

令和6年度10月給食物資配合表【肢体そしゃく食】

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 17 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 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	
1 3 7 15 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	
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
1 3 8 10 17 21 22 24 29 30 31	洋こしょう	黒こしょう末100	※加工助剤、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:小麦・卵・乳

1 3	生クリーム	生乳100	アレルギー表示:乳
1 4 9 17 18 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
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	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、かこ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、キャリーオーバー、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 24	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
3 24	牛乳(調理用)	生乳【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	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	
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 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 ヌグリーク9.4 黒こしょう7 フェンネル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、キャリー 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・キャリー 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	干しぶどう(レーズン)	レーズン100	
7	ローレル	ローレル100	
8 10	レトルたまぐろ油漬(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 10 16 17 21 22 23 24 25 28 29 30 31	(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
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)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
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)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
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	
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	
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 25	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
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・キャリアー 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	
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	九州産みかんパウチ	みかん58.82 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(異性化 液糖)6.15 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(グラニュー 糖)1.54 酸味料0.08 乳酸Ca0.08 水33.33	
25	(冷)ホキ(切り身)	ホキ100	※加工助剤・キャリア オーバー・コンタミ等由 来:さけ、さば、いか
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。
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ります。
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(粉末)	アーモンド100	アレルギー表示:アーモンド ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:くるみ
31	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
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	

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 15 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