

## 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	

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 ビーフイオン調味料 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