

## 令和6年6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・斜体で表記しています。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
20	17	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 かんすい 水	
20	17	黒砂糖	粗糖 黒糖 糖蜜	
17	20	レトルト大豆(挽き割り)	大豆【大豆】	
14	25	アーモンド(細切り)	<b>アーモンド【アーモンド】</b> 100	※同一ライン:落花生 くるみ、カシューナッツ ※同一工場別ライン: えび、かに、小麦、卵 乳、いか、ごま、さけ 大豆、鶏肉
3	13	凍り豆腐	大豆【大豆】 凝固剤 重曹	
17	20	(冷)豆腐	豆乳【大豆】 澱粉(トウモロコシ) 加工澱粉(トウモロコシ) 凝固剤製剤	
19	19	(冷)さば切身*60g	さば【さば】	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ 大豆 ※同一工場別ライン: かに、乳、ゼラチン
26	11	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	
24	14	(冷)きびなご (子持ち)	きびなご	
7	28	(冷)えび(L)	えび【えび】	
10	6	あさりの佃煮	あさり 砂糖 しょうゆ【小麦・大豆】 8.86 しょうが みりん	※同一ライン:えび、 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。
4	10	(冷)ししゃも (子持ち)*20g	ししゃも	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さば 大豆
27	3	(冷)シイラ切身*40g	シイラ	
4	10	プレスハム(厚切り)	豚肉【豚肉】 馬鈴しょでん粉 大豆たん白【大豆】 砂糖 水あめ 食塩 リン酸塩(Na) 保存料(ソルビン酸K) 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:卵、乳 小麦、牛肉、ごま、鶏肉 りんご、ゼラチン
13	26	あらびきウインナー*20g	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 10 馬鈴しょでん粉 大豆たん白【大豆】 砂糖 水あめ 食塩 香辛料 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(ビタミンC) 保存料(ソルビン酸) 発色剤(亜硝酸Na)	※同一ライン:卵、乳 小麦、牛肉、ごま 鶏肉 ゼラチン ※同一工場別ライン: りんご

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
6	21	寒天缶	ぶどう糖果糖液糖 水あめ 粉末寒天 ジェランガム みつ豆エッセンス クエン酸 クエン酸ナトリウム 水	
21	27	塩こんぶ	昆布 醤油【大豆、小麦】 24.7 砂糖 食塩	※こんぶは えび、かにの生息する 海域で採取しています。
27	3	シュレットチーズ	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 99.2 セルロース	
5	4	(冷)いわしミニロール	イワシ落身 ばれいしょ澱粉 食塩 砂糖	
24	14	切り干しだいこん	大根	
5	4	梅干し(小)*3g	青梅 しそ 食塩	
6	21	干しぶどう	干しぶどう 植物油(サンフラワー油) 0.2	
6	21	一食乳酸菌飲料* 133g	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 9.6 砂糖 リン酸Ca 香料 安定剤(スクシノグリカン) ビタミンD 水	
7	28	一食(冷)あじさい ゼリー*40g	ぶどう果汁(濃縮果汁) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 水溶性食物繊維 砂糖ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム) クエン酸鉄Na 香料 クチナシ色素 水あめ	
27	3	チリソース	トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 たまねぎ 醸造酢(さとうきび、とうもろこし、 キャッサバ等) 食塩 香辛料 にんにく	
20	17	焼酎(米)	米 米麴	
19	19	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	
10	6	梅肉	青梅 しそ 食塩	
18 27	3 24	オレガノ	オレガノ	
13	26	パプリカ	パプリカ	
19	19	ぬかみそ	米ぬか 食塩 米ぬか発酵調味料 香辛料 酸味料(乳酸、酢酸、酢酸Na、クエン酸三Na) 増粘多糖類 水	
11	5	乾燥バジル	バジル	
13	26	一食ココアクリーム *15g	水あめ <b>脱脂粉乳【乳】</b> 8.82 ココアパウダー ショートニング(なたね、とうもろこし、パーム、綿実)0.8 植物油脂(ひまわり) 0.24 カカオマス 食塩 香料 水	
21	27	一食納豆*40g	大豆【大豆】 納豆菌	
25	12	一食ふりかけ (わかめ)*2.5g	わかめ 砂糖 <b>ゴマ【ごま】</b> 11.0 ドロマイト(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	※原材料のちりめんは えび、かにを食べて います。
5	4	一食アーモンド いりこ*10g	<b>アーモンド【アーモンド】</b> 50.0 かたくちいわし 砂糖 水飴 麦芽糖 食塩	※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。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
20	17	一食ひじきふりかけ*2.8g	ひじき 砂糖 食塩 <b>ごま【ごま】</b> 5.95 みりん チキンエキス【鶏肉】 たんぱく加水分解物 ホタテエキス こんぶ粉末 オールスパイス 香料	※ひじきは、 えび、かにが混入して いる場合があります。
3 4 7 27	3 10 13 28	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	
18	24	(冷)チキンカツ*60g	鶏むね肉【鶏肉】 生パン粉【小麦】 12 乾燥パン粉【小麦】 3 そう菜用粉 バター粉【小麦】 2.5 グァーガム 水	
14	25	(冷)ラビオリ	小麦粉【小麦】 43 小麦たん白【小麦】3.0 食塩 食用植物油脂(なたね) 0.9 豚肉【豚肉】 パン粉【小麦】10.9 玉ねぎ オニオンソテー ポークエキス【豚肉】 香辛料 酵母エキス 加工デンプン(キャッサバ) 水	
25	12	(冷)えだ豆	えだまめ 食塩	
17 24	14 20	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
20	17	一食(冷)パインアップル(生)*40g	パインアップル	
4	10	(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。
17	20	(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】 ポークエキス【豚肉】 みりん 砂糖 しょう油【小麦、大豆】 0.41 食塩 こしょう 小麦粉【小麦】 15.65 醸造調味料 還元水あめ 水	※同一ライン:えび、卵 かに、乳、落花生、いか オレンジ、牛肉、ごま さば、鶏肉、もも、りんご やまいも、ゼラチン
25	12	(冷)ハンバーグ*60g	鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 玉ねぎ 豚脂肪【豚肉】15.136 つなぎ(パン粉、粉末状植物性たん白)【小麦、大豆】7.041 粒状植物性たん白【大豆】 トマトケチャップ 砂糖 食塩 たん白加水分解物 香辛料 貝Ca 水	
3	13	(冷)ほうれんそうシューマイ*15g	豆腐【大豆】 魚肉すり身(スケソウダラ) 小麦粉【小麦】 8.8 ほうれん草ペースト たまねぎ なたね油 5.8 ショートニング(なたね) 2.8 しょうゆ【小麦、大豆】 1.1 砂糖 食塩 ジンジャーペースト 清酒 かつおエキス 大豆粉【大豆】 加工でん粉(キャッサバ) 豆腐用凝固剤 ピロリン酸鉄	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
28	7	(冷)いわしカリカリフライ*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 ジャがいも 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	
12	18	(冷)あじフライ*50g	あじ パン粉【小麦】26 バッター粉【小麦】 6 水 打ち粉【小麦】 4	
27	3	一食(冷)ムース*50g	<b>生乳【乳】</b> 32.99 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 7.01 果糖ぶどう糖液糖 植物油脂(パーム、なたね)【大豆】 5.0 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳化剤 <b>香料【乳】</b> 0.155 水	
4	10	一食ヨーグルト*105g	<b>脱脂粉乳【乳】</b> <b>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	
17	20	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
26	11	レンズ豆	レンズ豆	
11 18 25	5 12 24	オリーブ油	食用オリーブオイル 100	
6 7 11 25	5 12 21 28	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	
5 19 20 24	4 14 17 19	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。
7 11 25	5 12 28	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:卵、乳 小麦、牛肉、ごま、大豆 鶏肉、りんご、ゼラチン
7 26	11 28	粉末チーズ	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 100	
27	3	塩わかめ	わかめ 食塩	※同一ライン:えび、かに ※わかめは、 えび、かきの生息する 海域で採取しています。
12 20	17 18	こんぶ(だし用)	こんぶ	※昆布は、 えび、かきの生息する 海域で採取しています。
24	14	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。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
12 13	18 26	ノンエッグ マヨネーズ	食用植物油脂(なたね、大豆)【大豆】 65.4 水あめ 砂糖 醸造酢(リンゴ果汁アルコール、大麦麦芽、食塩 酒かす、ぶどう糖)【りんご】 食塩 増粘剤(増粘多糖類、加工デンプン(大豆、馬鈴薯 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	
4	10	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
12 17 20 28	7 17 18 20	すりごま	<b>ごま【ごま】</b> 100	
4	10	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
3 24	13 14	(冷)角天ぷら	魚肉(イトヨリダイ、スケトウダラ、エソ) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 ぶどう糖 食塩 揚げ油(なたね) 5.0 水	
12	18	かつお節(だし用)	かつおのふし	
21	27	一食かつお節*1g	かつおのふし	
6 11	5 21	レトルトミックス ビーンズ	ひよこ豆 赤いんげん豆 青えんどう豆	
20	17	レトルたまぐろ 油漬け	きはだまぐろ 大豆油【大豆】 13.8 野菜エキス 食塩 水	
13 17 18 25 26	11 12 20 24 26	とうもろこし (ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	
11 18 25	5 12 24	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
6 26	11 21	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	
6	21	黄桃(角切り)缶	黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	
27	3	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
12	18	(冷)ほうれんそう (カット)	ほうれんそう	
20	17	(冷)かまぼこ (細切り)	たらすり身 砂糖 食塩 発酵調味料 加工でん粉(キャッサバ) 水	
7 25	12 28	牛乳(調理用)	<b>牛乳【乳】</b> 100	
7 25	12 28	脱脂粉乳	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 100	
21	27	一食しょうゆ*3g	脱脂加工大豆【大豆】 小麦【小麦】 14.9 食塩 アルコール 水	
11	5	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)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:アーモンド ※同一工場別ライン: 小麦、落花生、ごま りんご

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
14	25	(冷)若鶏レバー竜田揚げ*煮物用	鶏レバー【鶏肉】 食塩 発酵調味料【小麦、大豆】 0.1 デキストリン 酵母エキス 小麦粉【小麦】1.6 コーンフラワー 脱脂大豆粉末【大豆】 粉末状植物性たん白【大豆】 加工でん粉(キャッサバ) 揚げ油(パーム油) 6.9	※同一ライン:卵、乳 オレンジ、牛肉、くるみ ごま、さけ、さば、豚肉 バナナ、やまいも りんご、ゼラチン
18	24	一食ノンエッグマヨネーズ*10g	食用植物油(大豆、なたね)【大豆】 糖類(水あめ、砂糖) 醸造酢 食塩 増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類) 粉末状大豆たんぱく【大豆】 香辛料 酵母エキス 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
4 6 7 11 24	5 10 14 21 28	小麦粉	小麦【小麦】 100	
3 13 17 24 26 27 28	3 7 11 13 14 20 26	でん粉	馬鈴薯澱粉	
3 17 28	7 13 20	ごま油	<b>食用ごま油【ごま】</b> 100	
3 5 6 7 10 11 13 14 17 19 20 21 24 26 27 28	3 4 5 6 7 11 13 14 17 19 20 21 25 26 27 28	サラダ油	食用なたね油 100	
4 12 18 24	10 14 18 24	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	
6 14 18 25 27	3 12 21 24 25	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 19 26	11 13 19	酒	米 米麴	
5 19 20 24 26	4 11 14 17 19	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
6 25	12 21	ワイン(赤)	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(亜硫酸塩)	
7	28	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 酸化防止剤(亜硫酸塩)	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
3	13	かつおだしのもと	食塩 ぶどう糖 砂糖 かつお節粉末 そうだかつお節粉末 こんぶ粉末 L-グルタミン酸ナトリウム コハク酸ナトリウム 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	
6 11 13 14 18 25 26 28	5 7 11 12 21 24 25 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、大豆油、菜種、とうもろこし ひまわり、綿実、パーム)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)	
6 14 24 26	11 14 21 25	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	
28	7	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)	
6 18 26 27	3 11 21 24	ローレル	ローレル	
3 4 7 11 13 14 18 25 26 27	3 5 10 11 12 13 24 25 26 28	洋こしょう	黒こしょう末	
6 14 25 26	11 12 21 25	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	

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 5 7 12 14 17 19 21 24 25 27 28	3 4 7 10 12 13 14 18 19 20 25 27 28	ご飯	精白米	※同一ライン:小麦 卵、乳、大豆
10 26	6 11	麦ご飯	精白米 麦 10	※同一ライン:小麦 卵、乳、大豆

**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			
11 18	5 24	コッペパン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 <b>マーガリン【乳・大豆】</b> 7 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
6	21	ナン(県産小麦粉)	砂糖 <b>マーガリン【乳・大豆】</b> 5 食塩 イースト 酢	※同一ライン:卵
13	26	パン(県産小麦粉)	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 4 ショートニング【大豆】 7 イースト グルテン強化剤【小麦】 2 イーストフード【小麦・大豆】0.15 食塩	※同一ライン:卵

※ご飯やパンなどの主食につきまして、新たにコンタミネーションがあることがわかりました。成分はこれまでと変わりはありませんが、今月分より記載しておりますので注意喚起表示をご確認ください。