

令和6年度12月給食物資配合表【知的普通食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
2 3 4 5 6 9 10 11 13 16 17 18	サラダ油	食用なたね油 100	
2 4 10 16	酒	米 米麴	
2 9 16	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
2 10 12 20	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
2	一食焼のり(細切り)	乾のり100	※乾のりは、えび・かき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
2	レトルト鮭フレーク	鮭フレーク83 大豆油13.83 食塩2.49 調味料(アミノ酸等)0.68 着色料(パプリカ色素)微量 紅麴微量 水微量	アレルギー表示:さけ・大豆
2	(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	
3 4 5 10 12 16 17 18 20	洋こしょう	黒こしょう末100	※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:小麦・卵・乳
3 4 10 13	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

【特支資料2】(知的普通食)No.2

3 4 12 18	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
3 4 17 18	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 香辛料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
3 10 17	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
3 12 17 18 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
3 17	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
3 17	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
3 20	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)	
3	レットレッドキドニー	レットキドニー90 食塩0.5 水9.5	
3	(冷)裏ごしコーン	とうもろこし100	
3	一食セミスイートオレンジマレード	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	
3	トマトピューレ	トマト37.5 水62.5	
4 6	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
4 10	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)	
4	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
4	(冷)アセロラゼリー	アセロラ果汁28.07 果糖ぶどう糖液糖23 難消化性デキストリン8.75 加工でん粉0.68 酸味料0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.39 クエン酸鉄Na0.08 着色料(アントシアニン)0.05 着色料(クチナシ)0.01 着色料(カロチノイド)微量 香料0.01 水38.56	アレルギー表示:りんご
4	テンメンジャン	味噌 砂糖 植物油脂【ごま】 醤油	アレルギー表示:小麦、大豆、ごま
4	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	
5 19	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

5 19	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。
5 20	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
5	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。
5	一食黒豆きなこクリーム	食用油脂(植物油脂、加工油脂)51.8 糖類(砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末水あめ)29.1 きなこ【大豆】(黒大豆)14.0 乳等を主要原料とする食品【乳】3.5 食塩0.1 乳化剤1.5	アレルギー表示:大豆、乳、ごま *加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:小麦、落花生、りんご、アーモンド
6	青のり	あおさ100	※あおさは、えび、かにの生息する海域で採取しています。
6	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。
9	(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	
10 12 18	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	
10	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
11 13 16	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
11 16	(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
11 17	揚げ油 ※1ヶ月間同じ油を使い回します。	食用なたね油 シリコーン	
11	長ひじき	ひじき100	※ひじきは、えび、かにが混入している場合があります。
11	(冷)ししゃもフライ(子持ち)	カラフトシヤモ60 パン粉10 小麦粉(打ち粉)5.0 小麦粉(バターミックスを含む)4.96 大豆たん白0.68 コーンフラワー0.68 でん粉(小麦)0.41 食塩0.07 水18.2	アレルギー表示:小麦・大豆

11	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 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	
11	一食タルタルソース	食用植物油脂57.6 ピクルス21.4 卵【卵】10.6 ぶどう糖果糖液糖3.9 食塩0.5 醸造酢0.1 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)0.6 調味料(アミノ酸)0.5 香辛料抽出物微量 水4.8	アレルギー表示:卵・大豆
12	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	
12	(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
13 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。
13	おわら麩	小麦粉65.3 グルテン34.7	アレルギー表示:小麦
13	(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
13	かつお節(だし用)	かつおのふし	
16	干しひじき(芽)	ひじき100	※ひじきは、えび、かにが混入している場合があります。
16	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
16	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
17	【冷】白花豆コロッケ*40g	白花豆52 乾燥マッシュポテト5.32 バター2 砂糖1.6 食塩0.35 <衣>パン粉13.6 (小麦粉でん粉 粉末状大豆たん白 植物油脂 食塩)8.7 貝Ca0.03 水	アレルギー表示:乳・大豆・小麦 コンタミネーション:えび・卵・いか・牛肉・ごま・さけ・鶏肉・豚肉・ゼラチン
17	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
17	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

17	一食中濃ソース	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ) 38.3 醸造酢26.4 砂糖類(ぶどう糖加糖液糖、砂糖) 25.9 食塩5.6 澱粉2.8 酵母エキス0.7香辛料0.3 水微量	アレルギー表示:りんご・大豆
18	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
18	みかん缶	みかん68 砂糖8.1 酸味料(クエン酸)0.1 酵素(ヘスペリジナーゼ)0.02 水23.78	
18	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
18	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
18	ローレル	ローレル100	
19	ゆず果汁	ゆず果汁100	
19	(冷)さばホイル焼き	さば66.7 砂糖11.7 みそ10.0 本みりん4.0 米粉1.87 水5.73	アレルギー表示:さば・大豆
20	米粉	うるち米	
20	無調整豆乳	大豆96.9 水3.1	アレルギー表示:大豆
20	(冷)かぼちゃ	かぼちゃ	
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	甘夏かん缶	夏みかん58.1 砂糖・ぶどう糖果糖液糖14.61 酸味料(クエン酸)0.12 酵素0.14 水27.03	
20	オリーブ油	食用オリーブ油100	
2 4 6 9 11 13 16 18 19	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
3 12 17 20	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
5	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
10	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	アレルギー表示:小麦・乳・大豆