

## 令和6年11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			
26	21	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
28	6	平麺ビーフン	米 ばれいしょでん粉	
21	22	米粉	うるち米	
29	15	(冷)いももち	じゃがいも 加工でん粉(キャッサバ) でん粉(馬鈴薯) マッシュポテト 食塩 グルコマンナン 水	
21	22	(冷)油揚げ	大豆【大豆】 植物油(菜種) 12.4 豆腐用凝固剤 加水	
7 12	8 27	アーモンド(荒)	<b>アーモンド【アーモンド】</b> 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
1	1	黒ごま(煎り)	<b>黒いりごま【ごま】</b> 100	
11	29	いり大豆	大豆【大豆】	
14	11	(冷)豆腐	豆乳【大豆】 澱粉(トウモロコシ) 加工澱粉(トウモロコシ) 凝固剤製剤 水	
18	28	(冷)大根葉	葉大根	
19	19	(冷)さば切身*60g	さば【さば】	
11	29	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。
1 18 21	1 22 28	しらす干し	いわし稚魚 食塩	※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。
27	26	あさりの佃煮	あさり 砂糖 しょうゆ【小麦・大豆】 8.86 しょうが みりん	※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。
18	28	乾燥カリカリ梅	塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液) ぶどう糖 でん粉(馬鈴薯) 昆布エキス 酵母エキス デキストリン 酸味料 炭酸カルシウム	
14	11	プレスハム(厚切り)	肉塊(豚肉)【豚肉】 水あめ 砂糖 食塩 たん白加水分解物【豚肉】 豚血しょうたん白 加工でん粉(タピオカ) リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸) 発色剤(亜硝酸Na) 水	
7	8	シュレットチーズ	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 99 セルロース	
14	11	干しぶどう	干しぶどう 植物油(サンフラワー油) 0.2	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
8	7	きざみのり	乾のり	※のりは えび、かにかが混入して いる場合があります。
19	19	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	
28	6	かぼす果汁	かぼす	
19	19	ぬかみそ	米ぬか 食塩 米ぬか発酵調味料 香辛料 酸味料(乳酸、酢酸、酢酸Na、クエン酸三Na) 増粘多糖類 水	
13	14	ゆず果汁	ゆず	
26	21	乾燥バジル	バジル	
15	12	はちみつ	はちみつ	
14	11	一食いちごジャム *15g	水飴 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸)	
7	8	一食りんごジャム *15g	水飴 砂糖 りんご【りんご】 酸味料(クエン酸)	
6	5	一食ふりかけ (わかめ)*2.5g	わかめ 砂糖 <b>ゴマ【ごま】</b> 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、かにかが混入して いる場合があります。 ※ちりめんは、 えび、かにかを食べて います。
11	29	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	
22	25	(冷)豚骨スープの もと	ポークエキス【豚肉】 ポークオイル(豚骨【豚肉】、大豆、菜種、ひまわり とうもろこし、綿実) 32.4 水	
1	1	(冷)えだ豆(むき身)	えだまめ【大豆】 食塩	
28	6	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
6	5	(冷)チンゲンサイ (カット)	チンゲンサイ	
20	13	(冷)ハンバーグ *60g	豚肉【豚肉】 鶏肉【鶏肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 8.93 でん粉(馬鈴薯) 粉末状植物性たん白【小麦】 2.14 砂糖 食塩 チキンエキス【鶏肉】 酵母エキス 香辛料 水	
7	8	(冷)かぼちゃ	かぼちゃ	
11	29	(冷)シューマイ*18g	豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 4.7 でん粉(馬鈴薯) しょうがペースト 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス【豚肉】 香辛料 皮(小麦粉【小麦】 還元水あめ 水) 9.4	
18	28	(冷)えび団子	スケソウダラすり身 むきエビ【えび】 オキアミ 馬鈴薯澱粉 砂糖 食塩 発酵調味料 魚介エキス	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
20	13	一食(冷)ぶどうゼリー*40g	ぶどう果汁(濃縮還元) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料	
26	21	一食ヨーグルト*105g	<b>脱脂粉乳【乳】</b> <b>クリーム【乳】</b> ぶどう糖果糖液糖 砂糖 <b>全粉乳【乳】</b> ゼラチン(豚皮)【ゼラチン】 寒天 香料 水	
18	28	かつお節(碎片)	かつおのふし	
15	12	醗酵乳	<b>生乳【乳】</b> 85.7 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 2.3 乳酸菌スターター 配合水	
11	29	青のり	アナアオサ	※あおさは、えび、かにの生息する海域で採取しています。
28	6	オイスターソース	かきエキス 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 醸造酢(米、さとうきび、キャッサバ) 酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタンガム、 加工デンプン(とうもろこし)) カラメル色素 pH調整剤	
26	21	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
11 14 19	11 19 29	一味唐辛子	赤唐辛子	
5	18	レトルト水煮 白いんげん豆	白いんげん豆	
5 7 12 15 20	8 12 13 18 27	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	
29	15	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。
5 20	13 18	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	
1 12 18	1 27 28	塩わかめ	わかめ 食塩	※同一ライン:えび、かに ※わかめは、えび、かにの生息する海域で採取しています。
18 19 21	19 22 28	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。
18	28	干しひじき	ひじき	※ひじきは、えび、かにが混入している場合があります。
13	14	一食納豆*30g	大豆【大豆】 納豆菌	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
15	12	レトルトみかん シロップ漬け	みかん ぶどう糖果糖液糖 砂糖 酸化防止剤 酸味料(クエン酸) pH調整剤 水	
5 14	11 18	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
27	26	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
8 18 28	6 7 28	すりごま	<b>ごま【ごま】</b> 100	
14 25	11 20	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
6 8	5 7	(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	
8 18 19 21	7 19 22 28	かつお節(だし用)	かつおのふし	
5 20	13 18	とうもろこし (ホール)缶	スイートコーン 食塩 水	
15	12	トマト(角切り)缶	トマト トマトピューレー クエン酸	
15	12	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	
13	14	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
26 27	21 26	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
7 20	8 13	脱脂粉乳	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 100	
5 7 20	8 13 18	牛乳(調理用)	<b>牛乳【乳】</b> 100	
13	14	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	
26	21	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 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 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
25	20	(冷)若鶏レバー竜 田揚げ*揚げ用	鶏肝【鶏肉】 しょうゆ【大豆、小麦】 5.27 還元水あめ 食塩 おろしにんにく 香辛料【大豆】 おろし生姜 打ち粉(馬鈴薯澱粉) 揚げ油(なたね油)	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
7 12 14 15 25	8 11 12 20 27	小麦粉	小麦【小麦】 100	
6 18 20 25 27 29	5 13 15 20 26 28	でん粉	馬鈴薯澱粉	
26	21	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
6 11 14 18 22	5 11 25 28 29	ごま油	<b>食用ごま油【ごま】</b> 100	
5 6 7 11 12 13 14 15 18 21 22 25 26 27 28 29	5 6 8 11 12 14 15 18 20 21 22 25 26 27 28 29	サラダ油	食用なたね油 100	
14 25	11 20	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	
5 26 29	15 18 21	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	
26	21	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	8	ワイン(白)	濃縮還元ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類 酸味料 酸化防止剤(亜硫酸塩)	
11 14 19 21 22 27 28 29	6 11 15 19 22 25 26 29	酒	米 米麴 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 8 11 12 19 20 21 27 28 29	1 6 7 13 15 19 22 26 27 29	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
12	27	かつおだしのもと	食塩 ぶどう糖 砂糖 かつお節粉末 そうだかつお節粉末 こんぶ粉末 L-グルタミン酸ナトリウム コハク酸二ナトリウム 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	
1 6 25 27 28	1 5 6 20 26	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	
5 7 14 15 20 22	8 11 12 13 18 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)	
7 12 15	8 12 27	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェヌグリーク 黒こしょう フェンネル 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	
28	6	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)	
15	12	ローレル	ローレル	
1 5 6 7 12 20 22 25 26 28	1 5 6 8 13 18 20 21 25 27	洋こしょう	黒こしょう末	
15 26 29	12 15 21	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			
1 8 11 13 15 19 21 25 27 29	1 7 12 14 15 19 20 22 26 29	ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆
6 18	5 28	麦ご飯	精白米 麦 10	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆

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			
14 20 26 28	6 11 13 21	パン 小さいパン 背割りパン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 <b>マーガリン【乳・大豆】</b> 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
22	25	小さい黒砂糖パン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 <b>マーガリン【乳・大豆】</b> 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
7	8	ライ麦パン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 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
12	27	小さいキャロットパン	ショートニング【大豆】10 <b>マーガリン【乳・大豆】</b> 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
5	18	米粉パン(県産小麦粉)	米粉(うるち米) 小麦粉【小麦】30 グルテン【小麦】15 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 砂糖 <b>マーガリン【乳・大豆】</b> 7 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1	※同一ライン:卵

使用日		品名	小麦粉100gに対しての配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
12	27	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも
22	25	中華めん	食塩 かんすい	※同一ライン:そば、卵 やまいも