

令和6年11月分 中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・斜体で標記しています。

| 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 | |
| 22 | 25 | 冷凍ちゃんぽん麺 | 小麦粉【小麦】 41.05 小麦たん白【小麦】 1.64 たん白加水分解物(たん白加水分解物 水あめ 植物油脂(ヤシ、パーム)) 1.15 かんすい 水 | |
| 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) | 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 |
| 1 | 1 | 黒ごま(煎り) | 黒いりごま【ごま】 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】 | |
| 6 | 5 | (冷)ホキ(角切り) | ホキ | |
| 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。 |
| 27 | 26 | (冷)ししゃも (子持ち)*20g | カラフトシヤモ 食塩 | |
| 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 | |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|-----|----|----------------------|--|--|
| A | B | | | |
| 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 | あらびきウインナー *20g | 豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 11 馬鈴しょでん粉 食塩 砂糖 水あめ 香辛料 酸化防止剤(ビタミンC) リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸等) 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、大豆 鶏肉 ゼラチン ※同一工場別ライン: りんご |
| 7 | 8 | シュレットチーズ | ナチュラルチーズ【乳】 99 セルロース | |
| 14 | 11 | (冷)いわし甘露煮 *50g | いわし 砂糖 醤油【小麦、大豆】 4.8 果糖ぶどう糖液糖 生姜 澱粉(米) 醸造酢(米、さつまいも、さとうきび) 食塩 鰹節エキス 昆布エキス 酵母エキス 魚醤 椎茸エキス | ※同一ライン:えび、卵 いか、ごま、さけ、さば ※同一工場別ライン: かに、乳、ゼラチン |
| 14 | 11 | 干しぶどう | 干しぶどう 植物油(サンフラワー油) 0.2 | |
| 8 | 7 | きざみのり | 乾のり | ※のりは えび、かにが混入して 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 | |
| 5 | 18 | 一食ソフトチーズ *15g | ナチュラルチーズ【乳】 38.96 ショートニング(パーム、ヤシ) 14.61 マルトデキストリン 乳清カルシウム【乳】 3.12 安定剤(どうもろこし) 乳化剤 酢酸Na pH調整剤 グリシン グリセリン脂肪酸エステル 水 | |
| 22 | 25 | 一食味付けのり*2g | 乾海苔 砂糖 食塩 みりん 昆布 煮干し 水 醤油【小麦・大豆】3 唐辛子 調味料(アミノ酸) | ※のりは えび、かにが混入して いる場合があります。 |
| 20 | 13 | 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、かきを食べて います。 |
| 5 | 18 | 一食ケチャップ*8g | トマト ぶどう糖果糖液糖 砂糖 醸造酢(サトウキビ) 食塩 たまねぎ 香辛料 水 | |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|-----|----|-----------------------|---|--|
| A | B | | | |
| 7 | 8 | 一食スライスチーズ *20g | ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水 | |
| 28 | 6 | 一食チーズ*15g | ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水 | |
| 12 | 27 | 一食さけふりかけ *2.5g | さけ【さけ】 ゴマ【ごま】 20.0 砂糖 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 食塩 大豆油【大豆】 2.72 こんぶだし さけエキス【さけ】 ぶどう酢 酵母エキス 酵母 紅麴色素 | |
| 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 | |
| 29 | 15 | (冷)とうきびグラタン *40g | ショートニング(パーム、菜種、大豆、とうもろこし) 15.8 乾燥マッシュポテト スイートコーン おから【大豆】 米粉 豆乳【大豆】 コーンパウダー 粉末水あめ 水溶性食物繊維 砂糖 ソテーオニオン 食塩 大豆粉【大豆】 酵母エキス 水 加工デンプン(とうもろこし、キャッサバ) 増粘剤(増粘多糖類、加工デンプン(キャッサバ)) 炭酸Ca 安定剤(キサンタンガム) ピロリン酸第二鉄 乳化剤 | |
| 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 | |
| 15 | 12 | (冷)ほうれんそう オムレツ*60g | 鶏卵【卵】 54.65 ほうれん草 砂糖 タピオカでん粉 穀物酢(米) しょう油【小麦、大豆】 0.77 食塩 水なたね油微量 | ※同一ライン:えび、乳 かに、オレンジ、牛肉 ごま、さば、鶏肉、豚肉 もも、りんご |
| 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 | |
| 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 | |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|--------------------------|---------------------------|-------------------|---|---|
| A | B | | | |
| 22 | 25 | 一食ヨーグルト *105g | 脱脂粉乳【乳】 クリーム【乳】 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳【乳】 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 | 生乳【乳】 85.7 脱脂粉乳【乳】 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 | |
| 12 | 27 | 冷凍うどん | 小麦粉【小麦】 32.7 食塩 水 | |
| 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*40g | 大豆【大豆】 納豆菌 | |
| 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 | |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|---------------------|---------------------|----------------------|---|--------|
| A | B | | | |
| 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 | ごま【ごま】 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 | |
| 12 | 27 | 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 | |
| 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 | 脱脂粉乳【乳】 100 | |
| 5 7 20 | 8 13 18 | 牛乳(調理用) | 牛乳【乳】 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 | |
| 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 | | | |
| 6 7 12 14 15 25 26 27 | 5 8 11 12 20 21 26 27 | 小麦粉 | 小麦【小麦】 100 | |
| 1 6 18 20 25 27 29 | 1 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 | 食用ごま油【ごま】 100 | |
| 1 5 6 7 11 12 13 14 15 18 21 22 25 26 27 28 29 | 1 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 | |
| 6 26 29 | 5 15 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 | |
| 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) | |
| 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) | |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|--|---|------------|---|--------|
| A | B | | | |
| 1 11 14 19 21 22 27 28 29 | 1 6 11 15 19 22 25 26 29 | 酒 | 米 米麴 醸造アルコール 水 | |
| 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(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 | |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|-----|----|-------|--|--------|
| A | B | | | |
| 1 | 1 | 洋こしょう | 黒こしょう末 | |
| 5 | 5 | | | |
| 6 | 6 | | | |
| 7 | 8 | | | |
| 12 | 13 | | | |
| 20 | 18 | | | |
| 22 | 20 | | | |
| 25 | 21 | | | |
| 26 | 25 | | | |
| 27 | 26 | | | |
| 28 | 27 | | | |
| 15 | 12 | 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 | |
| 26 | 15 | | | |
| 29 | 21 | | | |

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 12 13 14 15 19 20 21 22 25 27 29 | 1 7 11 12 13 14 15 19 20 22 25 27 29 | ご飯 減量ご飯 | 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 | | | |
| 7 28 | 6 8 | パン コッペパン | 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 |
| 26 | 21 | 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 |
| 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 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 |