆白いん げん豆ペースト 25	白花豆 白いんげん豆 水	
26	溶けないアイス (バニラ) 26	乳等を主要原料とする食品【乳】【大豆】水あめ グラニュー糖 果糖 脱脂濃縮乳【乳】生クリーム【乳】デキストリン 加糖練乳【乳】エリスリトール 加糖卵黄【卵】ゼラチン【ゼラチン】鶏卵加工品【卵】水 加工デンプン 甘味料 乳化剤 香料 ゲル化剤 着色料 pH調整剤	アレルギー表示:乳・大豆・卵・ゼラチン
27	おわら麩 27	小麦粉【小麦】 小麦グルテン	アレルギー表示:小麦
27	丹波黒豆 27	黒豆【大豆】 砂糖 水	アレルギー表示:大豆

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。

また、配合割合が非開示の物資は配合割合は記載していません。

詳細が必要な場合は学校へお問い合わせください。