

令和6年度6月給食物資配合表【知的普通食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
3 4 5 6 7 10 12 13 14 17 20 21 24 25 26 27 28	サラダ油	食用なたね油 100	
3 4 6 11 13 18 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、パーム、とうもろこし、菜種種実、ひまわり、大豆) 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 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(クエン酸)	アレルギー表示:小麦・大豆・鶏肉・豚肉
3 4 6 7 11 12 13 17 18 21 25 27	黒こしょう	黒こしょう末100	※加工助剤、キャリーオーバー、コンタミ等由来:小麦・卵・乳
3 4 24	カレー粉	ターメリック20 コリアンダー10 クミン10 フェネグリーク10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5 その他香辛料35	
3 5 14 19 20	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
3 7 13 19 26 27	酒	米 米麴	

3 7 17 19 25 26 27	でん粉	馬鈴薯100	※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:大豆
3 11 21 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	アレルギー表示:大豆
3 11 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
3 18 24	ローレル	ローレル100	
3	(冷)ムース	加糖練乳18.38 牛乳10 水あめ7.5 植物油脂(ヤシ油)5 クリーム(乳製品)4.84 脱脂粉乳3.88 食塩0.06 ゲル化剤(増粘多糖類)0.68 香料(バニラ・プリン)0.17 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.13 水49.36	アレルギー表示:乳
4 7 12 14 18	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	
4	一食セミスweetオレンジマレード	糖類(砂糖25.96 水あめ25.33) 果実(なつみかん14.6 みかん13.23) ゲル化剤(ペクチン)0.42 酸味料0.32 香料0.05 pH調整剤0.02 水20.07	
4	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。
4	角チーズ	プロセスチーズ(ナチュラルチーズ【乳】73.5 乳清カルシウム【乳】2.2 乳化剤2.5 クエン酸鉄Na0.2 水21.6)	アレルギー表示:乳
5 12 14 19 20	いりこ(だし用)	かたくちいわし 100	※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。
5	一食鉄入りコアプラス	乳製品(加糖練乳5.7 脱脂粉乳5.65 全粉乳1.5 クリーム1) 砂糖・異性化液糖6.04 イソマルトオリゴ糖シロップ2.5 砂糖1.39 乳たんぱく0.18 寒天0.15 リン酸Ca1.03 増粘多糖類0.26 香料0.14 ピロリン酸鉄0.01 水74.45	アレルギー表示:乳 加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来 りんご、もも
6 11	トマト缶(角切り缶)	トマト60 トマトピューレ39.85 クエン酸0.15	
6 11 13	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】96.22 食塩2.06 砂糖1.71 香辛料抽出物0.01	アレルギー表示:豚肉
6 11 18	オリーブ油	食用オリーブ油100	
6 24	みかん缶	みかん68 砂糖8.1 酸味料(クエン酸)0.1 酵素(ヘスペリジナーゼ)0.02 水23.78	
6	レトルトレッドキドニー	レツキドニー90 食塩0.5 水9.5	

6	一食セミスイートりんごジャム	りんご【りんご】48.68 糖類(砂糖28.98、水あめ18.97) ゲル化剤(ペクチン)0.55 酸味料(クエン酸)0.26 酸化防止剤(V,C)0.05 水2.51	アレルギー表示:りんご
7 14	(冷)角天	魚肉(えそ)51.81 発酵調味料1.55 砂糖1.55 食塩1.35 ぶどう糖0.52 植物油脂2.8 加工澱粉7.77 調味料(アミノ酸等)1.55 水31.1	※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:小麦、卵、乳、えび、かに、いか、大豆、鶏肉、豚肉、ごま
7 17 26	(冷)豆腐(一般校と同じ)	豆乳 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉凝固剤 製剤 水	
7 17 26 27	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
7 21 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
7 28	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
7	かつおだしのもと	食塩 ぶどう糖 砂糖 かつお節粉末 そうだかつおぶし粉末 こんぶ粉末 L-グルタミン酸ナトリウム コハク酸二ナトリウム 5'リボヌクレオチド二ナトリウム	
7	(冷)スクールぎょうざ	野菜(キャベツ21.18 たまねぎ7.06 にら2.12) 豚肉17.65 粒状植物性たん白4.24 豚脂3.53 しょうゆ1.73 でん粉1.41 ポークエキス1.06 砂糖0.88 みそ0.56 発酵調味料0.49 おろししょうが0.35 おろしにんにく0.14 香辛料0.07 <皮> 小麦粉【小麦】22.42 還元水あめ0.45 食塩0.22 植物油脂0.18 大豆粉0.07 貝Ca0.71 調味料(アミノ酸)0.21 乳化剤0.05 水13.22	アレルギー表示:小麦・大豆・豚肉
10 12 26	すりごま	胡麻【ごま】100	アレルギー表示:ごま
11 18 24	トマトケチャップ	トマト 83.9 糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖) 11.5 醸造酢 2.4 食塩 1.7 たまねぎ 0.4 香辛料 0.1	
11 21	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
11 21	牛乳(調理用)	生乳【乳】100	アレルギー表示:乳
11	一食ミルククリーム	食用油脂<植物油脂、加工油脂>(大豆油、コーン油、パーム油、パーム核油、からし油、植物レシチン) 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	アレルギー表示:大豆、乳 ※同一ライン:小麦、落花生、ごま、りんご、アーモンド
11	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)	
11	(冷)煮込用スクールハンバーグ	牛肉35.03 豚肉22.69 鶏肉4.54 たまねぎ22.69 パン粉【小麦】9.07 でん粉2.72 粉末状植物性たん白2.27 食塩0.45 ビーフブイヨン調味料0.45 香辛料(黒こしょう)0.09	アレルギー表示:小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆

12	(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	アレルギー表示:小麦
12	一食中濃ソース	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、に んじん、たまねぎ)38.3 醸造酢26.4 砂糖類(ぶ どう糖加糖液糖、砂糖)25.9 食塩5.6 澱粉2.8 酵母エキス0.7 香辛料0.3 水	アレルギー表示:りんご・ 大豆
13 17	オイスターソース	かきエキス52.2 砂糖18 魚醤10 デキストリン 10 酵母エキス5 麦芽エキス0.4 増粘剤(加工 でん粉)4.4	
13	ローストアーモンド(スライス)	アーモンド100	アレルギー表示:アーモ ンド
13	(冷)ほうれんそう(カット)	ほうれん草100	
13	一食オールいちごジャム	いちご45.1 砂糖26.07 水あめ18.54 ゲル化剤 (ペクチン)0.59 酸味料0.43 仕込水9.27	
13	(冷)若鶏レバー竜田揚げ	鶏レバー【鶏肉】 食塩 発酵調味料【小麦・大 豆】 デキストリン 酵母エキス <衣>小麦粉 【小麦】 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】 揚げ油(パーム 油)	アレルギー表示:鶏肉、 小麦、大豆 コンタミネーション:卵、 乳、オレンジ、牛肉、くる み、ごま、さけ、さば、バ ナナ、豚肉、やまいも、り んご、ゼラチン
14	切り干しだいこん (千切大根)	大根100	
14	長ひじき	ひじき100	※ひじきは、えび、かに が混入している場合があ ります。
14	(冷)ししゃもフライ(子持ち)	カラフトシシヤモ60 パン粉10 小麦粉(打ち粉) 5.0 小麦粉(バターミックスに含む)4.96 大豆 たん白0.68 コーンフラワー0.68 でん粉(小麦) 0.41 食塩0.07 水18.2	アレルギー表示:小麦・ 大豆
14	一食タルタルソース	食用植物油脂【大豆】57.6 ピクルス21.4 卵 【卵】10.6 ぶどう糖果糖液糖3.9 食塩0.5 醸造 酢0.1 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)0.6 調味料(アミノ酸)0.5 香辛料抽出物微量 水4.8	アレルギー表示:卵・大 豆
17	(冷)ほうれんそう(国産)	ほうれん草100	
17	(冷)アセロラゼリー	アセロラ果汁28.07 果糖ぶどう糖液糖23 難消 化性デキストリン8.75 加工でん粉0.68 酸味料 0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.39 クエン酸鉄 Na0.08 着色料(アントシアニン)0.05 着色料 (クチナシ)0.01 着色料((カロチノイド)微量 香 料0.01 水	アレルギー表示:りんご
18	一食ココアクリーム	水あめ58.8 脱脂粉乳【乳】8.82 ココアパウダー 4.5 ショートニング0.8 植物油脂0.24 カカオマ ス0.23 食塩0.01 香料0.14 水26.46	アレルギー表示:乳
18	オレガノ	オレガノ	

18	(冷)チキンナゲット	鶏肉39.93 コーンスターチ1.68 パン粉【小麦】1.68 豚脂2.02 粉末状植物性たん白【大豆】1.66 しょうゆ【小麦・大豆】0.7 食塩0.39 チキンスープ0.22 香辛料0.12 たんぱく加水分解物【小麦】0.03 おろしにんにく0.02 テキストリン0.01 酵母エキス 揚げ油(なたね油)4.00 揚げ油(パーム油 なたね油)5 ピロリン酸第二鉄0.12 加工デンプン0.08 増粘多糖類0.05 水 <衣> パン粉【小麦】7.12 小麦粉【小麦】4.76 コーングリッツ3.46 コーンスターチ0.7 食塩0.23 しょうゆ【小麦・大豆】0.12 香辛料0.08	アレルギー表示:小麦・豚肉・鶏肉・大豆
19 20	こんぶ(だし用)	こんぶ100	※昆布は、えび、かこの生息する海域で採取しています。
19	(冷)さば切身 * 60g(高圧処理)	さば	同一ライン:えび、小麦、卵、いか、ごま、さけ、さば、大豆 同一工場別ライン:かに、乳、ゼラチン
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	
19	しそ粉	塩蔵赤しそ82 砂糖8.5 食塩6.5 酵母エキス1.5 酸味料1.5	
20	冷凍うどん200g	小麦粉(中力粉)【小麦】17.26 小麦粉(準強力粉)【小麦】17.26 食塩1.48 水64	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	レトルトまぐろ油漬け(油切り)	まぐろ加工品81 大豆油 12 野菜エキス4.28 食塩 0.34 水 2.38	アレルギー表示:大豆
20	ユニソーヤ純植マーガリン	食用植物油脂・食用精製加工油脂80.4 食塩2.2 乳化剤1.48 香料0.02 カロテン色素微量 水 15.9	
20	一食(冷)シークワサーゼリー * 50g	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 シークワサー果汁 水溶性食物繊維 砂糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 クエン酸鉄Na 香料	
20	焼酎(米)	米 米麴	
21 24	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】100	アレルギー表示:小麦 ※同一ライン:卵・乳・大豆
21	チーズパウダー	ナチュラルチーズ【乳】100	アレルギー表示:乳
21	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	

21	ワイン(白)	濃縮還元ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類(とうもろこし じゃがいも さつまいも等) 酸味料 酸化防止剤 ゼラチン(加工助剤)	
24	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
24	黄桃(角切り)缶	黄もも62.3 糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)11.8 酸味料0.08 酸化防止剤(ビタミンC)0.04 水	アレルギー表示:もも
25	一食いちごミックスジャム	水あめ53.96 砂糖11.82 いちご18.97 りんご【りんご】9.18 ゲル化剤(ペクチン)0.37 酸味料0.15 水5.55	アレルギー表示:りんご
25	あらびきウインナー	豚肉86.8 豚脂肪10.21 食塩1.36 砂糖0.51 香辛料0.31 調味料(アミノ酸)0.41 リン酸塩(Na)0.2 保存料(ソルビン酸)0.1 酸化防止剤(ビタミンC)0.07 pH調整剤0.02 発色剤(亜硝酸Na)0.01	アレルギー表示:豚肉
25	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油65.9 醸造酢6 食塩2.1 砂糖1.3 粉末状植物性たん白0.7 香辛料0.2 酵母エキスパウダー微量 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム)2.7 調味料(有機酸等)1 香辛料抽出物微量 水	アレルギー表示:大豆
25	パプリカ	パプリカ	
26	(冷)ぶどうゼリー	ぶどう果汁46.36 糖類(果糖ぶどう糖液糖12.5 砂糖4.5) 難消化性デキストリン3.5 ゲル化剤(増粘多糖類)0.52 酸味料0.49 クエン酸鉄Na0.08 香料0.01 水32.04	
26	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)	
26	テンメンジャン	味噌 砂糖 植物油 醤油	アレルギー表示:小麦・大豆・ごま
26	一食ふりかけ(わかめ)	わかめ 砂糖 ゴマ【ごま】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	
27	ウェーブワンタン	小麦粉(強力粉)【小麦】99.8 食塩0.2	アレルギー表示:小麦
27	一食チョコ大豆クリーム	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 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	アレルギー表示:乳・大豆 ※同一ライン:アーモンド ※同一工場別ライン:小麦、りんご、落花生、ごま
28	(冷)納豆(30g)	<納豆> 大豆 93.27 納豆菌微量 <タレ> たんぱく加水分解物2.33 砂糖1.55 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖0.85 しょうゆ0.47 水あめ0.47 みりん0.39 食塩0.26 かつおだし0.16 発酵調味料0.16 酵母エキス0.08 増粘多糖類0.01	アレルギー表示:小麦・大豆

28	梅肉ペースト	梅79 食塩21	
28	かつお節	かつおのふし	

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
3 5 7 10 12 14 17 19 21 24 26 28	ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、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

以下の物資は「小麦」が使用されます。

日付	品名	小麦粉100gに対するの配合割合(g)	注意喚起表示
4 11 13 18 25	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
6	キャロットパン	冷凍にんじん マーガリン【乳・大豆】10 砂糖 ショートニング 10 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
20	小さい黒砂糖パン	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
27	パン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】4 ショートニング7 イースト 砂糖 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	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

※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。