令和6年度6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
3 4 5 7 10 14 18 19 21 24 26 27 28	(冷)スクールミートボール6g	牛肉38.75 豚肉18.54 鶏肉4.63 たまねぎ13.9 パン粉【小麦】9.27 でん粉2.32 粉末状植物性 たん白1.85 ソテードオニオン9.27 食塩0.46 ビーフブイヨン調味料0.46 しょうゆ0.46 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
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 24 25	ローレル	ローレル100	
3 4 24	カレ一粉	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 4 5 6 7 10 12 13 14 17 18 20 21 24 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】 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

_	1		
3 4 6 7 11 12 13 14 18 21 25 27	洋こしょう	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 5 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	酒	米 米麹	
3 7 13 14 18 19 20 25 26 27	でん粉	馬鈴薯100	※加工助剤、キャリー オーバー、コンタミ等由 来:大豆
3	(冷)豆乳パンナコッタ	糖類(砂糖11.47 果糖ぶどう糖液糖8.23) 豆乳加工品(植物油脂2.19 水1.92 豆乳クリーム1.88 水あめ0.36 でん粉0.01 食塩微量) いちご果汁1.69 ドロマイト1.22 加工でん粉1.59 ゲル化剤(増粘多糖類)0.87 酸味料0.31 着色料(紅麹)0.15 クエン酸鉄Na0.08 香料0.03 水68	※加工助剤・キャリー
4 12 17	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	一食あまおういちごジャム	水あめ41.72 砂糖10.19 いちご46.94 ゲル化 剤(ペクチン)0.84 酸味料0.31	
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。
5 12 17 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	やわらかキザミごぼう	ごぼう 増粘剤(加工でんぷん) 香料 (原材料の一部に大豆、小麦を含む)	アレルギー表示: 大豆・ 小麦

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・キャリーオー 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 25	オリーブ油	食用オリーブ油100	
6 20	一食セミスイートりんごジャム	りんご【りんご】48.68 水あめ28.98 砂糖18.97 ゲル化剤(ペクチン)0.55 酸味料0.26 酸化防 止剤(V. C)0.05 水2.51	アレルギー表示:りんご
6 24	九州産みかんパウチ	みかん58.82 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(異性化液糖)6.15 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(グラニュー糖)1.54 酸味料0.08 乳酸Ca0.08 水33.33	
6	レトルトレッドキドニー	レットキドニー90 食塩0.5 水9.5	
7 14 26 27	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
7 17	(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・キャリー 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 21 27	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 コハク酸ニナトリウム 5 'リボヌクレオチドニナトリウム	
7 28	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
7	(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
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 コハク酸ニナトリウム 5 リボヌクレオチドニナトリウム	
10 12 26	すりごま	胡麻【ごま】100	アレルギー表示:ごま
10	(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)0.63 酸味料0.41 クエン酸鉄 Na0.08 香料0.01 水32.01	
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 24 25	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	(冷)白花豆白いんげん豆ペースト	 白花豆 白いんげん豆 水	
ļ	(,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		
11	一食セミスイートオレンジマー 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	
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	一食ひじきぱっぱ	ひじき36.1 砂糖14.2 ゴマ12 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)10.8 食塩4.89 みりん4.7 かつお削りぶし3.7 果糖ぶどう糖液糖3.1 醸造酢1.8 赤しそ1.65 あじ削りぶし1.6 かつおぶしエキス1.4 酵母エキス0.9 酵母0.9 しょうゆ(小麦・大豆を含む)0.8 梅酢0.66 クエン酸鉄Na0.8	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。
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)38.7 醸造酢26.4 砂糖類(ぶどう糖加糖液糖、砂糖)26 食塩5.6 澱粉2.6 酵母エキス0.5 香辛料0.2 水	アレルギー表示:りんご・ 大豆
12	(冷)ホキフライ	ホキ50 〈衣〉 パン粉26 小麦粉7.89 でん粉0.43 食塩0.15 水15.53	アレルギー表示:小麦・ 大豆 ※加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:卵・乳・かに
13 14	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(粉末)	アーモンド100	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:くるみ・カシューナッ ツ
13	(冷)ほうれんそう(カット)	ほうれんそう	
13	一食いちじくジャム	いちじく61.05 麦芽糖13.2 砂糖9.9 イソマルト オリゴ糖8.25 水あめ6.93 ゲル化剤(ペクチ ン)0.5 酸味料0.17	
13	(冷)レバーブロック	鶏肝【鶏肉】99.13 濃口しょうゆ【小麦・大豆】0.8 砂糖0.05 香辛料(ジンジャー)0.02	アレルギー表示:鶏肉・ 小麦・大豆 コンタミネーション:卵・乳
14	(冷)ほうれんそう(国産)	ほうれんそう	
14	型抜きチ―ズ	ナチュラルチーズ 乳化剤(リン鉱石、キャッサバ、とうもろこし、さつまいも、てんさい) 水	

17	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。
17	(冷)ししゃもフライ(子持ち)	カラフトシシャモ60 パン粉10 小麦粉(打ち粉) 5.0 小麦粉(バッ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
17	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
18	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
18	魚肉ソーセージ	魚肉 結着材料(ペースト状小麦たん白 でん粉粉末状大豆たん白) 植物油脂 砂糖 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、トマトリコピン) 香辛料抽出物 香料(一部にかに・小麦・さけ・大豆を含む)	アレルギー表示:かに・ 小麦・さけ・大豆
18	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油脂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
18	パプリカ	パプリカ	
19 20	こんぶ(だし用)	こんぶ100	※昆布は、えび、かにの 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 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	一食(冷)シークワーサーゼリー * 50g	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 シークワーサー果汁 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 ※加工助剤、キャリー オーバー、コンタミ等由 来:卵・乳・大豆
21	チーズパウダー	ナチュラルチーズ【乳】96.4 乳化剤3.6	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)グリンピース	グリンピース	
24	黄桃角切パウチ	黄桃66.66 砂糖6.89 酸化防止剤(ビタミンC) 0.08 酸味料(クエン酸)0.01 水26.36	
25	チョコ&ホワイト	【ブラックチョコ】砂糖20.3 植物油脂【大豆】17.1 ココア6.3 全粉乳【乳】5 カカオマス1 乳化剤 0.3 香料微量 【ホワイトチョコ】植物油脂17.3 砂糖17.2 脱脂 粉乳【乳】7.1 乳糖7.1 ココアバター1 乳化剤 0.3 香料微量	アレルギー表示:乳・大 豆
25	オレガノ	オレガノ	
25	(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 デキストリン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
26	国産ももゼリー	もも還元果汁11.21 ももピューレ5.61 砂糖5.61 果糖4.49 ゲル化剤(増粘多糖類)0.52 ビタミン C 0.1 香料0.09 酸味料0.07 水72.30	アレルギー表示:もも 加工助剤・キャリーオー バー・コンタミ等由来 乳、りんご
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 植物油脂 醤油	アレルギー表示:小麦・ 大豆・ごま

【特支資料2】(肢体そしゃく食)No.7

27	生クリーム	生乳【乳】100	アレルギー表示:乳
27	ウェーブワンタン	小麦粉(強力粉・1等)【小麦】99.8 食塩0.2	アレルギー表示:小麦
27	一食はちみつ	はちみつ100	
27	冷凍チキンブイヨン	鶏骨【鶏肉】20.72 野菜(玉ねぎ 2.9 にんじん 1.45 セロリ 0.33)ローリエ 微量 水 74.6	アレルギー表示: 鶏肉
28	(冷)ひきわり納豆	ひきわり大豆【大豆】93.27 納豆菌 (タレ) たん白加水分解物【大豆】2.33 砂糖1.55 砂糖 混合ぶどう糖果糖液糖0.85 しょうゆ【小麦・大 豆】0.47 水あめ0.47 みりん0.39 食塩0.26 か つおだし0.16 酒精調製品0.16 酵母エキス0.08 増粘多糖類0.01	アレルギー表示: 大豆・ 小麦
28	梅肉ペースト	梅79 食塩21	
28	一食かつお節	かつおのふし	
28	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。

<u> </u>	以下の物質は「小交」が使用で作るす。			
日付	品名	小麦粉100gに対しての配合割合(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 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 ※同ーライン: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	