

## 令和6年度2月給食物資配合表【肢体普通食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
3 5 6 7 10 13 17 20 21 26 27 28	サラダ油	食用なたね油 100	
3 5 10 14 18 19 27	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。
3 14	(冷)さといも	さといも100	
3	レトルト鮭フレーク	白鮭73.73 植物油脂12.62 食塩0.81 エキス(昆布、酵母)0.07 調味料(アミノ酸等)0.73 着色料(紅麹、クチナシ)0.71 酢酸(Na)0.24 その他0.03 水	アレルギー表示:さけ・大豆
3	【冷】伊予柑ゼリー	糖類(砂糖8 異性化液糖8) いよかん濃縮果汁8.3 難消化性デキストリン7 デキストリン2.5 寒天微量 ゲル化剤(増粘多糖類)0.65 酸味料0.01 ピロリン酸鉄0.2 香料0.2 水	
3	酒粕(清酒)	米 米こうじ	
4 6 7 10 12 17 20 25 28	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
4 6 7 12 14 18	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
4 6 12 17 20 25 26 28	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

4 6 25	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
4	かぼす果汁	かぼす果汁100	
4	チョコ&ホワイト	【ブラックチョコ】砂糖20.3 植物油脂【大豆】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 【ホワイトチョコ】植物油脂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
4	(冷)煮込用スクールハンバーグ	牛肉35.03 豚肉22.69 鶏肉4.54 たまねぎ22.69 パン粉【小麦】9.07 でん粉2.72 粉末状植物性たん白2.27 食塩0.45 ビーフイオン調味料0.45 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
5 14 18 28	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
5 27	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	一食ひじきぱっぱ	ひじき36.1 砂糖14.2 ゴマ12 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)10.8 食塩4.89 みりん4.7 かつお削りぶし3.7 果糖ぶどう糖液糖3.1 醸造酢1.8 赤しそ1.65 あじ削りぶし1.6 かつおぶしエキス1.4 酵母エキス0.9 酵母0.9 しょうゆ(小麦・大豆を含む)0.8 梅酢0.66 クエン酸鉄Na0.8	アレルギー表示:小麦・大豆・ごま ※ひじきは、えび、かにが混入している場合があります。
5	(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	
6 17 25 26	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	
6	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
6	あらびきウインナー	豚肉86.8 豚脂肪10.21 食塩1.36 砂糖0.51 香辛料0.31 調味料(アミノ酸)0.41 リン酸塩(Na)0.2 保存料(ソルビン酸)0.1 酸化防止剤(ビタミンC)0.07 pH調整剤0.02 発色剤(亜硝酸Na)0.01	アレルギー表示:豚肉
6	クッキングチーズ	ナチュラルチーズ84.23 乳化剤3.12 セルロース0.3 水12.35	アレルギー表示:乳

6	(冷)豆乳パンナコッタ	糖類(砂糖11.47 果糖ぶどう糖液糖8.23) 豆乳加工品(植物油脂2.19 水1.92 豆乳クリーム1.88 水あめ0.36 でん粉0.01 食塩微量) いちご果汁(いちご)1.69 ドロマイト1.22 加工でん粉1.59 ゲル化剤(増粘多糖類)0.87 酸味料0.31 着色料(紅麴)0.15 クエン酸鉄Na0.08 香料0.03 水68	アレルギー表示:大豆・りんご ※加工助剤・キャリアー・オーバー・コンタミ等:卵・乳
6	トマトピューレ	トマト37.5 水62.5	
7 17	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
7	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
7	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
7	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)	
7	テンメンジャン(130g)	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
7	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
10 14 18 21 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。
10	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
10	(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 デキストリン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
12 17	(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
12 18	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	

12	一食ミルククリーム * 15g	食用油脂(パーム油、大豆油、コーン油、パーム核油、植物レシチン、からし油)54.77 デキストリン(タピオカ澱粉、とうもろこし)17.5 糖類(砂糖、粉末水あめ)11.77 難消化性デキストリン8.01 ホエイパウダー3.1 全粉乳1.51 脱脂粉乳0.5 食塩0.2 乳化剤1.51 炭酸カルシウム0.71 香料0.42	アレルギー表示:大豆、乳 ※同一ライン:小麦、乳、落花生、ごま、大豆、りんご
13 19	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
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	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
13	一食かつお節	かつおのふし	
14 21	かつお節(だし用)	かつおのふし	
14 21 28	酒	米 米麴	
14	ねりごま(400g)	皮むきいりごま100	アレルギー表示:ごま
14	(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	
14	米みそ(赤)	米 大豆 食塩 水	アレルギー表示:大豆
17 20	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油脂65.9 醸造酢6 食塩2.1 砂糖1.3 粉末状植物性たん白0.7 香辛料0.2 酵母エキスパウダー微量 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)2.7 調味料(有機酸等)1 香辛料抽出物微量 水20.1	アレルギー表示:大豆
17	一食はちみつ	はちみつ100	
17	トマト缶(角切り缶)	トマト60 トマトピューレ39.85 クエン酸0.15	
17	フランクフルトソーセージ	豚うで肉【豚肉】94.84 食塩2.42 砂糖2.14 香辛料0.61	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、ゼラチン、りんご
17	粒マスタード	からし 醸造酢 食塩 ターメリック	
18 20 26	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	(冷)ホキ(角切り)	ホキ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
18	(冷)スクールみかんゼリー	みかん果汁44.88 みかんシラップ漬け(みかん・砂糖・異性化液糖)25.2 砂糖6.55 異性化液糖2.99 粉末水飴2.61 ゲル化剤(増粘多糖類)0.79 酸味料0.43 香料0.07 水16.48	
19 21	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。
19	(冷)いわしおかか煮50g(津田商店)	いわし70 砂糖5.07 しょうゆ3.3 本みりん2.34 でん粉0.95 かつお節0.54 食塩0.26 水17.54	
20 21 25 26 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	アレルギー表示:大豆
20 25	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
20 25	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
25 26	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
20	レトルトレッドキドニー	レトキドニー90 食塩0.5 水9.5	
20	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	
20	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。
20	レトルトまぐろ油漬(油切り)	まぐろ加工品81 大豆油 12 野菜エキス4.28 食塩 0.34 水 2.38	アレルギー表示:大豆
20	ワイン(白)	濃縮還元ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類(とうもろこし じゃがいも さつまいも等) 酸味料 酸化防止剤(亜硫酸塩) ゼラチン(加工助剤)	
21	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
25	(冷)白花豆白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
25	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

25	(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
26	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
26	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
26	クリームヨーグルトバニラ	乳製品(加糖練乳6.02 脱脂粉乳5.53 クリーム3.30 全粉乳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(食物繊維)1.48 ミルクカルシウム0.32 乳たんぱく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
26	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、キャリアオーバー、コンタミ等由来:小麦
26	ローレル	ローレル100	
27	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。
27	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
27	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	
27	(冷)えび天ぷら(34g)	衣(小麦粉18.33 でん粉2.04 とうもろこし粉0.65 粉末状植物性たん白0.41 食塩0.2 卵白粉0.1 還元乳糖0.02 大豆粉0.01 卵黄粉微量)えび32.32 食塩0.02 揚げ油(なたね油)13.59 セルロース0.25 膨張剤0.25 pH調整剤0.05調味料(アミノ酸)微量 カロチノイド色素微量 水31.76	アレルギー表示:卵・小麦・えび・大豆
28	(冷)国産りんごゼリー	りんご濃縮果汁20 糖類(異性化液糖6.5 ぶどう糖3.8 砂糖3.1) 難消化性デキストリン5.4 寒天微量 ゲル化剤(増粘多糖類)0.68 酸味料0.17 香料0.14 ピロリン酸鉄0.2 水60.11	アレルギー表示:りんご

3 5 7 10 13 14 18 19 21 26 28	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
4 6 12 17 20 25 27	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