

## 令和6年度11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 5 6 13 20 21 25 27 29	でん粉	馬鈴薯でん粉100	※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:大豆
1 8 12 19 20 21 22 25 28 29	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
1 8 13 19 21 22	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。
1 12 21	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。
1 18	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
1 22 29	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。
1	黒ごま(煎り)	黒いりごま100	
1	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。
1	一食鉄入りコアプラス	乳製品(加糖練乳5.7 脱脂粉乳5.65 全粉乳1.5 クリーム1) 砂糖・異性化液糖6.04 イソマルトオリゴ糖シロップ2.5 砂糖1.39 乳たんぱく0.18 寒天0.15 リン酸Ca1.03 増粘多糖類0.26 香料0.14 ピロリン酸鉄0.01 水74.45	アレルギー表示:乳 ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来りんご、もも

5 6 7 12 14 20 25 26 28	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
5 6 11 27	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
5 6 25 28	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
5 25	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
5	(冷)ほうれんそう(ホール)	ほうれんそう100	
5	一食オールいちごジャム	いちご45.1 砂糖26.07 水あめ18.54 ゲル化剤 (ペクチン)0.59 酸味料0.43 仕込水9.27	
5	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、キサナン 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
5	(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
6 7 11 12 13 14 15 18 21 22 25 26 27 28 29	サラダ油	食用なたね油 100	
6 8	(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

6	一食さけふりかけ	さけ【さけ】54.41 ごま【ごま】20 砂糖6.91 ドロ マイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 4.62 食塩4.29 大豆油【大豆】2.72 こんぶだし 2.72 さけエキス【さけ】1.9 ぶどう酢1.36 酵母 エキス0.63 酵母0.29 紅麴色素0.15	アレルギー表示:さけ・大 豆・ごま
7 12	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
7 12 13 15	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
7 12 14 15 20	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
7 12 15	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 14 15 20 27	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
7 20	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
7 20	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
7	(冷)かぼちゃ	かぼちゃ	
7	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
7	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ99 セルロース1	アレルギー表示:乳
7	(冷)あまおういちごゼリー	加糖苺(苺・砂糖)23.7 異性化液糖7 水あめ 5.8 粉末水あめ5.5 砂糖3.39 ゲル化剤(増粘 多糖類)1.1 グァーガム0.05) 酸化防止剤(V.C) 0.2 酸味料(クエン酸ナトリウム)0.15 クエン酸 0.04 水53.07	
7	ワイン(白)	濃縮還元ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類(とうも ろこし じゃがいも さつまいも等) 酸味料 酸 化防止剤(亜硫酸塩) ゼラチン(加工助剤)	
8 11 27 28	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
8 13 19 21	かつお節(だし用)	かつおのふし	

8	焼のり(きざみ)	乾のり100	※乾のりは、えび・かにの生息する海域で採取しています。 ※同一製造ライン:えび・小麦・卵・乳・さけ・大豆・ゼラチン
8	一食ふりかけ(わかめ)	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、かにを食べています。
11 19 21 22 27 28 29	酒	米 米麴	
11 27	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)	
11	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)
11	一味唐辛子	赤唐がらし100	
11	(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
12 22	冷凍うどん200g	小麦粉(中力粉)17.26 小麦粉(準強力粉)17.26 食塩1.48 水64	アレルギー表示:小麦 ※加工助剤、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:卵、乳、大豆、ゼラチン、ごま、鶏肉、豚肉、さば
12 28	一食セミスweetオレンジマレード	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	
12	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	
13 14	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
13	(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	
13	(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	

## 【特支資料2】(肢体普通食)No.5

14 20 26	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
14	レトルトレッドキドニー	レトキドニー90 食塩0.5 水9.5	
14	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	
14	あらびきウインナー	豚肉86.8 豚脂肪10.21 食塩1.36 砂糖0.51 香辛料0.31 調味料(アミノ酸)0.41 リン酸塩(Na)0.2 保存料(ソルビン酸)0.1 酸化防止剤(ビタミンC)0.07 pH調整剤0.02 発色剤(亜硝酸Na)0.01	アレルギー表示:豚肉
14	生クリーム	生乳100	アレルギー表示:乳
14	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	
15 26 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	アレルギー表示:りんご・大豆
15	はちみつ	はちみつ100	
15	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	
15	白桃(2つ割り)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
15	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・キャリアー オーバー・コンタミ等:りんご、もも
15	ローレル	ローレル100	
18	(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
18	ゆず果汁	ゆず果汁100	
18	一食かつお節	かつおのふし	
18	(冷)ぶどうゼリー	ぶどう果汁46.36 糖類(果糖ぶどう糖液糖12.5 砂糖4.5) 難消化性デキストリン3.5 ゲル化剤(増粘多糖類)0.52 酸味料0.49 クエン酸鉄Na0.08 香料0.01 水32.04	
19	(冷)さば切身*60g(高压処理)	さば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

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	
19	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	
20	一食いちごミックスジャム	水あめ53.96 砂糖11.82 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
20	(冷)煮込用スクールハンバーグ	牛肉35.03 豚肉22.69 鶏肉4.54 たまねぎ22.69 パン粉【小麦】9.07 でん粉2.72 粉末状植物性たん白2.27 食塩0.45 ビーフブイヨン調味料0.45 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
21	米粉	うるち米	
22	一食はちみつ	はちみつ100	
22	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
22	(冷)国産りんごゼリー	りんご濃縮果汁20 糖類(異性化液糖6.5 ぶどう糖3.8 砂糖3.1) 難消化性デキストリン5.4 寒天微量 ゲル化剤(増粘多糖類)0.68 酸味料0.17 香料0.14 ピロリン酸鉄0.2 水60.11	アレルギー表示:りんご
25	(冷)若鶏レバー竜田揚げ	鶏レバー 食塩 発酵調味料 デキストリン 酵母エキス <衣>小麦粉 コーンフラワー 脱脂大豆粉末 粉末状植物性たん白 加工でん粉 揚げ油(パーム油)	アレルギー表示:鶏肉、小麦、大豆 コンタミネーション:卵、乳、オレンジ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、バナナ、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン
26 29	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	
26	ハーフスパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ100	アレルギー表示:小麦
26	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
26	オリーブ油	食用オリーブ油100	
26	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(とうもろこし じゃがいも さつまいも等) 酸化防止剤(亜硫酸塩) ゼラチン(加工助剤)	
26	トマトピューレ	トマト37.5 水62.5	
26	乾燥バジル	バジル	
27	レトルト大豆(挽き割り)	大豆100	アレルギー表示:大豆
27	(冷)豆腐	豆乳93.5 澱粉(コーンスターチ)0.3 加工澱粉1.2 凝固剤製剤0.83 水4.17	
27	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

## 【特支資料2】(肢体普通食)No.7

27	(冷)フルーツ杏仁風プリン	糖類(果糖ぶどう糖液糖17.82 水あめ7.44) 豆乳加工品4.25 ももピューレ3.25 あんず濃縮果汁1.65 ドロマイト1.27 糊料(増粘多糖類0.74 加工でん粉0.03) 加工でん粉0.57 酸味料0.38 乳酸Ca0.09 クエン酸鉄Na0.04 香料0.04 着色料(カロチノイド)微量 水 62.43	アレルギー表示:大豆、もも、りんご ※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等:卵・乳
28	平麺ビーフン	米82 でん粉18	
28	かぼす果汁	かぼす果汁100	
28	(冷)マンゴプリン	乳又は乳製品を主要原料とする食品20.39 果糖ぶどう糖液糖8.33 マンゴーピューレー8.33 ゲル化剤(増粘多糖類)0.40 香料0.03 着色料(カロチノイド)微量 水62.52	アレルギー表示:乳・大豆
28	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	
29	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
29	バター(有塩)450g	生乳98.5 食塩1.5	アレルギー表示:乳
1 6 8 11 13 15 18 19 21 25 27 29	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
5 7 14 20 26 28	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
12	小さいキャロットパン	マーガリン【乳・大豆】10 砂糖 イースト ショー トニング【大豆】10 イーストフード【小麦・大豆】 0.1 食塩 冷凍にんじん	アレルギー表示:小麦・ 乳・大豆
22	小さい黒砂糖パン	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