

令和8年8・9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			
7	15	マカロニ(ペンネ)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
15	29	ふ(星型)	小麦粉【小麦】 83.27 小麦たんぱく【小麦】 16.65 ビタミンE製剤	
25	25	白玉粉	もち米	※同一工場別ライン: 大豆
17	7	レトルト大豆 (挽き割り)	大豆【大豆】	
17	7	アーモンド(荒)	アーモンド【アーモンド】 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
7	15	アーモンド(細切り)	アーモンド【アーモンド】 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
4 17	1 7	(冷)豆腐	大豆【大豆】 デキストリン(コーンスターチ) 馬鈴薯澱粉 凝固剤 水	
25	25	たくあん(細切り)	大根 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 酵母エキス 調合ぬか(米ぬか、食塩、昆布、 唐辛子、ビール酵母) 水	
18	18	(冷)さば切身*60g	さば【さば】	
10	9	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	※同一ライン:いか さけ、さば
16	28	(冷)ホキ切身*40g	ホキ	
29	30	(冷)角天ぷら	魚肉(イトヨリ、スケトウダラ、エソ) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 ぶどう糖 水 揚げ油(なたね油) Φ	
7 30	11 15	しらす干し	いわし稚魚 食塩	※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。
29	30	一食(冷)スライス パイン*28g	パインアップル(缶) 砂糖	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
1	4	醗酵乳	生乳【乳】 85.7 脱脂粉乳【乳】 2.5 乳酸菌 配合水	
30	11	(冷)あじミニボール	アジ落身 ばれいしょでん粉 食塩 砂糖	
28	24	(冷)ダイスゼリー (マスカット)	果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ぶどう糖 ぶどう果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸Ca 酸味料(クエン酸) 香料 クエン酸鉄Na ビタミンC クチナシ色素 水	
15	29	米みそ(赤)	大豆【大豆】 米 食塩 酒精 水	
10	9	テンメンジャン	砂糖 みそ【大豆】なたね油 16.49 しょうゆ【小麦 大豆】 11.99 大麦粉 食塩	
30	11	白だし	食塩 たん白加水分解物【大豆】 ふし(かつお、 そうだかつお) 米醗酵調味料 砂糖 しょうゆ【小麦、大豆】 還元水飴 かつお節エキス 魚介エキス 醸造酢(さとうきび) 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) アルコール	
24	2	粒マスタード	からし 醸造酢(てん菜) 食塩 ターメリック	
14	8	乾燥バジル	バジル	
9	10	一食いちごジャム *15g	水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 仕込水	
29	30	一食いちご マーガリン*9g	〈ソース〉砂糖 ぶどう糖果糖液糖 いちご 濃縮いちご果汁 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類) 酸味料(クエン酸) 着色料(カラメル、パープルキャロット色素) 香料 〈マーガリン〉食用植物油脂 15.9 食用精製加工油脂15.9 食塩 バターミルクパウダー【乳】 0.2 乳化剤【大豆】 香料【乳】 0.1未満 酸化防止剤(ビタミンE) カロチノイド色素 水	
2	16	一食中濃ソース*5g	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【大豆】 香辛料 カラメル色素	
8/27	8/31	一食スライスチーズ *20g	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	
3	17	一食ミルククリーム *15g	食用油脂(パーム、大豆、米、パーム核、 からし種子) 54.77 デキストリン 砂糖 粉末水あめ 難消化性デキストリン ホエイパウダー【乳】 3.1 全粉乳【乳】 1.51 脱脂粉乳【乳】 0.5 食塩 乳化剤【大豆】 炭酸カルシウム 香料【乳】 0.42	※同一ライン:落花生 小麦、ごま、りんご アーモンド
15	29	豆みそ	大豆【大豆】 食塩 きな粉【大豆】 種麴 アルコール 水	
3	17	とうもろこし (クリーム)缶	スイートコーン 加工澱粉(タピオカ) 食塩 水	
28	24	レトルトみかん シロップ漬け	みかん 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 糖転移ビタミンP 水	
24	2	甘夏かん缶	夏みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸 水	
28	24	りんご(角切り)缶	りんご【りんご】 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
2	16	(冷)ホキフライ*50g	ホキ パン粉【小麦、大豆】 15 小麦粉【小麦】 6 澱粉(とうもろこし) 食塩 香辛料 水	
25	25	(冷)裏ごしかぼちゃ	かぼちゃ	
3	17	(冷)えだ豆	えだまめ【大豆】 食塩	
16	28	(冷)えだ豆むき身	えだまめ【大豆】 食塩	
9	10	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
18	18	(冷)もずく	もずく	※もずくは、えび、かにの生息する海域で採取しています。
8/27	8/31	(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	
7	15	(冷)鶏がらスープストック	鶏骨【鶏肉】 野菜(たまねぎ、にんじん、セロリ) ローリエ 水	
25	25	(冷)ししゃもの天ぷら(子持ち)*25g	ししゃも 小麦粉【小麦】 12.5 澱粉(とうもろこし) 植物性蛋白【大豆】 ベーキングパウダー 食塩 揚げ油(なたね) 8 加水	※同一ライン:えび、卵 いか、ごま、さば
15	29	(冷)ローストンカツ*50g	豚肉(ロース)【豚肉】 カラーパン粉【小麦】 16 バターミックス【大豆】 大豆蛋白【大豆】 食塩 水 pH調整剤 アナトー色素 イーストフード・V.C【小麦】 加工でん粉(キャッサバ) トレハロース 増粘多糖類	※同一ライン:卵、乳 牛肉、ごま、鶏肉 りんご、ゼラチン
14	8	(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 じゃがいも 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、パーム)5.0 水	※同一ライン:えび、卵 小麦、かに、乳、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
8/31	8/28	一食ヨーグルト*70g	脱脂粉乳【乳】 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 乳酸カルシウム 香料 水 ピロリン酸鉄	
24	2	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 99 セルロース	
8/31	8/28	ノンエッグ マヨネーズ	食用植物油脂(なたね、大豆、パーム)【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、加工でん粉(とうもろこし)) 粉末状大豆たんぱく【大豆】 香辛料 酵母エキス 水	
14	8	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
8/27	8/31	マカロニ (アルファベット)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
29	30	平麺ビーフン	米 ばれいしょでん粉	
8/27 1 16	8/31 4 28	レンズ豆	レンズ豆	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
2 30	11 16	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。
4 8	1 14	あさりの佃煮	あさり 醤油【小麦、大豆】 3.81 還元水飴 砂糖 生姜 でん粉(もち米) みりん 寒天 酒精	※同一ライン:えび、卵ごま ※同一工場別ライン:乳、ゼラチン ※あさりなどの2枚貝にはえび、かにが共生しています。
8/31 16 30	8/28 11 28	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	
8/28	8/27	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。
30	11	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。
2	16	しそ粉	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢) 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	
4	1	かぼす果汁	かぼす	
16	28	一食ミックスジャム*15g	水飴 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	
8	14	一食納豆*30g(たれ付)	〈納豆〉大豆【大豆】 納豆菌 〈タレ〉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	
8/28	8/27	コチュジャン	米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス 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	
15 24	2 29	レトルトまぐろ油漬け	キハダマグロ 大豆油【大豆】13.8 水 野菜エキス 食塩	
16	28	レトルトひよこ豆	ひよこ豆	
11 14 18 25 30	3 8 11 18 25	すりごま	白ごま【ごま】 100	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
9 24	2 10	無調整豆乳	大豆【大豆】 精製水	
15 18 25	18 25 29	かつお節(だし用)	かつおのふし	※同一工場別ライン: さば
15 18 25	18 25 29	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。
8/28 17 29	8/27 7 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、 加工デンプン〈とうもろこし〉) カラメル色素 pH調整剤	
14 16 24	2 8 28	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
1	4	とうもろこし (ホール)缶	スイートコーン 食塩 水	
8/27 8/31 16	8/28 8/31 28	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
1 9 28 29	4 10 24 30	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
25	25	(冷)さといも	さといも	
8/27 8/31	8/28 8/31	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
3 18	17 18	(冷)ほうれんそう (カット)	ほうれんそう	
28	24	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、パーム核 大豆、からし種子、米、菜種、とうもろこし)82.748 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	
24	2	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
14	8	一食チョコ大豆 クリーム*10g	食用油脂(大豆、パーム、米、パーム核)56.67 砂糖 大豆粉【大豆】 ココアパウダー ぶどう糖 脱脂粉乳【乳】 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:落花生 小麦、ごま、りんご アーモンド
8/28	8/27	(冷)みかん	うんしゅうみかん	
3	17	(冷)若鶏レバー 竜田揚げ*揚げ物	鶏レバー【鶏肉】 しょうゆ【小麦・大豆】 5.27 還元水あめ 香辛料【大豆】 食塩 おろしにんにく おろししょうが 衣(でん粉〈馬鈴薯〉) 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			
1 28	4 24	小麦粉	小麦【小麦】 100	
1 3 7 10 16 17 18 24 29	2 4 7 9 15 17 18 28 30	でん粉	馬鈴しょでん粉	※同一工場別ライン: 大豆
4 7 10 17	1 7 9 15	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
8/27 8/28 8/31 1 2 4 7 8 9 10 11 14 15 16 17 24 25 28 29 30	8/27 8/28 8/31 1 2 3 4 7 8 9 10 11 14 15 16 17 24 25 28 29 30	サラダ油	食用なたね油 100	
14	8	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
8/27 2 9	8/31 10 16	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	
8/27 8/31 1 3 7 14 28	8/28 8/31 4 8 15 17 24	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 キャッサバ等) 食塩 たまねぎ 香辛料	
24	2	ワイン(白)	輸入ワイン 亜硫酸塩 ビタミンC	
14	8	ワイン(赤)	輸入ワイン 亜硫酸塩	
8/28 4 8 10 15 16 17 18 29 30	8/27 1 7 9 11 14 18 28 29 30	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
4 15 18	1 18 29	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
8/27 1 9 28	8/31 4 10 24	カレー粉	ターメリック コリアンダー マスタード 陳皮 メッチ クミン ディールシード フェンネル 唐辛子 黒胡椒 ローレル シナモン	
8/31 28	8/28 24	ローレル	ローレル	
8/27 8/28 8/31 1 3 7 9 10 14 16 17 24 29	8/27 8/28 8/31 2 4 7 8 9 10 15 17 28 30	洋こしょう	黒こしょう末	
7 8 10 17	7 9 14 15	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)	
16 17 24	2 7 28	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、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)	
8/27 8/28 8/31 1 3 9 10 24 28 29	8/27 8/28 8/31 2 4 9 10 17 24 30	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) pH調整剤	
8/27 8/31 1 3 14 24 28	8/28 8/31 2 4 8 17 24	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			
8/28 8/31 2 4 8 10 11 15 17 18 25 30	8/27 8/28 1 3 7 9 11 14 16 18 25 29	ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、卵、乳、大豆 鶏肉、豚肉、牛肉、りんご ※同一工場別ライン:落花生 アーモンド、もも、オレンジ、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ ゼラチン、ごま、くるみ
28	24	麦ご飯	精白米 麦 10	※同一ライン:小麦、卵、乳、大豆 鶏肉、豚肉、牛肉、りんご ※同一工場別ライン:落花生 アーモンド、もも、オレンジ、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ ゼラチン、ごま、くるみ

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			
8/27 3 9 16 24 29	8/31 2 10 17 28 30	パン 小さいパン 背割りパン 丸パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン 7 食塩 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1	※同一ライン:卵、鶏肉、豚肉 牛肉、りんご ※同一工場別ライン:落花生 アーモンド、もも、オレンジ、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ ゼラチン、ごま、くるみ
14	8	小さいパン (県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 4 マーガリン 7 グルテン【小麦】 2 食塩 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.15	※同一ライン:卵、鶏肉、豚肉 牛肉、りんご ※同一工場別ライン:落花生 アーモンド、もも、オレンジ、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ ゼラチン、ごま、くるみ
1	4	ナン(県産小麦粉)	マーガリン 5 砂糖 イースト 食塩 酢 注:ナンは、製造段階で「大豆」を含む添加物を使用していますが、最終食品への添加量が効果を発揮できる量よりもごくわずかであるため、キャリーオーバー(表示が免除される)となっています。	※同一ライン:卵、乳、鶏肉、豚肉 牛肉、りんご、大豆 ※同一工場別ライン:落花生 アーモンド、もも、オレンジ、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ ゼラチン、ごま、くるみ
7	15	小さい黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン 7 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1 黒砂糖 食塩	※同一ライン:卵、鶏肉、豚肉 牛肉、りんご ※同一工場別ライン:落花生 アーモンド、もも、オレンジ、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ ゼラチン、ごま、くるみ

注:マーガリンは、製造段階で「乳」を含む添加物を使用していますが、最終食品への添加量が効果を発揮できる量よりもごくわずかであるため、キャリーオーバー(表示が免除される)となっています。