

令和6年8・9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			
10	4	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
8/29	25	マカロニ(ペンネ)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
24	20	マカロニ (アルファベット)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
17	17	白玉粉	もち米	※同一工場別ライン: 大豆
5	9	レトルト大豆(挽き割り)	大豆【大豆】	
20	8/29	(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	
10	4	アーモンド(細切)	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
5 13	9 26	無調整豆乳	大豆【大豆】 水	
19	19	(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
6	5	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	※同一ライン:えび、卵 小麦、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
2	10	(冷)きびなご (子持ち)	きびなご	
18	11	いりこ(中ぶり)	かたくちいわし	
10	4	しらす干し	いわし稚魚 食塩	※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。
17	17	あさりの佃煮	あさり しょうゆ【小麦・大豆】 13 還元水あめ 砂糖 米発酵調味液 しょうが	※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。
26	13	一食(冷)スライス パイン*40g	パイナップルシロップ漬け 酸味料(クエン酸)	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
12	2	粉末チーズ	ナチュラルチーズ【乳】 100	
20	8/29	切り干しだいこん	青首大根	
25	6	きざみのり	乾のり	※同一ライン:えび、卵 小麦、乳、さけ、大豆 ゼラチン ※のりは えび、かにかが混入して いる場合があります。
18	11	一食(冷)メロン クリームソーダ風 ゼリー*40g	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 水溶性食物繊維 メロンピューレ 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na 香料 ベニバナ黄色素 クチナシ青色素 豆乳加工食品(植物油脂(パーム)、豆乳クリーム、 砂糖類、その他) 【大豆】 水	
6	5	一食(冷)フルーツ 杏仁風プリン*40g	糖類 果糖ぶどう糖液糖 水あめ 豆乳加工品 【大豆】 ももピューレー 【もも】 あんず濃縮果汁 ドロマイト 糊料(増粘多糖類、加工でん粉(とうもろこし)) 【りんご】 加工でん粉(とうもろこし) 酸味料 乳酸Ca クエン酸鉄Na 香料 着色料(カロチノイド) 水	※同一ライン:乳、ごま オレンジ ※同一工場別ライン: えび、小麦、卵、牛肉 鶏肉、バナナ、豚肉、 ゼラチン
5	9	チリソース	トマト ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 たまねぎ 醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等) 食塩 香辛料 にんにく	
24	20	かぼす果汁	かぼす	
19	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	
24	20	一食いちごジャム *15g	水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 水	
10	4	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)	
8/29	25	一食りんごジャム *15g	水飴 砂糖 りんご 【りんご】 酸味料(クエン酸)	
30	24	一食ふりかけ (わかめ)*2.5g	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	※同一ライン:えび、かにか ※わかめは、 えび、かにかが混入して いる場合があります。 ※ちりめんは、 えび、かにかを食べて います。
8/27	8/28	一食スライスチーズ *20g	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
27	12	一食アーモンド いりこ*10g	アーモンド【アーモンド】 50 かたくちいわし 砂糖 水飴 麦芽糖 食塩	※カタクチイワシは、 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	27	一食のり佃煮*8g	のり 醤油【大豆、小麦】 25.8 水飴 砂糖 大豆食物繊維【大豆】 酵母エキス 澱粉(馬鈴薯) 寒天	※のりは えび、かにの生息する 海域で採取しています。
18	11	一食黒豆きなこ クリーム*10g	食用油脂(パーム油、大豆油、コーン油、パーム核油 ごま油【ごま】)51.8 糖類(砂糖 ぶどう糖、 粉末水あめ、 乳糖【乳】) 29.1 きなこ【大豆】 乳等を主要原料とする食品【乳】 3.5 食塩 乳化剤【大豆】	※同一ライン:落花生 小麦、りんご アーモンド
3	30	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
30	24	コチュジャン	米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス(大麦) 米こうじ調味料 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー	
8/30	8/30	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油脂(なたね油、大豆油【大豆】) 65.4 糖類(水あめ、砂糖) 醸造酢(アルコール、大麦麦芽、 食塩、酒かす、ぶどう糖、りんご果汁【りんご】) 食塩 増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類) 粉末状大豆たんぱく【大豆】 香辛料 酵母エキス 水	
26	13	クミンパウダー	クミン	
9	18	りんご(角切り)缶	りんご【りんご】 グラニュー糖 クエン酸 ビタミンC 乳酸カルシウム 水	
17	17	(冷)裏ごしかぼちゃ	かぼちゃ	
17	17	(冷)えだ豆むき身	えだまめ【大豆】 食塩	
8/27 8/28 2 6 30	8/27 8/28 5 10 24	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
3	30	(冷)もずく	おきなわもずく	※もずくは えび、かにの生息する 海域で採取しています。
8/27	8/28	(冷)ハンバーグ *60g	鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 8.93 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 粉末状植物性たん白【小麦】 2.14 チキンエキス【鶏肉】 酵母エキス 香辛料 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
25	6	(冷)五目厚焼卵*40g	鶏卵【卵】 66.0 だし汁(醤油【小麦、大豆】、糖類風味原料(カツオエキス、濃縮煮干しだし)、食塩) 14.0 人参 グリンピース コーン 筍 澱粉(トウモロコシ) 椎茸 砂糖 醤油【小麦、大豆】 1.0 食塩 植物油脂(なたね) Tr	
11	3	(冷)あじフライ*50g	あじ パン粉【小麦】26.0 小麦粉【小麦】 10	
18 24	11 20	青のり	アナアオサ	※あおさは、えび、かにの生息する海域で採取しています。
20	8/29	オイスターソース	かきエキス 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 醸造酢(米、さとうきび、キャッサバ) 酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタンガム、加工デンプン(とうもろこし)) カラメル色素 pH調整剤	
19 27	12 19	一味唐辛子	赤唐辛子	
8/29 17 30	17 24 25	レトルトまぐろ油漬け	まぐろ 大豆油【大豆】 12.55 野菜エキス 食塩 水	※同一ライン:小麦
5 9	9 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	
11 25	3 6	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。
8/29 8/30 13	8/30 25 26	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 砂糖 水あめ 食塩 植物性たん白【大豆】 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(V.C) 発色剤(亜硝酸Na) 水	
19	19	塩わかめ	わかめ 食塩	※同一ライン:えび、かに ※わかめは、えび、かにの生息する海域で採取しています。
2 17 19	10 17 19	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。
2 17	10 17	干しひじき	ひじき	※ひじきは、えび、かにが混入している場合があります。
4	27	一食納豆*30g	大豆【大豆】 納豆菌	
9	18	レトルトみかんシロップ漬け	みかん ぶどう糖果糖液糖 砂糖 酸化防止剤 酸味料(クエン酸) pH調整剤 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
8/29 3 9 26	13 18 25 30	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
8/28	8/27	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
8/27 5 26	8/28 9 13	レンズ豆	レンズ豆	
11 19 27 30	3 12 19 24	すりごま	ごま【ごま】 100	
2 11 13	3 10 26	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
2 17 19	10 17 19	かつお節(だし用)	かつおのふし	
8/30 5 12 13	8/30 2 9 26	とうもろこし (ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	
8/30 5 13 24	8/30 9 20 26	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
9	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	
17 25	6 17	(冷)さといも	さといも	
24	20	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
12 17	2 17	(冷)ほうれんそう (カット)	ほうれんそう	
8/28 6	8/27 5	(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	
5	9	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
5	9	冷凍みかん	温州みかん	
24	20	(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			
2 6 9	5 10 18	小麦粉	小麦【小麦】 100	
8/28 2 5 6 10 12 13 20 26 30	8/27 8/29 2 4 5 9 10 13 24 26	でん粉	馬鈴薯澱粉	
6 10 20	8/29 4 5	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
8/28 8/29 8/30 2 3 4 5 6 9 10 11 13 17 18 20 24 26 27 30	8/27 8/29 8/30 3 4 5 10 11 12 13 17 18 20 24 25 26 27 30	サラダ油	食用なたね油 100	
8/27 2 6 11 24	8/28 3 5 10 20	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	
8/27 8/29 8/30 5 6 9 10 13	8/28 8/30 4 5 9 18 25 26	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 キヤッサバ) 食塩 たまねぎ 香辛料	
2 4 12 17 19 20	8/29 2 10 17 19 27	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
11 12 18 19 30	2 3 11 19 24	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
8/28 3 6 10 30	8/27 4 5 24 30	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(塩化カリウム L-グルタミン酸ナトリウム 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	
8/27 8/29 8/30 3 5 9 12 13 20 24 26	8/28 8/29 8/30 2 9 13 18 20 25 26 30	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、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)	
8/29 3 9 13 24 26	13 18 20 25 26 30	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	
4 6 10 20	8/29 4 5 27	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)	
8/29 8/30 9	8/30 18 25	ローレル	ローレル	
8/27 8/28 8/29 8/30 2 3 5 6 10 12 13 18 24	8/27 8/28 8/30 2 4 5 9 10 11 20 25 26 30	洋こしょう	黒こしょう末	
8/27 8/29 8/30 3 9 13 18 26	8/28 8/30 11 13 18 25 26 30	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			
8/28 8/30 4 6 11 13 17 19 20 25 27 30	8/27 8/29 8/30 3 5 6 12 17 19 24 26 27	ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、卵、乳、大豆
2 9	10 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			
8/27 8/29 5 10 18 24	8/28 4 9 11 20 25	パン 小さいパン 背割りパン 丸パン	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
26	13	ナン(県産小麦粉)	マーガリン【乳・大豆】 5 砂糖 イースト 食塩 酢	※同一ライン:卵
12	2	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
3	30	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

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			
18	11	中華めん	食塩 かんすい	※同一ライン:そば、卵やまいも