

令和6年度 10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)】

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・バナラ／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・バナラ／パン粥の時、エンジョイゼリーストロベリー

分類	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起
	使用日		
粥用	米(粥用)	精白米100	
		2,4,7,9,16,18,21,23,25,28,30	
	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)
		1,2,3,4,7,8,9,10,16,17,18,21,22,23,24,25,28,29,30,31	
(パンにパン乳粥を浸す)	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
		1,3,8,10,22,24,29,31	
	黒砂糖パン		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
	17	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	
栄養補助ゼリー	エンジョイゼリー・バナラ・ストロベリー 全日使用	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(バナラには含まれない)	※原材料の一部に乳・大豆由来の成分とゼラチンを含む

【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
		1,2,3,4,7,8,9,10,16,17,18,21,22,23,24,25,28,29,30,31	
	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)
		1,3,4,7,8,9,10,16,17,18,21,22,23,24,25,28,29,30,31	
お茶	カテキン粉末緑茶	緑茶 100	
		1,2,3,4,7,8,9,10,16,17,18,21,22,23,24,25,28,29,30,31	

【ジャム等添加品・一食物】

使用 初日	品名 使用日	配合物資・配合割合(%)	注意喚起
1	マービー あんずジャム 1, 3, 17, 24	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
1	一食あまおう いちごジャム 1	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	
2	(冷)アセロラゼリー 2	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、加エでん粉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
3	一食はちみつ マーガリン 3	<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6	アレルギー表示:乳・大豆
4	プロッカグレープ 4	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
8	一食セミスweet りんごジャム 8, 22	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	一食クリーム ヨーグルトバニラ 9	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
10	一食はちみつ 10, 31	はちみつ 100	
17	一食ミックスジャム 17	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
24	マービー マーマレードジャム 24	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
28	一食減塩のり佃煮 28	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
29	チョコアンドホワイト 29	<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
31	プロッカオレンジ 31	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) 果汁(オレンジ、うんしゅうみかん) 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 着色料(紅花黄、パプリカ色素) V.C	アレルギー表示:オレンジ・ゼラチン

【副食】

使用 初日	品名 使用日	配合物資・配合割合(%)	注意喚起
1	牛乳(調理用) 1,2,3,4,7,8,9,10,16,17,18,21,22,23,24,25,28,29,30,31	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
1	鶏卵 1,2,3,4,7,8,9,10,16,17,18,21,22,23,24,25,28,29,30,31	鶏卵 100	アレルギー表示:卵
1	ワイン(白) 1,2,3,4,7,9,17,18,24,25,28,30,31	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)	
1	コンソメスープのもと 1,2,3,4,7,8,9,10,16,17,21,22,23,24,25,28,29,30,31	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
1	トマト(角切り)缶 1,22,29	トマト60.0、トマトピューレー39.85、クエン酸0.15	
1	サラダ油 1,7,8,10,16,21,23,24,29,31	食用なたね油 100	
1	(冷)白いんげん ピューレ 1,3,29	いんげん豆25 水75	
2	鶏肉ささみ 2,3,4,7,8,10,16,17,21,22,24,28,29,30,31	鶏肉ささみ100	
2	生クリーム 2,3,4,7,8,9,10,16,17,18,21,22,23,24,25,28,29,30,31	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
2	クイック介護食 白身魚 2,10,11	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
2	うらごしほうれん草 2,9,17,21,30,31	冷凍ほうれん草 水	
2	かつお節(だし用) 2,4,18	かつおのふし 100	
2	こんぶ(だし用) 2,4,18,31	こんぶ 100	※昆布は、えび、かにの生息する海域で採取しています。
2	国産蒸し栗カット 2	栗86.52、砂糖13.19、食塩0.15、乳酸カルシウム0.09、酸化防止剤(ビタミンC)0.05	
3	ワイン(赤) 3,8,16,21,22,29,30,31	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)	

3	(冷)やわらかポーク	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(グアー) 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
	3,9,10,21,22,29,31		
3	うらごしグリーンピース	冷凍グリーンピース 水	
	3,7,16		
3	マーガリン(調理用)	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
	3,7,17,22,24		
4	やわらかカップ (いとより鯛)	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。
	4		
4	ねりごま	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
	4,9,18		
4	エッグケアノンエッグ マヨネーズ	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
	4,24		
4	やわらかきざみごぼう	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:小麦・ 大豆
	4,18,25		
7	(冷)やわらかビーフ	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
	7,8,16,23,30		
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		
7	薄力粉(九州産)	小麦粉【小麦】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
	7,24		
7	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	
	7,10,22,29		
7	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	
	7,22,24,29,31		
7	カレー粉	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	
	7,22		
9	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
	9,17,21,30,31		
9	酢	米 アルコール 酒かす 水	
	9,24,29		

10	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
10	10		
10	そうめん	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
10	10,31		
10	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
10	10,16,18,25,30		
10	酒	米 米麴	
10	10,21,23,25		
16	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
16	16		
16	梅肉ペースト	梅79、漬け原料(食塩)21	
16	16		
17	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
17	17,21		
17	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) 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 リン酸水素二カリウム pH調整剤	アレルギー表示:鶏肉
17	17,21,30		
18	(冷)いわしのすり身	魚肉(いわし) 砂糖 清酒 玉ねぎ 食塩 生姜汁 加エデンプン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(グァー)	※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分
18	18		
18	醗酵乳	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
18	18		
18	料亭白だし	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
18	18,28,30		
21	ほたてのクリーム 煮ごり	牛乳 ほたての貝柱水煮(ほたて貝柱、食塩) クリーム 食用パーム油 ほたてエキス 酵母エキス かつお節エキス 寒天 食塩 昆布エキス オニオンパウダー 香辛料 レモン果汁 ゲル化剤(加エデンプン 増粘多糖類) 香料	アレルギー表示:乳
21	21		
22	ガーリック	ガーリック	
22	22,29,31		
22	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
22	22		
22	みかん果汁1リットル	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
22	22		
23	(冷)黄桃コンポート	黄桃【もも】90 砂糖2.2 酸味料0.01 水7.79	アレルギー表示:もも
23	23		
25	レトルトみかん シロップ漬	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	
25	25		

25	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、加工デンプン) 卵殻Ca	アレルギー表示:卵、鶏肉、ゼラチン
25			
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)白身魚のすり身	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
25			
28	ソフトカップ バナナ味	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
28			
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			
29	チリソース	トマト69、糖類(ぶどう糖液糖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	
29			
30	うらごしにんじん	冷凍ダイスにんじん 水	
30			
30	塩わかめ (一般と同じ)	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。
30			
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)
30			
30	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			
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	
31			
31	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・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:くるみ
31			

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。