

令和6年度7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
1 11 17	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
1 12	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 2 4 5 8 9 11 12 16 17 18	サラダ油	食用なたね油 100	
1 2 4 8 9 16 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 ポーケエキスパウダー【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 5 9 10 16 17	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
1 3 5 10 12	酒	米 米麴	
1	大正金時豆	金時豆100	
1	(冷)豆腐	豆乳93.5 澱粉(コーンスターチ)0.3 加工澱粉 1.2 凝固剤製剤0.83 水4.17	
1	角チーズ	プロセスチーズ(ナチュラルチーズ【乳】73.46 乳清カルシウム【乳】2.23 乳化剤2.49 クエン酸 鉄Na0.16 水21.66)	アレルギー表示:乳
2 16	オリーブ油	食用オリーブ油100	
2 16 18	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
2 3 17	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
2 4	無調整豆乳	国産脱皮大豆【大豆】 水	

2 9 10	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	
2	フランクフルトソーセージ	豚うで肉【豚肉】94.84 食塩2.42 砂糖2.14 香 辛料0.61	アレルギー表示:豚肉 同一ライン:小麦、卵、 乳、牛肉、ごま、大豆、 鶏肉、ゼラチン 同一工場別ライン:りん ご
2	一食ミルククリーム	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	※同一ライン:落花生、 小麦、ごま、りんご、アー モンド
2	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)	
3 5 10	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。
3 5 10	かつお節(だし用)	かつおのふし	
3	(冷)さといも	さといも100	
3	(冷)ムース	加糖練乳18.38 牛乳10 水あめ7.5 植物油脂 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0.17 乳 化剤0.13 水49.36	アレルギー表示:乳
3	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 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	
4 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	アレルギー表示:大豆
4 9 10 11 12 16 18	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
4	一食オールいちごジャム	いちご45.1 水あめ26.07 砂糖18.54 ゲル化剤 (ペクチン)0.59 酸味料(クエン酸)0.43 仕込 水9.27	
4	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
10	おわら麩	小麦粉【小麦】65.3 グルテン34.7	アレルギー表示:小麦
5	そうめん	小麦粉【小麦】92.95 食塩6.13 食用植物油0.92	アレルギー表示:小麦

5	ふ(星型)	小麦粉83.27 小麦たんぱく16.65 ビタミンE製剤0.08 ミックストコフェロール40 グリセリン43.3 グリセリン脂肪酸エステル6.7 水10	
5	一食(冷)七夕ゼリー	パインアップル果汁 砂糖 異性化液糖 水あめ 粉末水あめ ゲル化剤(増粘多糖類) pH調整剤 酸化防止剤(V.C) 酸味料 着色料 香料 調合水	
8 11	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	
8 16 18	ローレル	ローレル100	
8 9	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reek10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5 その他香辛料35	
8 9 10	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、キャリアオーバー、コンタミ等由来:卵・乳・大豆
8 9 11 16	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
8	みかん缶	温州みかんじょうのう68 砂糖(グラニュー糖) 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	
8	黄桃(角切り)缶	黄桃62.3 砂糖(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
9	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
9	中濃ソース	野菜・果実(りんご【リンゴ】、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	
9	(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 16	一味唐辛子	赤唐がらし100	
10	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	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
10	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
11 17	すりごま	胡麻【ごま】100	アレルギー表示:ごま

11	(冷)ほうれんそう(カット)	ほうれんそう100	
11	一食セミスイートりんごジャム	りんご【りんご】48.68 砂糖28.98 水あめ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
11	(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、パ ナナ、豚肉、やまいも、り んご、ゼラチン
11	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
12	(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 酒 精調整品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
12	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 ※加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:くるみ・カシューナツ ツ
12	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
16	ハーフスパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】100	アレルギー表示:小麦
16	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。
16	一食ソフトチーズ	ナチュラルチーズ【乳】38.96 ショートニング 14.61 マルトデキストリン3.12 乳清カルシウム 【乳】3.12 水 安定剤(加工デンプン)1.95 乳化 剤1.89 酢酸Na0.44 pH調整剤0.10 グリシン 0.09 グリセリン脂肪酸エステル0.01	アレルギー表示:乳
16	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
16	(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	
16	トマトピューレ	トマト37.5 水62.5	

【特支資料2】(知的普通食)No.5

17	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
17	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。
18	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	
18	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	
18	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
18	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)	
18	マイルドデミソース(1kg)	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)12 トマトペースト6 ソテードオニオン4 チキンエキス4 にんじん4 砂糖2 酵母エキス1.2 でん粉(とうもろこし)0.4 食塩0.13 香辛料(黒こしょう)0.04 水66.23	アレルギー表示:小麦、鶏肉 ※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ由来:えび、かに、卵、乳、落花生

1 3 5 8 10 12 17	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
2 9 16 18	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	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
4	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
9	乾めん	食塩	アレルギー表示:小麦 ※同一ライン:そば、卵、やまいも
11	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