

## 令和7年2月分 中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			
6	7	マカロニ(アルファベット)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
18	17	米粉	うるち米	
10	14	(冷)いももち (じゃがいも)	じゃがいも(だんしゃく) 小麦粉【小麦】 15 酢酸デンプン トレハロース 植物油(米ぬか油) 3.0 食塩 水	
20	10	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
13	20	(冷)厚揚げ(1.5cm角)	豆乳【大豆】 植物油(菜種) 8.2 加工澱粉(トウモロコシ キャッサバ) 凝固剤 水	
17	26	アーモンド(細切り)	<b>アーモンド【アーモンド】</b> 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
27	5	アーモンド(スライス)	<b>アーモンド【アーモンド】</b> 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
13	20	ねりごま	<b>皮むきいりごま【ごま】</b> 100	
20	10	いり大豆	大豆【大豆】	
18	17	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	
19	19	(冷)わかさぎ (子持ち)	わかさぎ	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さば 大豆
5 18 20	6 10 17	いりこ(中ぶり)	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。
17	26	しらす干し	いわしの稚魚	※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。
3 14	3 12	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 米発酵調味料 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。
12	21	フランクフルト ソーセージ	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 11 馬鈴しょでん粉 食塩 砂糖 水あめ 香辛料 酸化防止剤(ビタミンC) リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸等) 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、大豆 鶏肉 ゼラチン ※同一工場別ライン: りんご

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
6	7	プレスハム	肉塊【豚肉】 水あめ 砂糖 食塩 たん白加水分解物 豚血しょうたん白 加工でん粉(タピオカ) リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸) 発色剤(亜硝酸Na) 水	
27	5	あらびきウインナー *20g	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 11 馬鈴しょでん粉 食塩 砂糖 水あめ 香辛料 酸化防止剤(ビタミンC) リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸等) 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、大豆 鶏肉 ゼラチン ※同一工場別ライン: りんご
20 27	5 10	粉末チーズ	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 100	
3	3	(冷)いわし ミニボール	いわしすり身 いわし たらすり身 砂糖 食塩 加工デンプン(タピオカ) 調味料(アミノ酸等) 水	※同一ライン:卵、乳 えび、かに、小麦、いか さけ、大豆、鶏肉、豚肉 ※同一工場別ライン: ゼラチン
19	19	干しわかめ(カット)	わかめ 食塩	※わかめは、 えび、かにが混入して いる場合があります。
13	20	米みそ(赤)	米 大豆【大豆】 食塩 水	
3	3	酒粕(清酒)	米 米こうじ	
5	6	テンメンジャン	味噌【大豆】 <b>植物油類(なたね油、ごま油)【ごま】</b> 砂糖 醤油【大豆、小麦】	
27	5	一食りんごジャム *20g	水飴 砂糖 りんご【りんご】 酸味料(クエン酸)	
25	13	一食はちみつ マーガリン*11g	はちみつ 食用植物油類(なたね) 14.9 食用精製加工油脂(なたね) 14.8 食塩 水 <b>バターミルクパウダー【乳】</b> 0.2 乳化剤【大豆】 <b>香料【乳】</b> φ 酸化防止剤(ビタミンE) カロチノイド色素	
18	17	一食焼のり*2g (1/8*5枚)	乾海苔	※同一ライン:卵、乳 小麦、ごま、さけ、大豆 鶏肉 ※乾のりは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。
26	27	一食きざみのり*1g	乾海苔	※同一ライン:卵、乳 小麦、ごま、さけ、大豆 鶏肉 ※乾のりは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。
20	10	一食ケチャップ*8g	トマト ぶどう糖果糖液糖 砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 たまねぎ 香辛料	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
17	26	一食ひじきふりかけ *2.8g	ひじき 砂糖 食塩 <b>ごま【ごま】</b> 5.95 みりん チキンエキス【鶏肉】 たんぱく加水分解物 ホタテエキス こんぶ粉末 オールスパイス 香料	※ひじきは、 えび、かにかが混入して いる場合があります。
12	21	一食さけふりかけ *2.5g	さけ【さけ】 <b>ゴマ【ごま】</b> 20.0 砂糖 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 食塩 大豆油【大豆】 2.72 こんぶだし さけエキス【さけ】 ぶどう酢 酵母エキス 酵母 紅麴色素	
18	17	レトルトひよこ豆	ひよこ豆	
25	13	(冷)えだ豆むき身	えだまめ 食塩	
18	17	(冷)白玉もち	水稲もち米	※同一ライン:大豆
14	12	(冷)ししゃもの 天ぷら(子持ち) *25g	カラフトシヤモ 小麦粉【小麦】 12.5 澱粉(コーン) 植物性蛋白【大豆】 ベーキングパウダー 食塩 揚げ油(なたね) 8.0 加水	※同一ライン:えび、卵 いか、ごま、さば、
28	25	(冷)ローストンカツ *50g	豚肉(ロース)【豚肉】 カラーパン粉【小麦】 16 バターミックス【大豆】 大豆蛋白【大豆】 食塩 水	※同一ライン:卵、乳 オレンジ、牛肉、ごま 鶏肉、りんご、ゼラチン
21	28	一食アセロラゼリー *60g	異性化液糖 アセロラ濃縮果汁 還元水あめ 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸、クエン酸Na) ムラサキイモ色素 トウガラシ色素 香料 クチナシ赤色素	
6	7	一食ヨーグルト *105g	<b>脱脂粉乳【乳】 クリーム【乳】</b> ぶどう糖果糖液糖 砂糖 <b>全粉乳【乳】</b> ゼラチン(豚皮)【ゼラチン】 寒天 香料 水	
3	3	一食節分豆 (ミックス)*10g	大豆【大豆】 砂糖	※同一ライン:えび、乳 くるみ、小麦、落花生 アーモンド、いか、ごま カシューナッツ マカダミアナッツ
17	26	一食マスカット 乳酸菌飲料*133g	<b>脱脂粉乳【乳】</b> マスカット果汁 還元麦芽糖水あめ 乳酸Ca 安定剤(ペクチン) 香料 ピロリン酸鉄 甘味料(スクラロース) 葉酸 ビタミンD 水	
13	20	(冷)塩鮭切身*50g	銀さけ【さけ】 食塩	※同一ライン:小麦 いか、ごま、さば、大豆 りんご
6 21 25	7 13 28	レンズ豆	レンズ豆	
7	4	(冷)角天ぷら	魚肉(スケトウダラ) 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】 0.7 魚介エキス 水	
7	4	一食かつお節*1g	かつおのふし	
25	13	レトルト水煮 白いんげん豆	白いんげん豆	
25	13	レトルトミックスビーンズ	ひよこ豆 赤いんげん豆 青えんどう豆	
3 25	3 13	レトルトまぐろ油漬け	きはだまぐろ 大豆油【大豆】 14.2 野菜エキス 食塩 アミノ酸 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
10 28	14 25	黄桃(角切り)缶	黄桃【もも】	
4 12 20 21 25 26 28	10 13 18 21 25 27 28	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	
3 10 17 19	3 14 19 26	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。
12	21	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	
6 12	7 21	きざみチーズ(5mm)	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 85.7 乳化剤 水	
26	27	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。
7 13 17 18 26	4 17 20 26 27	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。
25	13	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。
7	4	一食納豆*40g	大豆【大豆】 納豆菌	
10 25	13 14	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油脂(大豆、菜種、パームオレイン)【大豆】65.4 水あめ 砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 増粘剤(増粘多糖類、加工デンプン) 粉末状大豆たんぱく【大豆】 香辛料 酵母エキス 水	
28	25	レトルトみかん シロップ漬け	みかん ぶどう糖果糖液糖 砂糖 酸化防止剤 酸味料 pH調整剤 水	
18 27	5 17	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
14 19	12 19	すりごま	<b>ごま【ごま】</b> 100	
28	25	醗酵乳	生乳【乳】 85.7 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 2.3 乳酸菌スターター 配合水	
6	7	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
27	5	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
7 13 18 26	4 17 20 27	かつお節(だし用)	かつおのふし	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
6 10 25 27	5 7 13 14	とうもろこし (ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	
20	10	トマト(角切り)缶	トマト トマトピューレー クエン酸	
28	25	パインアップル (くさび形)缶	パインアップル 砂糖 クエン酸 水	
7 17	4 26	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 40.32 食塩 調整水	
3 10 18	3 14 17	(冷)さといも	さといも	
14 20	10 12	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
4 26	18 27	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
4 25	13 18	脱脂粉乳	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 100	
4 20 21 25	10 13 18 28	牛乳(調理用)	<b>牛乳【乳】</b> 100	
7	4	一食しょうゆ*3g	脱脂加工大豆【大豆】 小麦【小麦】 14.9 食塩 アルコール 水	
20	10	一食チョコ大豆 クリーム*10g	食用油脂(大豆油【大豆】、パーム油、パーム核油 コーン油、植物レシチン【大豆】)56.67 砂糖 大豆粉【大豆】 ココアパウダー ぶどう糖 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 1.5 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン【大豆】 香料	※同一ライン:アーモンド ※同一工場別ライン: 小麦、落花生、ごま りんご
4	18	(冷)若鶏レバー竜 田揚げ*煮物用	鶏レバー【鶏肉】 食塩 発酵調味料 デキストリン 酵母エキス 小麦粉【小麦】 1.6 コーンフラワー 脱脂大豆粉末【大豆】 粉末植物性たん白【大豆】 加工でん粉(タピオカ) 揚げ油(パーム油) 6.9	※同一ライン:卵、乳 オレンジ、牛肉、くるみ ごま、さけ、さば、豚肉 バナナ、やまいも りんご、ゼラチン
18	17	一食みかんジュース *125cc	うんしゅうみかん(うんしゅうみかん濃縮還元果汁) 砂糖(グラニュー糖) 香料 精製水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
10 19 25 28	13 14 19 25	小麦粉	小麦【小麦】 100	
5 6 10 12 18 19	6 7 14 17 19 21	でん粉	馬鈴薯澱粉	※同一工場別ライン： 大豆
5	6	ごま油	<b>食用ごま油【ごま】</b> 100	
3 4 5 6 7 10 14 17 20 21 25 26 27 28	3 4 5 6 7 10 12 13 14 18 25 26 27 28	サラダ油	食用なたね油 100	
6 10 18 19	7 14 17 19	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 6 27 28	5 7 18 25	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	
3 5 13 21 26	3 6 20 27 28	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
5 7 12 13 20 21	4 6 10 20 21 28	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
12 25	13 21	ワイン(白)	濃縮還元ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類 酸味料 酸化防止剤(亜硫酸塩)	
5 20 25	6 10 13	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 6 12 21 28	7 18 21 25 28	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、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 28	18 25	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	
5	6	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)	
28	25	ローレル	ローレル	
4 5 6 10 12 17 19 20 21 25 27	5 6 7 10 13 14 18 19 21 26 28	洋こしょう	黒こしょう末	
4 27 28	5 18 25	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			
3 4 7 10 12 13 14 17 18 19 21 28	3 4 12 14 17 18 19 20 21 25 26 28	ご飯 減量ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆、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 26	6 27	麦ご飯	精白米 麦 10	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆、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。**

使用日		品名	小麦粉100gに対する配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
6 20	7 10	パン	<b>脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7</b> 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、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
27	5	ソフトフランスパン	砂糖 ショートニング【大豆】 3 食塩 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1	※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
25	13	米粉パン(県産小麦粉)	米粉(うるち米) 小麦粉【小麦】 30 グルテン【小麦】 15 <b>脱脂粉乳【乳】 3</b> 砂糖 <b>マーガリン【乳・大豆】 7</b> 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、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