

令和6年度11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ニラ／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ニラ／パン粥の時、エンジョイゼリーストロベリー

分類	品名 使用日	配合物資・配合割合(%)	注意喚起
粥用	米(粥用)	精白米100	
	1,6,8,11,13,15,18,19,21,25,27,29		
	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)
	1,5,6,7,8,11,12,13,14,15,18,19,20,21,22,25,26,27,28,29		
すパン粥用 (パンに牛乳を浸)	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
	5,7,14,20,26,28		
	キャロットパン	冷凍にんじん マーガリン【乳・大豆】10 砂糖 ショートニング 10 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
12			
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	
22			
栄養補助ゼリー	エンジョイゼリーバニラ・ストロベリー 全日使用	脱脂粉乳 デキストリン 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(バニラには含まれない)	※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・ソフトピア・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
	1,5,6,7,8,11,12,13,14,15,18,19,20,21,22,25,26,27,28,29		
	ソフトピア	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)
	1,5,6,8,11,12,18,19,20,21,22,25,26,27,28,29		
お茶	有機粉末茶	緑茶 100	
	1,5,6,7,8,11,12,13,14,15,18,19,20,21,22,25,26,27,28,29		

【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	一食クリーム ヨーグルトバニラ	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【乳】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
	1		
5	マービー あんずジャム	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
	5,12,20,28		

6	たいみそ	みそ ぶどう糖 いとより鯛すり身(いとより鯛、砂糖) 砂糖 清酒 デキストリン しょうゆ 酸味料	アレルギー表示:小麦・大豆 ※コンタミネーション:いとより鯛はえび、かにを食べています。
6			
7	一食セミスweet りんごジャム	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
7,26			
8	一食減塩のり佃煮	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
8			
12	マービーオレンジ マーマレードジャム	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
12,28			
13	プロッカオレンジ	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
13			
14	チョコアンドホワイト	<ブラック>砂糖20.3、植物油脂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>植物油脂【大豆】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
14			
18	プロッカグレープ	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
18			
20	一食ミックスジャム	糖類(水あめ53.96、砂糖11.82)、果実(いちご18.97、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			
22	一食はちみつ	はちみつ 100	
22			
22	ブイクレスゼリー りんご	ブドウ糖、発酵乳 ガラクトオリゴ糖 りんご果汁 乾燥酵母 ゲル化剤(増粘多糖類) V.C 香料 乳酸Ca V.E 酸味料 クエン酸鉄Na 甘味料(アセスルファムK) ナイアシン パントテン酸Ca V.A V.B6 V.D V.B2 V.B1 葉酸 V.B12	アレルギー表示:乳・りんご
22			
25	プロッカピーチ	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ピーチ果汁(ももを含む) 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(赤キャベツ)	アレルギー表示:もも・ゼラチン
25			
28	ブイクレスゼリー マンゴー	ブドウ糖、ガラクトオリゴ糖 マンゴー果汁 発酵乳 乾燥酵母 ゲル化剤(増粘多糖類) V.C 調味料(アミノ酸) 乳酸Ca 香料 V.E クエン酸鉄Na 甘味料(アセスルファムK、スクラロース) 酸味料 ナイアシン パントテン酸Ca V.A β-カロテン V.B6 V.D V.B2 V.B1 葉酸 V.B12	アレルギー表示:乳
28			

【副食】

使用 初日	品 名 使用日	配合物資・配合割合 (%)	注意喚起
	牛乳(調理用) 1,5,6,7,8,11,12,13,14,15,18,19,20,21,22,25,26,27,28,29	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
	生クリーム 1,5,6,7,8,11,12,13,15,18,19,20,21,22,25,26,27,28,29	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
	鶏卵 1,5,6,7,8,11,12,13,14,15,18,19,20,21,22,25,26,27,28,29	鶏卵 100	アレルギー表示:卵
	ワイン(白) 1,5,7,8,12,13,15,19,21,22,27	輸入ぶどう果汁 輸入ワイン 酸化防止剤	
	コンソメスープのもと 1,5,6,7,8,11,12,13,14,15,18,20,21,22,25,26,27,28,29	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
	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 加エデンンプン 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
	クイック介護食 とり 1,28	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) 食用酵母 ゲル化剤(増粘多糖類、加エデンンプン) 卵殻Ca	アレルギー表示:卵、鶏肉、ゼラチン
	料亭白だし 1,13,18,21,25	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
	干しいたけ 	乾しいたけ 100	
	こんぶ(だし用) 1,13,19,22	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。
	いりこ(だし用) 1,21,22,29	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。
	うらごしグリーンピース 1,13,14,15,18	冷凍グリーンピース 水	
	うらごしにんじん 	ダイスにんじん 水	
5	鶏肉ささみ 5,6,7,8,11,12,13,15,18,20,21,22,26,28,29	鶏肉ささみ100	

5	うらごしほうれん草 5,6,13,19	冷凍ほうれん草 水	
5	ごま油 5,6,11,27	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
5	冷凍チキンブイヨン 5,25	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
5	鶏がらスープのもと 5,6,25,28	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 リン酸水素ナトリウム pH調整剤	アレルギー表示:鶏肉
5	エッグケアンエッグ マヨネーズ 5	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
6	ワイン(赤) 6,11,18,20,25,26,28,29	輸入ぶどう果汁 輸入ワイン 酸化防止剤	
6	(冷)やわらかポーク 6,20,26,27,28,29	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 加エデンピン 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
6	ソフトカップ バナナ味 6	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 クエン酸第一鉄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
6	サラダ油 6,7,11,12,15,18,22,25,26,27,29	食用なたね油 100	同一工場別ライン:大豆
7	薄力粉(九州産) 7,12,14,15	小麦粉【小麦】100	アレルギー表示:小麦
7	ローストアーモンド (粉末) 7	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・キャリアオーバー・コンタミ等由来:くるみ
7	マーガリン(調理用) 7,12,15,20	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
7	カレー粉 7,12,15	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 クロウブ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

8	クイック介護食 白身魚 8,13,22,27	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 食用酵母 ゲル化剤(増粘多糖 類)	アレルギー表示:ゼラチ ン
8	レトルトみかん シロップ漬け 8	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	
8	ねりごま 8,11,27,28	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
11	やわらかカップ (いとより鯛) 11	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。
11	酒 11,19	米24.6 米麴2.4 醸造アルコール17 水56	
11	豆板じゃん 11,27	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)	
11	コチュジャン 11	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	
12	そうめん 12,22,26,28	小麦粉【小麦】97.6 食塩2.4	アレルギー表示:小麦 同一製造ラインでのア レルゲン:そば・卵・い か・ごま・やまいも
12	ソース 12,15,26,29	砂糖 醸造酢 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	
12	かつおだしのもと 12	食塩32 砂糖類(砂糖、乳糖)【乳】21 風味原料(かつ お節粉末、かつおエキス)・酵母エキス12 調味料(アミノ 酸等)35	アレルギー表示:乳
12	トマトケチャップ 12,15,26,29	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	
13	かつお節(だし用) 13,19	かつおのふし 100	
13	みりん 13,19,21,22,25	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
14	(冷)白花豆白いん げん豆ペースト 14	白花豆、白いんげん豆、水	

15	(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、大豆、牛 肉、豚肉 ※同一工場:えび、か に、小麦、卵、乳成分
	15,18		
15	トマト(角切り)缶	トマト60.0、トマトピューレー39.85、クエン酸0.15	
	15		
15	白桃(2つ割り)缶	白桃【もも】 砂糖 酸味料 酸化防止剤(VC) 水	アレルギー表示:もも
	15		
15	はちみつ	はちみつ100	
	15		
15	醗酵乳	生乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 乳酸菌スターター【乳】 水	アレルギー表示:乳
	15		
18	ゆず果汁	ゆず果汁 100	
	18		
18	丹波黒豆	黒豆 砂糖 水	アレルギー表示:大豆
	18		
19	(冷)すり身シリーズ いわし	魚肉(いわし) 砂糖 清酒 玉ねぎ 食塩 生姜汁 加工デ ンプン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤	※同一工場:えび、か に、小麦、卵、乳成分
	19		
19	梅肉ペースト	梅79、漬け原料(食塩)21	
	19		
19	やわらかきざみごぼう	ごぼう 増粘剤(加工でんぷん) 香料(大豆・小麦由来)	アレルギー表示:小麦・ 大豆
	19		
20	かぼす果汁	かぼす果汁 100	
	20,28		
20	酢	米 アルコール 酒かす 水	
	20,27,28		
25	(冷)レバーブロック	鶏肝99.13 濃口しょうゆ0.8 砂糖0.05 香辛料(ジン ジャー)0.02	※同一ライン:小麦、卵、 乳、大豆、鶏肉
	25		
25	ガーリック	ガーリック	
	25,26		
26	トマトピューレ	トマト37.5、水62.5	
	26		
26	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
	26		
27	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
	27		

29	溶けないアイス (バニラ)	乳等を主要原料とする食品29.0【大豆】【乳】、水あめ7.9、グラニュー糖7.4、果糖0.9、脱脂濃縮乳11.9【乳】、生クリーム6.2【乳】、デキストリン3.9、加糖練乳1.9【乳】、エリスリトール1.4、加糖卵黄1.1【卵】、ゼラチン0.8【ゼラチン】、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:大豆・乳・卵・ゼラチン
	29		
29	バター	生乳98.5 食塩1.5	アレルギー表示:乳
	29		

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。