

令和6年度10月給食物資配合表【肢体普通食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
1 3 7 8 9 10 16 21 23 24 29 30 31	サラダ油	食用なたね油 100	
1 3 7 8 22 24 29	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
1 3 8 10 15 17 21 22 24 29 30 31	洋こしょう	黒こしょう末100	※加工助剤、キャリーオーバー、コンタミ等由来:小麦・卵・乳
1 3 24	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
1 7 29	レトルトレッドキドニー	レットキドニー90 食塩0.5 水9.5	
1 8	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
1 22	オリーブ油	食用オリーブ油100	
1 22 29	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	
1	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
1	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	

1	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
1	一食ケチャップ	トマト 65.9 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 18 ぶどう糖7 醸造酢4.5 食塩3 たまねぎ1 香辛料 0.1	
1	ナツメグ	ナツメグ	
1	パプリカパウダー	パプリカ	
2 4 10 18 28	かつお節	かつおのふし	
2 4 18	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 7 24 25	小麦粉(薄力粉)	小麦粉100	アレルギー表示:小麦 ※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:卵・乳・大豆
2 8 10 25	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	
2 21 25 30	酒	米 米こうじ 食塩 水	
2	国産蒸し栗(カット)	栗100	
2	(冷)魚すり身(白身魚)	スケソウダラすり身92.8 馬鈴薯澱粉4.6 食塩1.5 砂糖0.9 発酵調味料(みりん)0.2	
2	(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
3 7 10 22 29	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	
3 7 22 24 29 31	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	
3 7 17 24	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

3 24	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
3	レトルト白いんげん豆	いんげんまめ90 食塩0.4 水9.6	
3	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
3	はちみつマーガリン	【はちみつ】はちみつ63.6 【マーガリン】食用植物油脂【大豆】14.9 食用精製加工油脂 14.8 食塩0.4 バターミルクパウダー【乳】0.2 乳化剤0.1 香料微量 酸化防止剤(ビタミンE)微量 カロチノイド色素微量 水5.9	アレルギー表示:乳・大豆
3	フランクフルトソーセージ	豚うで肉【豚肉】94.84 食塩2.42 砂糖2.14 香辛料0.61	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、ゼラチン、りんご
3	生クリーム	生乳100	アレルギー表示:乳
4 9 18	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
4 24	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、キサンタンガム)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
4	レトルトまぐろノンオイル	まぐろ79.12 野菜スープ18.55 食塩0.89 調味エキス0.29 調味料(アミノ酸等)1.05 増粘剤(キサンタン)0.1	アレルギー表示:大豆
4	(冷)ブルーベリーゼリー	水飴17 ブルーベリー果肉15 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖11.9 ブルーベリー濃縮果汁2.55 りんご濃縮果汁2.55 ゲル化剤(増粘多糖類)0.51 酸味料0.47 香料0.13 クエン酸鉄0.04 水49.85	アレルギー表示:りんご
7 17	干しぶどう(レーズン)	レーズン100	
7 22	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 22	カレー粉	ターメリック28 コリアンダー26 クミン11.5 フェヌグreek9.4 黒こしょう7 フェネル4.3 陳皮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
7	クリームヨーグルトバニラ	乳製品(加糖練乳6.02 脱脂粉乳5.53 クリーム3.30 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(食物繊維)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
7	白桃(缶)	白桃【もも】62.9 砂糖10.2 酸味料0.07 酸化防止剤0.04 酸味料微量 水26.79	アレルギー表示:もも

7	ローレル	ローレル100	
8 10	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 25	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	一食セミスイートりんごジャム	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
8	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
8	【冷】コロッケ*60g	じゃがいも45.51 牛肉10.92 たまねぎ2.73 乾 燥マッシュポテト1.82 砂糖1.82 大豆油0.91 しょうゆ0.91 食塩0.36 香辛料0.02 パン粉15 米粉3 小麦粉3 水	アレルギー表示:牛肉・ 小麦・大豆
9 17 21 25 29 31	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
9 17 21 31	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
9	(冷)豆腐	大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 凝固剤 水	
9	(冷)ほうれんそう(ホール)	ほうれんそう100	
10 21 28	(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
10	型抜きチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤 水	アレルギー表示:乳
10	一食セミスイートブルーベリー ジャム	ブルーベリー43.77 砂糖27.06 水あめ15.92 ゲ ル化剤(ペクチン)0.8 酸味料0.48 pH調整剤 0.04 水11.93	
16	(冷)納豆(30g)	<納豆> 大豆 93.27 納豆菌微量 <タレ> たんぱく加水分解物2.33 砂糖1.55 砂糖混合 ぶどう糖果糖液糖0.85 しょうゆ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:小麦・ 大豆
16	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
16	一食かつお節	かつおのふし	

16	しそ粉	塩蔵赤しそ82 砂糖8.5 食塩6.5 酵母エキス1.5 酸味料1.5	
17 21	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
17 21 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 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
17	一食バター	生乳【乳】100 食塩(1.4%)	アレルギー表示:乳
17	(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
18	(冷)さんまのみぞれ煮 * 40g	さんま70 大根9.45 砂糖5.81 しょうゆ2.86 で ん粉(馬鈴薯)1.05 本みりん0.85 食塩0.48 水	アレルギー表示:小麦、 大豆
18	りんごヨーグルト	乳製品(加糖練乳5.79 脱脂粉乳5.73 全粉乳 1.52) りんご果肉・果汁5.06 砂糖2.9イソマルト オリゴ糖シロップ2.53 果糖1.67 乳たんぱく0.19 寒天0.13 増粘多糖類0.22 ビタミンC0.14 香料 0.13 水73.99	アレルギー表示:乳、り んご ※加工助剤・キャリア オーバー・コンタミ等由 来:もも
21	(冷)オールポークしゅうまい	豚肉【豚肉】48.0 たまねぎ21.0 <皮> 【小麦】10.1 パン粉(小麦粉【小麦】植物性 ショートニング(パーム)砂糖 イースト 食塩 イ ーストフード V.C)5.6 馬鈴でんぷん5.3 粒状小麦 たんぱく【小麦】3.0 砂糖0.9 食塩0.9 醤油【大 豆・小麦】0.6 こしょう0.5 しょうが0.4 水3.7	アレルギー表示:小麦・ 豚肉・大豆 コンタミネーション:えび、 かに、ごま、鶏肉
22	一食いちじくジャム	いちじく61.05 麦芽糖13.2 砂糖9.9 イソマルト オリゴ糖8.25 水あめ6.93 ゲル化剤(ペクチ ン)0.5 酸味料0.17	
22	一食(冷)瀬戸内レモンゼリー * 40g	砂糖・ぶどう糖果糖液糖12.0 砂糖8.0 レモン果 汁5.0 ぶどう糖4.0 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 0.4 酸味料0.2 香料	
22	クミンパウダー	クミン100	
22	(冷)スクールミートボール	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

23 31	しらす干し	いわしの稚魚100 食塩	※加工助剤・キャリア 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。
23 31	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	
23	(冷)黄桃コンポート	黄桃90 砂糖2.2 酸味料0.01 水7.79	アレルギー表示:もも
24	一食セミスイートオレンジマー 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	
24	昆布茶	食塩 砂糖 昆布粉末 調味料(アミノ酸等)	
25	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。
25	(冷)ホキ(角切り)	ホキ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
28	一食ひじきぱっぱ	ひじき36.1 砂糖14.2 ゴマ12 ドロマイト(炭酸カ ルシウムマグネシウム含有物)10.8 食塩4.89 みりん4.7 かつお削りぶし3.7 果糖ぶどう糖液 糖3.1 醸造酢1.8 赤しそ1.65 あじ削りぶし1.6 かつおぶしエキス1.4 酵母エキス0.9 酵母0.9 しょうゆ(小麦・大豆を含む)0.8 梅酢0.66 クエ ン酸鉄Na0.8	アレルギー表示:小麦・ 大豆・ごま ※ひじきは、えび、かに が混入している場合があ ります。
28	(冷)くりのムース	乳等を主要原料とする食品27.5 粉あめ12.5 グ ラニュー糖7.5 カスタードパウダー7.5 ゼラチン 0.8 マロンピューレ0.8 香料製剤0.4 ゲル化剤 製剤0.2 乳化剤製剤0.1 着色料(カラメル)0.1 水	アレルギー表示:卵、 乳、大豆、小麦、ゼラチ ン
29	レトルト大豆(挽き割り)	大豆100	アレルギー表示:大豆
29	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)	
29	チョコ&ホワイト	【ブラックチョコ】砂糖20.3 植物油脂【大豆】17.1 ココア6.3 全粉乳【乳】5 カカオマス1 乳化剤 0.3 香料微量 【ホワイトチョコ】植物油脂17.3 砂糖17.2 脱脂 粉乳【乳】7.1 乳糖7.1 ココアバター1 乳化剤 0.3 香料微量	アレルギー表示:乳・大 豆
29	チリソース瓶入り	トマト69 糖類(ぶどう糖果糖液糖9 ぶどう糖5 砂糖2)たまねぎ9 醸造酢3 食塩3 香辛料微 量 にんにく微量	
30 31	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)	

30	塩わかめ	わかめ 食塩	※同一ライン:えび、かに ※わかめは、えび、かにが混入している場合があ
30	コチュジャン	みそ29.44 糖類(砂糖8.2 水あめ6.73 ぶどう糖6.31) 発酵調味料9.46 唐辛子4.94 食塩2 米粉1.68 にんにく1.47 魚醤0.67 大豆粉0.63 ソルビット13.46 調味料(アミノ酸等)2.33 パプリカ色素0.21 酸味料0.07 水12.4	アレルギー表示:大豆(魚介類)
31	ローストアーモンド(スライス)	アーモンド100	アレルギー表示:アーモンド
31	一食スライスチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	アレルギー表示:乳
31	(冷)スクールみかんゼリー	みかん果汁44.88 みかんシラップ漬け(みかん・砂糖・異性化液糖)25.2 砂糖6.55 異性化液糖2.99 粉末水飴2.61 ゲル化剤(増粘多糖類)0.79 酸味料0.43 香料0.07 水16.48	
2 4 7 9 16 18 21 23 25 28 30	ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、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

以下の物資は「小麦」が使用されます。

日付	品名	小麦粉100gに対するの配合割合(g)	注意喚起表示
1 3 8 10 22 24 29 31	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
10	乾めん	食塩	アレルギー表示:小麦 ※同一ライン:そば、卵、やまいも
17	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
31	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