

令和6年度 7月分 特別支援学校(段階食) 給食物資配合表

	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
1	エンジョイゼリー バニラ・ストロベリー	脱脂粉乳 デキストリン グラニュー糖 植物油 ゼラチン 乳糖 カゼイン 香料 乳化剤 増粘多糖類 PH調整剤 色素(バニラには含まれない)	※原材料の一部に 乳・大豆由来の成分と ゼラチンを含む
1	ゼラチン	ゼラチン100(牛骨)	
1	ソフティア	デキストリン 増粘多糖類 pH調整剤	
1	カテキン粉末緑茶	緑茶	
1	やわらかポーク	豚肉 オニオンソテー 卵白 乳等を主要原料とする食 品 清酒 パン粉 ゼラチン 大豆油 山芋 乾燥卵白 砂 糖 生姜汁 醤油 発酵調味料 食塩 加工デンプン ピ ロリン酸鉄 増粘剤(グアー) 香料	アレルギー表示:小 麦、卵、乳成分、ゼラチ ン、大豆、豚肉、山いも ※同一工場:えび、か に、小麦、卵、乳成分
1	生クリーム	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
1	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
1	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	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
1	酢	米 アルコール 酒かす 水	
1	やわらかカップ いとより鯛	魚肉すり身(イトヨリ鯛、砂糖) 食用油脂(大豆油、中鎖 脂肪酸油) 卵白 しょうゆ 還元澱粉分解物 鯛エキス 昆布エキス 増粘剤(加工でん粉) ゲル化剤(ジェラン ガム) 卵殻Ca 調味料(アミノ酸)	アレルギー表示:小 麦・卵・大豆 ※本製品で使用して いるいとより鯛は、え び、かにを食べていま す。
1	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
1	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)	
2	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(とうもろこし じゃがいも さつまいも等) 酸化防止 剤 ゼラチン(加工助剤)	
2	サラダ油	食用なたね油 100	

2	無調整豆乳	国産脱皮大豆【大豆】 水	
2	調理用マーガリン	食用精製加工油脂((パーム油、パーム核油、からし油)・食用植物油脂(なたね油、パーム油、とうもろこし油、大豆油【大豆】) 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
2	あんずジャム (アプリコットジャム)	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
2	オレンジ マーマレード	還元麦芽糖水飴 果実(オレンジ、みかん、夏みかん) / 酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、PH調整剤	アレルギー表示:オレンジ
3	クイック介護食 とり	鶏肉 チキンエキス 食用パーム油 チキンオイル コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) 酵母エキス 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン) 卵殻Ca	アレルギー表示:卵、鶏肉、ゼラチン
3	白だし	食塩 しょうゆ 砂糖 米発酵調味料 かつお節 昆布エキス しいたけ かつおエキス たん白加水分解物 しいたけエキス 調味料(アミノ酸等) 酒精 酸味料 甘味料(甘草) カラメル色素(しいたけエキス由来) 香料(しいたけエキス由来) 水	アレルギー表示:小麦・大豆・ゼラチン
3	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
3	こんぶ(だし用)	こんぶ	※昆布は、えび、かにの生息する海域で採取しています。
3	かつお節(だし用)	かつおのふし	
3	(冷)ハ女茶ムース	乳製品(加糖練乳12.96 加糖脱脂練乳6.75 脱脂粉乳3.97 クリーム2.49) 水あめ13.23 植物油脂5.03 ほうれん草ペースト0.79 抹茶0.45 食塩0.05 安定剤0.85 香料0.2 乳化剤0.13 水53.1	アレルギー表示:乳
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	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
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	うらごしグリーンピース	冷凍グリーンピース 水	
5	うらごしほうれん草	冷凍ほうれん草 水	
5	とけないアイス (バニラ)	乳等を主要原料とする食品26.6【大豆】【乳】、糖類(水あめ)7.9、糖類(グラニュー糖)7.4、糖類(果糖)0.9、脱脂濃厚乳11.9【乳】、生クリーム6.2【乳】、デキストリン3.9、加糖練乳1.9【乳】、エリスリトール1.4、加糖卵黄1.1【卵】、水26.5、加エデンンプン0.6、甘味料0.4、乳化剤0.1、香料、ゲル化剤、着色料、pH調整剤	アレルギー表示:大豆・乳・卵・ゼラチン
8	みかん (シロップ漬け)	みかん58.82 砂糖・ぶどう糖果糖液糖6.15 グラニュー糖1.54 酸味料0.08 乳酸Ca0.08 水33.33	
8	黄桃角切り (シロップ漬け)	黄桃【もも】66.66 砂糖6.89 酸化防止剤0.08 クエン酸0.01 水26.36	アレルギー表示:もも
8	やわらかビーフ	牛肉 豚肉 鶏卵 パン粉 オニオンソテー 牛乳 洋酒 大豆油 大豆たん白 食塩 砂糖 香辛料 加エデンンプン 香料	アレルギー表示:小麦、卵、乳成分、大豆、牛肉、豚肉 ※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分
8	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦
8	トマトケチャップ	トマト 糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖) 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料	
8	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	
8	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	
9	一食はちみつ	はちみつ100	
9	ほたてのクリーム 煮ごり	牛乳 ほたての貝柱水煮(ほたて貝柱、食塩) クリーム 食用パーム油 ほたてエキス 酵母エキス 鰹節エキス 寒天 食塩 昆布エキス オニオンパウダー 香辛料 レモン果汁 ゲル化剤(加エデンンプン 増粘多糖類) 香料	アレルギー表示:乳
9	オレンジ みかん果汁	オレンジ濃縮果汁 うんしゅうみかん濃縮果汁 香料 水	アレルギー表示:オレンジ
9	酒	米 米麴	
9	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	テンメンジャン	味噌 砂糖 植物油脂【ごま】 醤油	アレルギー表示:小麦・ごま・大豆
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。
10	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 リン酸水素ナトリウム pH調整剤	アレルギー表示:鶏肉
10	クリームヨーグルト バニラ	加糖練乳6.02 脱脂粉乳5.53 クリーム3.3 全粉乳1.47 砂糖・異性化液糖4.07 砂糖2.74 イソマルトオリゴ糖シロップ2.44 難消化性デキストリン1.48 ミルクカルシウム0.32 乳たんぱく0.18 寒天0.05 増粘多糖類0.51 香料0.2 水71.69	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:りんご、もも
11	一食セミスweet りんごジャム	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
11	(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
11	ねりごま(400g)	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
12	ローストアーモンド (粉末)	アーモンド【アーモンド】	アレルギー表示:アーモンド ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:くるみ・カシューナッツ
12	丹波黒豆	黒豆 砂糖 水	アレルギー表示:大豆
16	すり身シリーズ 白身魚	魚肉(パシフィックホワイティング) 大豆油 卵白 砂糖 食塩 加エデンプン グリシン 増粘多糖類 膨張剤 乳化剤	アレルギー表示:小麦・卵・大豆・山いも ※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分
16	一食いちごミックス ジャム	糖類(水あめ53.96 砂糖11.82) 果実(いちご18.97 りんご9.18) ゲル化剤(ペクチン)0.37 酸味料(クエン酸)0.15 水5.55	アレルギー表示:りんご

16	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 加エでん粉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 野菜色素0.05 クチナシ色素 香料0.01 カロチノイド色素微量 水	アレルギー表示:りんご
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	トマトピューレ	トマト37.5 水62.5	
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。
17	減塩のり佃煮	のり 水あめ しょうゆ 食物繊維 砂糖・異性化液糖 醸造酢 でん粉 かつおエキス 食塩 ほたてエキス 寒天 調味料(アミノ酸等) カラメル色素	アレルギー表示:小麦・大豆
17	すり身シリーズ いわし	魚肉(いわし) 砂糖 清酒 玉ねぎ 食塩 生姜汁 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤	※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分
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・キャリアオーバー・コンタミ由来:えび・かに・卵・乳・落花生
18	トマト缶(角切り缶)	トマト60.0 トマトピューレ39.85 クエン酸0.15	

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。

また、配合割合が非開示の物資は配合割合は記載していません。

詳細が必要な場合は学校へお問い合わせください。

主食・めん類について

日付	品名	配合物資・配合割合(%) <小麦100に対する割合>	注意喚起
2	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
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