

令和6年10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・斜体で表記しています。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
1	21	マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
2	1	ワンタンめん	小麦粉【小麦】 98 食塩	
22	4	クスクス	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	※同一ライン:大豆
31	2	アーモンド(荒)	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
16	8	いり大豆	大豆【大豆】	
9	3	凍り豆腐	大豆【大豆】 凝固剤 重曹	
28	11	(冷)豆腐	大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 凝固剤 水	
10	9	無調整豆乳	大豆【大豆】 水	
23	22	(冷)さば切身*60g	さば【さば】	
18	17	(冷)さんま*50g	さんま	※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
25	24	(冷)きびなご (子持ち)	きびなご	
16	8	いりこ(中ぶり)	かたくちいわし	※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。
2 31	1 2	しらす干し	かたくちいわし稚魚 食塩	※同一ライン:えび ごま、さけ ※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。
21	15	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。
3	28	レトルトおろしりんご	りんご【りんご】 香料 酸味料(クエン酸) 酸化防止剤(ビタミンC)	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
29	25	フランクフルトソーセージ	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 10 馬鈴しょでん粉 大豆たん白【大豆】 砂糖 水あめ 食塩 香辛料 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(ビタミンC) 保存料(ソルビン酸) 発色剤(亜硝酸Na)	※同一ライン:卵、乳 小麦、牛肉、ごま 鶏肉 ゼラチン ※同一工場別ライン: りんご
3	28	粉末チーズ	ナチュラルチーズ【乳】 100	
7	18	(冷)いわしミニボール	いわしすり身 いわし たらすり身 砂糖 食塩 加工デンプン(タピオカ) 調味料(アミノ酸等) 水	※同一ライン:えび、卵 かに、小麦、乳、いか さけ、大豆、鶏肉、豚肉 ※同一工場別ライン: ゼラチン
2	1	たかな漬け	高菜 食塩 ウコン	
8	7	干しぶどう	干しぶどう 植物油(サンフラワー油) 0.2	
23	22	きざみのり	乾のり	※同一ライン:えび、卵 乳、小麦、さけ、大豆 ゼラチン ※のりは えび、かきが混入している場合があります。
11	31	一食(冷)スイートポテト*35g	さつまいも 砂糖 食用植物油脂(米) 5.04 食塩	※同一ライン:小麦、卵 乳、オレンジ、ごま 大豆、りんご、ゼラチン アーモンド
8	7	(冷)カクテルゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 りんご果汁(濃縮還元)【りんご】 砂糖 デキストリン 水溶性食物繊維 寒天 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 香料 クチナシ黄色素 クエン酸鉄Na クチナシ青色素 着色料(ビタミンB2) ぶどう果汁(濃縮還元) 酸味料 もも果汁(濃縮還元)【もも】 クチナシ赤色素 紅麴色素 豆乳【大豆】 ピロリン酸第二鉄	
4	10	しそ粉	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢) 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	
1	21	かぼす果汁	かぼす	
1	21	パプリカパウダー	パプリカ	
29	25	乾燥バジル	バジル	
1	21	一食みかんジャム15g	水飴 砂糖 みかん 酸味料(クエン酸)	
10	9	一食ブルーベリージャム*15g	水あめ 砂糖 ブルーベリー ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) pH調整剤(クエン酸Na) 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
30	29	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	※わかめは、 えび、かにが混入して いる場合があります。 ※ちりめんは、 えび、かにを食べて います。
28	11	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	※同一ライン:いか ごま、大豆 ※同一工場別ライン: えび、かに ※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。
31	2	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
1	21	ローズマリー パウダー	ローズマリー	
1	21	ナツメグ	ナツメグ	
11	31	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	
1 24	21 23	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	
24	23	昆布茶	食塩 砂糖 昆布粉末 調味料(アミノ酸等)	
21	15	塩麴	米 食塩 酒精	
7	18	レトルト蒸し栗 (カット)	栗	
22	4	(冷)ミートボール	豚肉【豚肉】 鶏肉【鶏肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 9.46 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	
21	15	(冷)厚焼卵*60g	鶏卵【卵】 79.3 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) 16.1 澱粉(トウモロコシ) 砂糖 食塩 植物油脂(なたね) Tr	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
2	1	(冷)ししゃも フライ(子持ち)*20g	カラフトシヤモ パン粉(小麦粉【小麦】、ぶどう糖 ショートニング【大豆】、ドライイースト、食塩、水) 21.31 打ち粉(小麦粉【小麦】) 3.44 バターミックス(小麦粉【小麦】、でん粉(トウモロコシ) 食塩、大豆たんぱく【大豆】、ぶどう糖、イーストフード V.C 増粘多糖類) 2.06 水	※同一ライン:さば
17	30	(冷)シューマイ*18g	豚肉【豚肉】 豚脂【豚肉】 5.39 玉ねぎ ねぎ 生姜 ニンニク でん粉(馬鈴薯) 粒状植物性タンパク【大豆】 粉末植物性タンパク【小麦、大豆】 1.88 砂糖 しょう油【小麦、大豆】 1.88 ホタテエキス 酵母エキス みりん ポークエキス【豚肉】 食塩 コショウ 小麦粉【小麦】 10.11 還元水あめ 植物性タンパク【大豆】 醸造調味料 水	※同一ライン:えび、卵 かに、乳、落花生、いか オレンジ、牛肉、ごま さば、鶏肉、もも、りんご やまいも、ゼラチン
2	1	一味唐辛子	赤唐辛子	
4	10	一食かつお節*1g	かつおのふし	
29	25	レトルト水煮 白いんげん豆	白いんげん豆	
1 8	7 21	レトルトミックス ビーンズ	ひよこ豆 赤いんげん豆 青えんどう豆	
18	17	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 40.37 食塩 水	
8 10 17 22 24 29	4 7 9 23 25 30	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	
23 25 31	2 22 24	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。
1 10	9 21	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	
11	31	塩わかめ	わかめ 食塩	※同一ライン:えび、かに ※わかめは、 えび、かきの生息する 海域で採取しています。
7 18 21 31	2 15 17 18	こんぶ(だし用)	こんぶ	※昆布は、 えび、かきの生息する 海域で採取しています。
4	10	一食納豆*30g	大豆【大豆】 納豆菌	
3	28	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
28	11	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
10	9	レンズ豆	レンズ豆	
2 15 28 30	1 11 16 29	すりごま	ごま【ごま】 100	
3	28	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
15 16 18 30	8 16 17 29	(冷)角天ぷら	魚肉(スケソウダラ) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 大豆たん白【大豆】 ぶどう糖 食塩 植物油【大豆】 魚介エキス 水	
15	16	かつお節	かつおのふし	
7 18 21	15 17 18	かつお節(だし用)	かつおのふし	
1 15 28	11 16 21	とうもろこし (ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	
1 22	4 21	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
8	7	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	
8	7	黄桃(角切り)缶	黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	
4 21	10 15	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
10	9	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
17 21 28	11 15 30	(冷)ほうれんそう (カット)	ほうれんそう	
31	2	(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	
22 24 29	4 23 25	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
22 24 29	4 23 25	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
4	10	一食しょうゆ*3g	脱脂加工大豆【大豆】 小麦【小麦】 14.9 食塩 アルコール 水	
3	28	一食チョコ大豆 クリーム*10g	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	※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
10	9	(冷)若鶏レバー竜 田揚げ*煮物用	鶏レバー【鶏肉】 食塩 発酵調味料【小麦、大豆】 0.1 デキストリン 酵母エキス 小麦粉【小麦】1.6 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】 加工でん粉(キャッサバ) 揚げ油(パーム油) 6.9	※同一ライン:卵、乳 オレンジ、牛肉、くるみ ごま、さけ、さば、豚肉 バナナ、やまいも りんご、ゼラチン

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
8 24 25	7 23 24	小麦粉	小麦【小麦】100	
16 23 25 28	8 11 22 24	でん粉	馬鈴薯澱粉	
1 22	4 21	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
9 16 17 28	3 8 11 30	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
2 3 4 8 9 10 11 15 16 21 24 28 29 30 31	1 2 3 7 8 9 10 11 15 16 21 23 25 28 29 31	サラダ油	食用なたね油 100	
2 23 25	1 22 24	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	
3 8 10 22 24 29	4 7 9 23 25 28	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 キャッサバ) 食塩 たまねぎ 香辛料	
8 22	4 7	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)	
7 11 18 21 23 25 31	2 15 17 18 22 24 31	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
7 16 18 25 30	8 17 18 24 29	みりん	もち米 米麴 グルコース 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			
1 2 9 11 17	1 3 21 30 31	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(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	
8 10 22 24 29	4 7 9 23 25	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 22	4 7	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェヌグreek 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	
9 11	3 31	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	7	ローレル	ローレル	
1 3 10 11 15 16 17 22 24 29 31	2 4 8 9 16 21 23 25 28 30 31	洋こしょう	黒こしょう末	
3 8 10 15 22 29	4 7 9 16 25 28	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			
2 4 7 9 11 16 18 21 23 25 28	1 3 8 10 11 15 17 18 22 24 31	ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆、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
30	29	麦ご飯	精白米 麦 10	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆、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。

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			
3 8 10 29 31	2 7 9 25 28	パン 小さいパン 背割りパン	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 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
17	30	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	※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
22	4	胚芽パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 5 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 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
1	21	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 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
15	16	小さいキャロットパン	ショートニング【大豆】 10 マーガリン【乳・大豆】 10 食塩 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1 冷凍にんじん	※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
15 31	2 16	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
24	23	米粉パン	米粉(うるち米) 小麦粉【小麦】 30 グルテン【小麦】 15 脱脂粉乳【乳】 3 砂糖 マーガリン【乳・大豆】 7 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1	※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