

令和6年12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			
5	11	マカロニ(シエル)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
3	4	米粉	うるち米	
10	16	(冷)油揚げ	大豆【大豆】 植物油(菜種) 12.4 豆腐用凝固剤 加水	
10	16	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
4	20	アーモンド(スライス)	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
3	4	無調整豆乳	国産脱皮大豆【大豆】 水	
19	19	(冷)さば切身*60g	さば【さば】	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ 大豆 ※同一工場別ライン: かに、乳、ゼラチン
12	9	(冷)いか(短冊)	アカいか【いか】	
10	16	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。
2	5	あさりの佃煮	あさり しょうゆ【小麦・大豆】 13 還元水あめ 砂糖 米発酵調味液 しょうが	※あさりなどの2枚貝 にはえび、かにが共生 しています。
17	18	フランクフルト ソーセージ	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 10 馬鈴しょでん粉 大豆たん白【大豆】 砂糖 水あめ 食塩 香辛料 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(ビタミンC) 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 鶏肉 ゼラチン ※同一工場別ライン: りんご
13	10	茎わかめ	茎わかめ 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。
19	19	ゆず果汁	ゆず	
11	17	テンメンジャン	味噌【大豆】 砂糖 植物油脂(ごま油【ごま】)、 なたね油) 醤油【大豆、小麦】	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
20	2	粒マスタード	マスタード 醸造酢(てん菜) 白ワイン 食塩 香辛料 酸味料(クエン酸) 着色料(ウコン)	
12	9	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) 仕込水	
3	4	一食ミックスジャム *15g	水飴 砂糖 いちご りんご【りんご】 酸味料(クエン酸)	
10	16	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)	
16	6	一食のり佃煮*8g	のり 醤油【小麦、大豆】 20.8 水飴 砂糖 米醸造調味料 醸造酢(さとうきび、米、とうもろこし、 小麦)【小麦】 2.56 たん白加水分解物【大豆】 調味エキス(かつお節エキス、食塩) 増粘多糖類 カラメル色素	※のりは、 えび、かにかが混ざる 漁法で採取しています。
17	18	一食黒豆きなこ クリーム*10g	食用油脂(パーム油、大豆油、コーン油、パーム核油 からし油、 ごま油【ごま】) 51.8 糖類(砂糖 ぶどう糖、 粉末水あめ、 乳糖【乳】) 29.1 きなこ【大豆】 乳糖を主要原料とする食品【乳】 3.5 食塩 乳化剤【大豆】	※同一ライン:落花生 小麦、りんご アーモンド
4	20	甘夏かん缶	夏みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 酸味料(クエン酸) ナリンギナーゼ 水	
4	12 9 20	レトルトひよこ豆	ひよこ豆	
13	10	(冷)いわしのおかか煮50g	いわし 砂糖 しょうゆ【小麦・大豆】 3.3 本みりん でん粉(馬鈴薯) かつお節 食塩 水	
3	4	(冷)かぼちゃ	かぼちゃ	
6	3	(冷)あじフライ*40g	あじ パン粉【小麦】 20 バッター粉(小麦粉【小麦】、 食塩 増粘多糖類) 8.4 打ち粉(パン粉【小麦】) 3.0 水	※同一ライン:えび、卵 乳、いか、さけ ※同一工場別ライン:鶏肉
10	16	一食(冷)チョコク レープ*30g	豆乳【大豆】 加工油脂(ヤシ、菜種) 9.2 麦芽糖 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 植物油(米糠、菜種)【大豆】 3.5 米粉 水あめ 砂糖 ココアパウダー 大豆粉【大豆】 小麦不使用醤油【大豆】 水 加工デンプン(キャッサバ) トレハロース 増粘剤(カードラン) 乳化剤 香料 安定剤(増粘多糖類) カラメル色素 メタリン酸Na ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素	
11	17	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	
20	2	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
9	12	レトルトまぐろ油漬け	まぐろ 大豆油【大豆】 12.55 野菜エキス 食塩 水	※同一ライン:小麦
19	19	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 40.32 食塩 水	
3 4 5 20	2 4 11 20	マーガリン(調理用)	食用精製加工油脂・食用植物油(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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
10 19	16 19	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	2 11	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	
10	16	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。
9 10 16	6 12 16	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。
9	12	干しひじき	ひじき	※ひじきは、えび、かにの生息する海域で採取しています。
16	6	一食納豆*30g	大豆【大豆】 納豆菌	
12	9	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
4 20	2 20	レンズ豆	レンズ豆	
2 9 18	5 12 13	すりごま	ごま【ごま】 100	
9 13	10 12	(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	
16	6	かつお節(だし用)	かつおのふし	
3 17	4 18	とうもろこし (ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	
6 13	3 10	(冷)さといも	さといも	
2	5	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
5	11	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
12	9	(冷)かまぼこ (細切り)	たらすり身 砂糖 食塩 発酵調味料 加工でん粉(キャッサバ) 水	
20	2	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
5 20	2 11	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
12	9	(冷)若鶏レバー竜 田揚げ*揚げ物用	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) 7.41	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
4	20	小麦粉	小麦【小麦】 100	
11 12 16 17 20	2 6 9 17 18	でん粉	馬鈴薯澱粉	
11 12	9 17	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
2 3 4 5 6 9 10 11 12 13 16 17 18 20	2 3 4 5 6 9 10 11 12 13 16 17 18 20	サラダ油	食用なたね油 100	
6 12	3 9	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	
4 5 17	11 18 20	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	
9 11 13 19	10 12 17 19	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
6 9 13 16 19	3 6 10 12 19	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
6	3	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 コハク酸ナトリウム 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	
3 12 13 17	4 9 10 18	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
4 5 11 20	2 11 17 20	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)	
4	20	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェヌグreek 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	
11	17	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)	
4	20	ローレル	ローレル	
3 4 5 9 10 11 12 17 20	2 4 9 11 12 16 17 18 20	洋こしょう	黒こしょう末	
4 11 17 20	2 17 18 20	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			
2 6 9 11 13 16 18 19	3 5 6 10 12 13 17 19	ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆
4	20	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に対するの配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
12 17 20	2 9 18	パン 背割りパン	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
10	16	小さいパン (県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 4 ショートニング【大豆】 7 グルテン強化剤【小麦】 2 食塩 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.15 砂糖	※同一ライン:卵
3	4	胚芽パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 14 砂糖 食塩 イースト 胚芽【小麦】 10 イーストフード【小麦・大豆】0.1	※同一ライン:卵
5	11	黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7 食塩 イースト 黒砂糖 イーストフード【小麦・大豆】0.1	※同一ライン:卵
10	16	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵やまいも