

令和6年7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			
5	4	そうめん	小麦粉【小麦】 95.52 食塩 植物油脂(綿実) 0.01	
8	2	レトルト大豆(挽き割り)	大豆【大豆】	
8	2	(冷)厚揚げ(1.5cm角)	豆乳【大豆】 植物油(菜種) 8.2 加工澱粉(とうもろこし、キャッサバ) 凝固剤 水	
3	11	(冷)きざみゆば	大豆【大豆】	
12	9	アーモンド(細切り)	アーモンド【アーモンド】 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	11	凍り豆腐(細切り)	大豆【大豆】 凝固剤 重曹	
2 16	3 8	無調整豆乳	国産脱皮大豆【大豆】 水	
17	16	(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
12	9	しらす干し	かたくちいわし稚魚 食塩	※同一ライン:えび ごま、さけ ※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。
12	9	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。
2	3	フランクフルト ソーセージ	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 10 馬鈴薯でん粉 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
1	18	レトルト牛乳寒天	ぶどう糖果糖液糖 牛乳【乳】 10 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) クエン酸 香料 クエン酸ナトリウム 水	
11	17	もち麦	もち性大麦	
17	16	切り干しだいこん	大根	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
10	5	ラー油	食用大豆油【大豆】 乾燥唐辛子 ねぎ 生姜 桂皮 八角	
18	1	デミグラスソース	ブラウンルー(小麦粉、ラード)【小麦】 12.0 トマトペースト ソテードオニオン(たまねぎ、大豆油)4 チキンエキス【鶏肉】 にんじん 砂糖 酵母エキス でん粉(とうもろこし) 食塩 黒こしょう 水	
10	5	テンメンジャン	味噌【大豆】 砂糖 植物油(ごま油【ごま】、 なたね油) 醤油【小麦、大豆】	
2	3	粒マスタード	マスタード 醸造酢(てん菜) 白ワイン 食塩 香辛料 酸味料(クエン酸) 着色料(ウコン)	
2	3	一食ミックス ジャム*15g	水飴 砂糖 いちご りんご【りんご】 酸味料(クエン酸)	
5	4	一食さざみのり*1g	乾のり	※同一ライン:卵、乳 小麦、ごま、さけ、大豆 鶏肉 ※のりは えび、かにが混入して いる場合があります。
4	10	一食ミルククリーム *15g	食用油脂(パーム油、大豆油、コーン油、パーム核油 からし油)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
9	12	中濃ソース	野菜・果実(りんご【りんご】、トマト、たまねぎ、にんにく) 糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖) 醸造酢(さとうきび) 食塩 澱粉(とうもろこし) アミノ酸液 香辛料 カラメル色素	
10 11	5 17	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	
4	10	レトルたまぐろスープ 煮	めばちまぐろ 水 野菜エキス 食塩 L-グルタミン酸ナトリウム	
4 5	4 10	(冷)えだ豆むき身	えだまめ【大豆】	
8	2	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
10	5	(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。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
9	12	(冷)ししやもフライ(子持ち)*20g	からふとししやも 衣(パン粉、小麦粉、ぶどう糖、食塩、ショートニング、ドライイースト、水)【小麦、大豆】 21.31 打ち粉【小麦】 3.44 バッターミックス(小麦粉、でん粉食塩、大豆たんぱく、ぶどう糖)【小麦、大豆】 2.06 イーストフード V,C 増粘多糖類 水	※同一ライン:さば ※同一工場別ライン: 大豆
8	2	(冷)シューマイ*18g(ボイルパック)	豚肉【豚肉】 豚脂【豚肉】5.39 玉ねぎ ねぎ 生姜 ニンニク 粉末植物性タンパク【小麦、大豆】 1.88 でん粉(馬鈴薯) 粒状植物性タンパク【大豆】 砂糖 しょう油【小麦、大豆】 1.88 ホタテエキス 酵母エキス みりん ポークエキス【豚肉】 食塩 コショウ 小麦粉【小麦】10.11 還元水あめ 植物性タンパク【小麦・大豆】 醸造調味料 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
3	11	(冷)魚すり身団子	タラすり身 澱粉【小麦】 3.7 砂糖 植物油脂【大豆】 1.3 食塩 みりん風調味料 水	※同一ライン:卵、乳 えび、かに、いか、ごま さけ、豚肉
3	11	(冷)抹茶ゼリー	グラニュー糖 ポリデキストロース 果糖 ぶどう糖果糖液糖 緑茶(抹茶) 増粘剤(加工でん粉 (キャッサバ)) ゲル化剤(増粘多糖類) 炭酸カルシウム 香料 着色料(紅花黄、クチナシ、カロテノイド) 水	
18	1	レンズ豆	レンズ豆	
11	17	青のり	アオサ	※あおさは、 えび、かきの生息する 海域で採取しています。
4	10	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
2 4	3 10	オリーブ油	食用オリーブオイル 100	
1 16 18	1 8 18	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	
17	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	10	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
17	16	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。
3 5	4 11	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。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
4	10	干しひじき	ひじき	※ひじきは、えび、かきが混入している場合があります。
8 17	2 16	すりごま	ごま【ごま】 100	
11	17	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
17	16	(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) 水	
3 5	4 11	かつお節(だし用)	かつおのふし	
4	10	とうもろこし(ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	
18	1	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
1	18	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	
1	18	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	
17	16	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
5 16	4 8	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
10 11	5 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	
18	1	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
16 18	1 8	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
9	12	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 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:アーモンド ※同一工場別ライン: 小麦、落花生、ごま りんご
16	8	冷凍みかん	温州みかん	
11	17	(冷)若鶏レバー竜田揚げ*揚げ物用	鶏肝【鶏肉】 しょうゆ【小麦、大豆】 5.27 還元水あめ 食塩 おろしにんにく 香辛料【大豆】 おろし生姜 打ち粉(馬鈴薯澱粉) 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 9 11	12 17 18	小麦粉	小麦【小麦】 100	
3 4 5 8 9 10 16	2 4 5 8 10 11 12	でん粉	馬鈴薯澱粉	
8 10 11	2 5 17	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
1 2 4 5 8 9 10 11 12 16 17 18	1 2 3 4 5 8 9 10 11 12 16 17 18	サラダ油	食用なたね油 100	
2 9 11	3 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	
1	18	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	
4	10	トマトピューレ	トマトペースト 水	
3 5 8 10 12 17	2 4 5 9 11 16	酒	米 米麴	
2 3	3 11	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
18	1	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)	
3	11	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 コハク酸二ナトリウム 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
1 2 4 8 16 18	1 2 3 8 10 18	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(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)	
1 9	12 18	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	
8 10 12	2 5 9	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)	
1 4 18	1 10 18	ローレル	ローレル	
4 9 10 11 12 16 18	1 5 8 9 10 12 17	洋こしょう	黒こしょう末	
1 4 9	10 12 18	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 5 8 10 17	2 4 5 11 16	ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、卵、乳、大豆
1 12	9 18	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に対する配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
2 9	3 12	パン 小さいパン	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	※同一ライン:卵
4	10	小さいパン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 4 ショートニング【大豆】 7 砂糖 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
11	17	黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩 黒砂糖	※同一ライン:卵
16	8	胚芽パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 14 砂糖 食塩 イースト 胚芽【小麦】 10 イーストフード【小麦・大豆】0.1	※同一ライン:卵
18	1	ライ麦パン	脱脂粉乳【乳】 3 ショートニング【大豆】 10 食塩 イースト 黒糖 ライ麦粉【小麦】 10 イーストフード【小麦・大豆】0.1	※同一ライン:卵
9	12	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも