

## 令和6年度 8・9月分 特別支援学校(段階食) 給食物資配合表

## 【主食(粥・パン粥・エンジョイゼリー)】

分類	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起
	使用日		
主食	押しつぶし食	普通食が米飯の時、粥／普通食がパンの時、パン粥	
	嚥下Ⅱ食	粥の時、エンジョイゼリーバニラ／普通食パンの時、パン粥	
	嚥下Ⅰ食	粥の時、エンジョイゼリーバニラ／パン粥の時、エンジョイゼリーストロベリー	
粥用	米(粥用)	精白米100	
		8/28,30,2,4,6,9,11,13,17,19,20,25,27,30	
	顆粒ゼラチンRR	ゼラチン100(牛骨)	(粥・牛乳ゼリー・お茶ゼリーに使用)
		8/27,28,29,30,2,3,4,5,6,9,10,11,12,13,17,18,19,20,24,25,26,27,30	
(パンにパン牛乳粥を用浸す)	配合物資・配合割合(%)<小麦100に対する割合>		
	パン・小さいパン	脱脂粉乳【乳】3.0 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
		8/27,29,3,5,10,12,18,24,26	
栄養補助ゼリー	エンジョイゼリー バニラ・ストロベリー	脱脂粉乳 でん粉分解物 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
	全日使用		

## 【牛乳・ソフティア・牛乳ゼリー／お茶ゼリー】

牛乳	牛乳 (パン粥・ゼリー用)	生乳【乳】100	アレルギー表示:乳
		8/27,28,29,30,2,3,4,5,6,9,10,11,12,13,17,18,19,20,24,25,26,27,30	
	ソフティア	デキストリン 増粘多糖類 pH調整剤	(牛乳やおかずのとりみ付けに使用)
		8/27,28,29,30,2,3,4,5,9,10,11,12,13,17,18,19,20,24,25,26,27,30	
お茶	カテキン粉末緑茶	緑茶 100	
		8/27,28,29,30,2,3,4,5,6,9,10,11,12,13,17,18,19,20,24,25,26,27,30	

## 【ジャム等添加品・一食物】

使用初日	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起
	使用日		
8/27	マービー あんずジャム	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
	8/27,3,5,10,12,26		
8/29	一食黒豆きなこクリーム	<植物油脂、加工油脂>(大豆油、コーン油、パーム油、パーム核油、からし油、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】 食塩 乳化剤【大豆】 乳等を主成分とする食品【乳】3.5	アレルギー表示:ごま・大豆・乳
	8/29		
9/2	一食クリーム ヨーグルトバニラ	加糖練乳【乳】6.02、脱脂粉乳【乳】5.53、クリーム【乳】3.3、全粉乳【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【乳】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
	2		

9/3	マービー マーマレードジャム 3,26	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
9/4	ブイクレスゼリー マンゴー 4	ブドウ糖、ガラクトオリゴ糖 マンゴー果汁 発酵乳 乾燥酵母 ゲル化剤(増粘多糖類) V.C 調味料(アミノ酸) 乳酸Ca 香料 V.E クエン酸鉄Na 甘味料(アセスルファムK、スクラロース) 酸味料 ナイアシン パントテン酸Ca V.A β-カロテン V.B6 V.D V.B2 V.B1 葉酸 V.B12	アレルギー表示: 乳
9/5	一食ミックスジャム 5	糖類(水あめ53.96、砂糖11.82)、果実(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
9/9	たいみそ 9	みそ ぶどう糖 にとより鯛すり身(にとより鯛、砂糖) 砂糖 清酒 デキストリン しょうゆ 酸味料	アレルギー表示: 小麦・大豆 ※コンタミネーション: にとより鯛はえび、かにを食べています。
9/10	一食チョコ大豆クリーム 10	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	アレルギー表示: 大豆、乳
9/12	一食あまおう いちごジャム 12	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	
9/17	プロッカピーチ 17	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ピーチ果汁(ももを含む) 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 V.C 着色料(赤キャベツ)	アレルギー表示: もも・ゼラチン
9/18	一食セミスweet りんごジャム 18	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
9/20	プロッカグレープ 20	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ブドウ果汁 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 V.C 着色料(アントシアニン)	アレルギー表示: ゼラチン
9/24	一食はちみつ 24	はちみつ 100	
9/25	(冷)アセロラゼリー 25	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
9/30	一食減塩のり佃煮 9/30	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

## 【副食】

使用 初日	品名 使用日	配合物資・配合割合(%)	注意喚起
8/27	牛乳(調理用) 8/27,28,29,30,2,3,4,5,6,9,10,11,12,13,17,18,19,20,24,25,26,27,30	生乳【乳】100	アレルギー表示:乳
8/27	生クリーム 8/27,28,29,30,2,3,4,5,6,9,10,11,12,13,17,18,19,20,24,25,26,27,30	生乳【乳】100	アレルギー表示:乳
8/27	鶏卵 8/27,28,29,30,2,3,4,5,6,9,10,11,12,13,17,18,19,20,24,25,26,27,30	鶏卵100	アレルギー表示:卵
8/27	鶏肉ささみ 8/27,28,30,2,3,4,5,10,11,18,25,26,27,30	鶏肉ささみ100	
8/27	ワイン(赤) 8/27,28,3,5,10,11,24,25,30	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 ゼラチン(加工助剤)	
8/27	コンソメスープのもと 8/27,28,29,30,2,3,4,5,6,9,10,11,12,13,17,18,20,24,25,26,27,30	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【小麦、大豆】 2.3、砂糖1.9、野菜パウダー(玉ねぎ、トマト、にんじん) 1.1、チキンエキスパウダー【鶏肉】1、チキンパウダー【鶏 肉】0.4、香辛料0.3、ポークエキスパウダー【豚肉】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	(冷)やわらかビーフ 8/27,11,27,30	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 加工デンプン 香料	アレルギー表示:小麦、 卵、乳成分、牛肉、大 豆、豚肉 ※同一工場:えび、か に、小麦、卵、乳成分
8/27	うらごしほうれん草 8/27,28,9,13,17,18,30	冷凍ほうれん草 水	
8/27	マーガリン(調理用) 8/27,3,27	食用植物油脂・食用精製加工油脂【大豆】81.9、食塩 1.6、乳化剤【大豆】0.5、香料0.36、ビタミンA0.02、カロ テン色素微量、水15.62	アレルギー表示:大豆
8/27	トマトケチャップ 8/27,29,30,3,5,12,13,25,27	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	
8/27	ソース 8/27,29,2,12,26,27	砂糖 醸造酢 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	
8/28	(冷)やわらかポーク 8/28,3,5,9,10,20,25,26	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(グァー) 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
8/28	ソフトカップ バナナ味 8/28	牛乳 卵 砂糖 マルトデキストリン ポリデキストロース 脱脂粉乳 濃縮乳 ラクトスクロースシラップ コラーゲンペ プチド 香料 ビタミンC クエン酸鉄Na ナイアシン V.E V.B2 V.B1 V.A V.D ゼラチン	アレルギー表示:卵・ 乳・ゼラチン

8/28	みりん 8/28,9,18,19	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
8/28	鶏がらスープのもと 8/28,10,12,13	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) レー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
8/28	料亭白だし 8/28,17	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
8/29	ワイン(白) 8/29,2,6,9,12,13,17,18,19,20,27	濃縮還元ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類 酸味料 酸化防止剤 ゼラチン(加工助剤)	
8/29	(冷)白身魚のすり身 8/29,12	魚肉(パシフィックホワイティング) 大豆油 卵白 砂糖 食塩 加工デンプン 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
8/29	うらごしグリーンピース 8/29,30,2,3,10,11,25,27	冷凍グリーンピース 水	
8/29	そうめん 8/29,5,26	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
8/29	サラダ油 8/29,30,2,4,5,6,9,10,11,12,17,20,24,25,26,27,30	食用なたね油 100	
8/29	カレー粉 8/29,2,10,24,27	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	
8/29	ガーリック 8/29,5,24	ガーリック	
8/30	醗酵乳 8/30,3,10	生乳【乳】85.7、脱脂粉乳【乳】2.3、乳酸菌スターター【乳】0.11、配合水11.89	アレルギー表示:乳
8/30	酒 8/30,4,6,18,26	米 米麴	
8/30	エッグケアンエッグ マヨネーズ 8/30,12	食用植物油脂【大豆】65.9、醸造酢6、食塩2.1、砂糖1.3、粉末状植物性たん白【大豆】0.7、香辛料0.2、酵母エキスパウダー微量、増粘剤2.7、調味料1、香辛料抽出物微量、水20.1	アレルギー表示:大豆
9/2	酢 2,4,24	米 アルコール 酒かす 水	
9/3	無調整豆乳 3,25	大豆【大豆】96.9 水3.1	アレルギー表示:大豆
9/3	マヨネーズチューブ 3,6	食用植物油脂【大豆】70.5、卵黄【卵】14.2、醸造酢6.4、食塩1.8、香辛料0.3、調味料(アミノ酸)0.4、香辛料抽出物微量、水6.4	アレルギー表示:卵・大豆・りんご
9/4	ねりごま 4,19	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】 100	アレルギー表示:ごま

9/5	ローストアーモンド (粉末)	アーモンド【アーモンド】100	アレルギー表示:アーモンド ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:くるみ
	5		
9/5	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
	5,9,20		
9/5	冷凍チキンブイヨン	鶏骨【鶏肉】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
	5,12,13		
9/6	(冷)ほたてのすり身	ほたて貝柱 大豆油 卵白 加エデンプン ソルビット 増粘多糖類 膨張剤	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
	6,17		
9/6	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) 寒天 酵母エキス ゲル化剤(増粘多糖類、加エデンプン) 卵殻Ca	アレルギー表示:卵、鶏肉、ゼラチン
	6,17		
9/6	クイック介護食 白身魚	かれいフレーク たらすり身 食用パーム油 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) フィッシュブイヨン こんぶエキス フィッシュボーンパウダー 寒天 酵母エキス ゲル化剤(増粘多糖類)	アレルギー表示:ゼラチン
	6,9		
9/6	こんぶ(だし用)	こんぶ 100	※昆布は、えび、かきの生息する海域で採取しています。
	6,17,19		
9/6	長ひじき	ひじき 100	※ひじきは、えび、かきが混入している場合があります。
	6		
9/6	かつお節(だし用)	かつおのふし 100	
	6,17,19		
9/10	(冷)もずく	おきなわもずく	※原材料のもずくはえび、かきの生息する海域で採取しています。 ※同一工場別ライン:えび、小麦、卵、乳、落花生、いか、さば、大豆、豚肉、りんご
	10		
9/11	丹波黒豆	黒豆【大豆】69.47、砂糖13.74、水16.79	アレルギー表示:大豆
	11		
9/12	ウェーブワンタン	小麦粉【小麦】99.8 食塩0.2	アレルギー表示:小麦
	12		
9/13	(冷)鮭切身	しろさけ100	アレルギー表示:さけ 加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等:さば、いか
	13		
9/13	溶けないアイス (バニラ)	乳等を主要原料とする食品【乳】【大豆】29.0、水あめ7.9、グラニュー糖7.4、果糖0.9、脱脂濃縮乳【乳】11.9、生クリーム【乳】6.2、デキストリン3.9、加糖練乳【乳】1.9、エリスリトール1.4、加糖卵黄【卵】1.1、ゼラチン【ゼラチン】0.8、鶏卵加工品【卵】、水26.5、加エデンプン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:乳・大豆・卵・ゼラチン
	13		

9/13	豆板じゃん 13,20	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)	
9/17	おわら麩 17	小麦粉【小麦】65.3 小麦グルテン34.7	アレルギー表示:小麦
9/17	やわらかきざみごぼう 17,30	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:小麦・大豆
9/19	塩わかめ (一般と同じ) 19	わかめ 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。
9/19	(冷)いわしのすり身 19	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(グアー)	※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分
9/20	オイスターソース 20,30	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	
9/24	トマト(角切り)缶 24	トマト60.0、トマトピューレー39.85、クエン酸0.15	
9/24	かぼす果汁 24	かぼす果汁 100	
9/24	レトルトレッドキドニー 24	レトキドニー90、食塩0.5、水9.5	
9/24	(冷)レバーブロック 24	鶏肝99.13 濃口しょうゆ0.8 砂糖0.05 香辛料(ジンジャー)0.02	※同一ライン:小麦、卵、乳、大豆、鶏肉
9/26	(冷)白桃コンポート 26	白桃【もも】90 砂糖3.01 酸味料0.02 酸化防止剤0.02 水6.95	アレルギー表示:もも
9/26	やわらかカップ (いとより鯛) 26	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。
9/27	レトルトみかん シロップ漬け 9/27	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	
9/27	レトルト黄桃角切り 9/27	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
9/27	薄力粉(九州産) 9/27	小麦粉【小麦】100	アレルギー表示:小麦 ※加工助剤・キャリーオーバー・コンタミ等由来:卵、乳、大豆
9/30	みかん果汁1リットル 9/30	オレンジ14.9、うんしゅうみかん3.35、香料0.16、水81.59	アレルギー表示:オレンジ
9/30	いりこ(だし用) 9/30	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。

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。