

## 令和6年度8,9月給食物資配合表【知的そしゃく食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
8/27 8/28 8/29 8/30 2 3 4 5 6 9 11 12 13 20 24 25 26 27	サラダ油	食用なたね油 100	
8/27 8/28 8/30 2 3 4 5 6 9 10 11 13 17 19 20 25 26 27 30	(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
8/27 8/28 5 6 9 10 12 13 18 19 20 24 26	でん粉	馬鈴薯でん粉100	※加工助剤、キャリー オーバー、コンタミ等由 来:大豆

8/27 8/29 8/30 2 10 18 20 24 25 27	コンソメスープのもと	食塩35.36 デキストリン17.4 ぶどう糖14.6 麦芽糖11.7 食用植物油脂2.8 粉末しょうゆ2.3 砂糖1.9 野菜パウダー1.1 チキンエキスパウダー1 チキンパウダー0.4 香辛0.3 ポークエキスパウダー0.1 酵母エキス0.04 調味料(アミノ酸等)10.4 カラメル色素0.4 酸味料0.2	アレルギー表示:小麦・大豆・鶏肉・豚肉
8/27 8/29 8/30 3 5 10 12 13 18 24 25 26	洋こしょう	黒こしょう末100	※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:小麦・卵・乳
8/27 8/29 2	マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ100	アレルギー表示:小麦
8/27 8/29 2 25 27	カレー粉	ターメリック28 コリアンダー26 クミン11.5 フェネグリーク9.4 黒こしょう7 フェネル4.3 ちんぴ2.8 赤唐辛子2.3 シナモン1.5 ローレル1.5 ジンジャー1.3 カルダモン1 クローブ1 マスタード0.8 オニオン0.7 ナツメグ0.5 ガーリック0.4	※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:小麦
8/27 8/29 25	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 コンタミネーション:小麦、卵、乳、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、りんご、ゼラチン
8/27 8/30 25	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	
8/27 3	レトルトレッドキドニー	レトルトキドニー90 食塩0.5 水9.5	
8/27 3 18	チーズパウダー	ナチュラルチーズ100	アレルギー表示:乳
8/27 5	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35.71 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 *加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:大豆
8/27 6 12 13 18 26	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	
8/28 19 30	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。

8/29 8/30 2 3 25 26 27	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
8/29 8/30 2 3 27	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
8/29 8/30 3 5 13 25 27	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	
8/29 8/30 27	ローレル	ローレル100	
8/29 3 9 17 30	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
8/29	一食黒豆きなこクリーム	食用油脂(植物油脂、加工油脂)51.8 糖類(砂 糖、乳糖、ぶどう糖、粉末水あめ)29.1 きなこ 【大豆】(黒大豆)14.0 乳等を主要原料とする食 品【乳】3.5 食塩0.1 乳化剤1.5	アレルギー表示:大豆、 乳、ごま *加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由 来:小麦、落花生、りん ご、アーモンド
8/30 10 24	魚肉ソーセージ	魚肉 植物油脂 ペースト状小麦たん白 でん 粉 砂糖 粉末状大豆たん白 食塩 醸造酢 香味食用油 オニオンエキス 香辛料 かつエ キス 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味 料(アミノ酸塔) 骨Ca 着色料(クチナシ) 香辛 料抽出物 香料 着色料(トマトリコピン) 水	
8/30	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、キサント ンガム)2.7 調味料(有機酸等)1 香辛料抽出 物微量 水20.1	アレルギー表示:大豆
2	一食ヨーグルト(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・キャリアー オーバー・コンタミ等由来 りんご、もも
3 9 17 18 19 26 30	みりん	ぶどう糖 水あめ 醸造アルコール 米 米こう じ 食塩 たん白加水分解物 水	
3	一食ココアクリーム	水あめ58.8 脱脂粉乳【乳】8.82 ココアパウダー 4.5 ショートニング0.8 植物油脂0.24 カカオマ ス0.23 食塩0.01 香料0.14 仕込水26.46	アレルギー表示:乳

4 9 17 19 30	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
4	(冷)フルーツ杏仁風プリン	糖類(果糖ぶとう糖液糖17.82 水あめ7.44) 豆乳加工品4.25 ももピューレ3.25 あんず濃縮果汁1.65 ドロマイト1.27 糊料(増粘多糖類0.74 加工でん粉0.03) 加工でん粉0.57 酸味料0.38 乳酸Ca0.09 クエン酸鉄Na0.04 香料0.04 着色料(カロチノイド)微量 水 62.43	アレルギー表示:大豆、もも、りんご ※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等:卵・乳
5 9 13 20	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
5 11 13 20	豆板じゃん	塩漬唐辛子 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)	
5	しらす干し	いわしの稚魚100 食塩	※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:えび・かに ※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。
5	ハーフスパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ100	アレルギー表示:小麦
5	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・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:くるみ
5	冷凍チキンブイヨン	鶏骨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
6 11 17 18 19 20 30	酒	米 米こうじ 食塩 水	
6 17	かつお節(だし用)	かつおのふし	
6 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。
6 26	(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・キャリアーオーバー・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
6	(冷)ししゃもフライ(子持ち)	カラフトシヤモ60 パン粉10 小麦粉(打ち粉)5.0 小麦粉(バ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
6	一食タルタルソース	食用植物油脂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

6	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。
9 25	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 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
10 18	クッキングチーズ	ナチュラルチーズ84.23 乳化剤3.12 セルロース0.3 水12.35	アレルギー表示:乳
10 18 24 27	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
10	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
11	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
11	(冷)ひきわり納豆	ひきわり大豆【大豆】93.27 納豆菌(タレ) たんぱく加水分解物【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 発酵調味料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
12 13	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)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・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:卵・乳・かに
12	一食ミルククリーム	食用油脂(パーム油、パーム核油、コーン油、からし油、植物レシチン、大豆油【大豆】)54.77 デキストリン17.5 糖類(砂糖、粉末水あめ)11.77 難消化性デキストリン8.01 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0.2 乳化剤【大豆】1.51 炭酸カルシウム 0.71 香料【乳】0.42	アレルギー表示:大豆、乳 ※同一ライン:小麦、落花生、ごま、りんご、アーモンド
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) 38.3 醸造酢26.4 砂糖類(ぶどう糖加糖液糖、砂糖) 25.9 食塩5.6 澱粉 2.8 酵母エキス0.7香辛料0.3 水微量	アレルギー表示:りんご・大豆
13 27	小麦粉(薄力粉)	小麦粉100	アレルギー表示:小麦 ※加工助剤、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:卵・乳・大豆
13	(冷)ホキ(切り身)	ホキ100	※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:さけ、さば、いか

13	豚骨スープ	豚骨・豚足エキス34.82 食塩18 ポークオイル17.62 チキン・ポークエキス(鶏骨、豚骨、食塩、野菜エキス)11.76 香味オイル(動物油脂、野菜エキス)10.45 チキンオイル3.92 かつおエキス0.47 乳たん白0.23 調味料(アミノ酸等)2.72 酸化防止剤(ビタミンE)0.01	アレルギー表示:乳、鶏肉、豚肉
13	緑豆はるさめ	緑豆でん粉100	
17 30	やわらかキザミごぼう	ごぼう 増粘剤(加工でんぷん) 香料(小麦・大豆由来)	アレルギー表示:大豆・小麦
17 30	(冷)さといも	さといも100	
17	おわら麩	小麦粉65.3 グルテン34.7	アレルギー表示:小麦
17	一食(冷)お月見ゼリー	グラニュー糖 ぶどう糖果糖液糖 ポリデキストロース 梨果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 クエン酸 水	
18	(冷)ほうれんそう(カット)	ほうれんそう100	
18	一食セミスイートオレンジマレード	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	(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1.66 しょうゆ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(なたね油)1.00 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29.82 <衣> パン粉7.12 小麦粉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0.12 香辛料(ホワイトペッパー)0.08	アレルギー表示:小麦・豚肉・鶏肉・大豆
19	(冷)さば切身*60g(高圧処理)	さば100	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(乳酸、酢酸、酢酸Na、クエン酸三Na) 増粘多糖類 水	
20	(冷)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 加工でん粉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 着色料(アントシアニン)0.05 着色料(クチナシ)0.01 着色料(カロチノイド)微量 香料0.01 水38.56	アレルギー表示:りんご

20	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	
24 25	無調整豆乳	大豆96.9 水3.1	アレルギー表示:大豆
24 26	青のり	あおさ100	※あおさは、えび、かにの生息する海域で採取しています。
24	(冷)裏ごしコーン	とうもろこし100	
24	(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
24	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
24	かぼす果汁	かぼす果汁100	
24	一食オールいちごジャム	いちご45.1 砂糖26.07 水あめ18.54 ゲル化剤(ペクチン)0.59 酸味料0.43 仕込水9.27	
26	(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
26	一食チョコ大豆クリーム	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 ココアパウダー ぶどう糖 脱脂粉乳1.5 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン 香料	アレルギー表示:乳・大豆 ※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
26	大正金時豆	大正金時100	
27	みかん缶	みかん68 砂糖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	
27	黄桃(角切り)缶	黄桃 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	アレルギー表示:もも
30	(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	アレルギー表示:乳

以下の物資は「小麦」が使用されます。

日付	品名	小麦粉100gに対しての配合割合(g)	注意喚起表示
----	----	---------------------	--------

8/27 8/29 3 5 10 12 18 24 26	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
26	中華めん	食塩 かんすい	アレルギー表示:小麦 ※同一ライン:そば、卵、やまいも