

令和6年度12月給食物資配合表【肢体そしゃく食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
2 3 4 6 9 10 13 16 20	(冷)スクールミートボール6g	牛肉38.75 豚肉18.54 鶏肉4.63 たまねぎ13.9 パン粉【小麦】9.27 でん粉2.32 粉末状植物性 たん白1.85 ソテードオニオン9.27 食塩0.46 ビーフブイヨン調味料0.46 しょうゆ0.46 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
2 4 10 16 19	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 11 13 16 19	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
2	一食焼のり(細切り)	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
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)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
2	やわらかキザミごぼう	ごぼう 増粘剤(加工でんぷん) 香料 (小麦・大豆由来)	アレルギー表示:大豆・ 小麦
3 4 5 6 9 10 11 13 16 17 18	サラダ油	食用なたね油 100	

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 12 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
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 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 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 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	レトルトレッドキドニー	レトルトキドニー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	(冷)チョコレートプリン	グラニュー糖10.2 粉あめ10 ポリデキストロース7.66 ココアパウダー3 カカオマス2 果糖1.5 食塩0.05 増粘剤(加工でん粉)2.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.48 香料0.3 ピロリン酸第二鉄0.28 水62.33	
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	魚肉ソーセージ	魚肉 植物油脂 ペースト状小麦たん白 でん粉 砂糖 粉末状大豆たん白 食塩 醸造酢 香味食用油 オニオンエキス 香辛料 かつエキス 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味料(アミノ酸塔) 骨Ca 着色料(クチナシ) 香料抽出物 香料 着色料(トマトリコピン) 水	
4	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
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 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。
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(粉末)	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
5	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
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	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
5	大エビちゃんの天ぷら	魚肉(たい・えび) 大豆油 小麦粉 砂糖 山芋 食塩 大豆たん白 えびパウダー 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 着色料(紅麹、カロチノイド) 乳化剤	アレルギー表示:えび・小麦・大豆・やまいも 同一工場:かに、卵、乳
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。
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	(冷)黄桃コンポート	黄桃90 砂糖2.2 酸味料0.01 水7.79	アレルギー表示:もも
10	一食ソフトチーズ	ナチュラルチーズ【乳】38.96 ショートニング14.61 マルトデキストリン3.12 乳清カルシウム【乳】3.12 水35.71 安定剤(加工デンプン)1.95 乳化剤1.89 酢酸Na0.44 pH調整剤0.10 グリシン0.09 グリセリン脂肪酸エステル0.01	アレルギー表示:乳 *加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由来:大豆
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 18	九州産みかんパウチ	みかん58.82 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(異性化液糖)6.15 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(グラニュー糖)1.54 酸味料0.08 乳酸Ca0.08 水33.33	
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(バターミックスに含む)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	一食あまおういちごジャム	水あめ41.72 砂糖10.19 いちご46.94 ゲル化剤(ペクチン)0.84 酸味料0.31	
12	(冷)レバーブロック	鶏肝【鶏肉】99.13 濃口しょうゆ【小麦・大豆】0.8 砂糖0.05 香辛料(ジンジャー)0.02	アレルギー表示:鶏肉・小麦・大豆 コンタミネーション:卵・乳
12	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・キャリアー オーバー・コンタミ等由来 りんご、もも
12	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
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)ひきわり納豆	ひきわり大豆【大豆】93.27 納豆菌(タレ) たんぱく加水分解物【大豆】2.33 砂糖1.55 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖0.85 しょうゆ【小麦・大豆】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:大豆・小麦
13	一食かつお節	かつおのふし	
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、かき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	(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
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	一食はちみつ	はちみつ100	
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、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:卵・乳・大豆
18	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
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reek9.4 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、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:小麦
18	ローレル	ローレル100	
18	(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 テキストリン0.01 酵母エキス 揚げ油(パーム)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
19	ゆず果汁	ゆず果汁100	
19	(冷)さば切身*60g(高圧処理)	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
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	

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・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
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	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

|

|