

令和6年度 2月分 特別支援学校(段階食) 給食物資配合表

【主食(粥・パン粥・エンジョイゼリー)】

主食	押しつぶし食	普通食が米飯の時、粥／普通食がパンの時、パン粥	
	嚥下Ⅱ食	粥の時、エンジョイゼリー・バナラ／普通食パンの時、パン粥	
	嚥下Ⅰ食	粥の時、エンジョイゼリー・バナラ／パン粥の時、エンジョイゼリーストロベリー	
分類	品名 使用日	配合物資・配合割合(%)	注意喚起
粥用	米(粥用)	精白米100	
	3,5,7,10,13,14,18,19,21,26,28		
	顆粒ゼラチンRR 全日使用	ゼラチン100(牛骨)	(粥・牛乳ゼリー・お茶ゼリーに使用)
パン粥用	配合物資・配合割合(%)<小麦100に対する割合>		
	パン・小さいパン	脱脂粉乳【乳】3.0 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
	4,6,12,17,20,25,27		
栄養補助ゼリー	エンジョイゼリー バナラ・ストロベリー 全日使用	脱脂粉乳 でん粉分解物 グラニュー糖 植物油 ゼラチン 乳糖 カゼイン 香料 乳化剤 増粘多糖類 PH調整剤 色 素(バナラには含まれない)	※原材料の一部に乳・大豆由来の成分とゼラチンを含む

【牛乳・ソフティア・牛乳ゼリー／お茶ゼリー】

牛乳	牛乳 (パン粥・ゼリー用) 全日使用	生乳【乳】100	アレルギー表示:乳
	ソフティア 3,4,5,6,7,10,13,14,17,18,19,21,25,26,27,28	デキストリン 増粘多糖類 pH調整剤	(牛乳やおかずのとろみ付けに使用)
お茶	有機粉末茶 全日使用	緑茶 100	

【ジャム等添加品・一食物】

使用 初日	品名 使用日	配合物資・配合割合(%)	注意喚起
4	チョコアンドホワイト	<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		
5	一食減塩のり佃煮	のり 水あめ しょうゆ 食物繊維 砂糖・異性化液糖 醸造酢 でん粉 かつおエキス 食塩 ほたてエキス 寒天 調味料(アミノ酸等) カラメル色素	アレルギー表示:小麦・大豆
5	プロッカグレープ	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ブドウ果汁 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 V.C 着色料(アントシアニン)	アレルギー表示:ゼラチン
6	マービー あんずジャム	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
	6,20		
6	マービー マーマレードジャム	還元麦芽糖水飴 果実(オレンジ、みかん、夏みかん)／酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、PH調整剤	アレルギー表示:オレンジ
	6		

7	一食クリーム ヨーグルトバニラ 7,26	加糖練乳【乳】6.02、脱脂粉乳【乳】5.53、クリーム【乳】3.3、全粉乳【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1.48、ミルクカルシウム【乳】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・キャリアオーパー・コンタミ等:りんご、もも
12	一食はちみつ マーガリン 12	<はちみつ>はちみつ63.6 <マーガリン>食用植物油脂【大豆】14.9、食用精製加工油脂14.8、食塩0.4、バターミルクパウダー【乳】0.2、乳化剤0.1、香料微量、酸化防止剤(ビタミンE)微量、カロチノイド色素微量、水6	アレルギー表示:乳・大豆
12	一食セミスweet りんごジャム 12,25	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	一食はちみつ 17,27	はちみつ 100	
18	プロッカオレンジ 18	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) 果汁(オレンジ、うんしゅうみかん) 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 着色料(紅花黄、パプリカ色素) V.C	アレルギー表示:オレンジ・ゼラチン
20	一食あまおう いちごジャム 20	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	うらごしにんじん 20	冷凍ダイスにんじん 水	
27	一食いちご マーガリン 27	<いちごジャム>水あめ21.6、砂糖17.2、いちご16.5、ゲル化剤(ペクチン)0.5、酸味料0.3、水7.5 <マーガリン>食用植物油脂【大豆】14.9、食用精製加工油脂14.8、食塩0.4、バターミルクパウダー【乳】0.2、乳化剤0.1、香料微量、酸化防止剤(ビタミンE)微量、カロチノイド色素微量、水6	アレルギー表示:乳・大豆
28	プロッカ青りんご 28	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) りんご果汁(りんごを含む) 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 V.C 着色料(紅花黄、クチナシ色素)	アレルギー表示:りんご・ゼラチン

【副食】

使用 初日	品名 使用日	配合物資・配合割合(%)	注意喚起
3	牛乳(調理用) 全日使用	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
3	生クリーム	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
	3,4,5,6,7,10,12,13,14,17,18,19,20,21,25,26,27,28		
3	鶏卵	鶏卵 100	アレルギー表示:卵
	3,4,5,6,7,10,12,13,14,17,18,19,20,21,25,26,27,28		
3	(冷)鮭切身	しろさけ100	アレルギー表示:さけ 加工助剤・キャリアオー バー・コンタミ等:さば、 いか
	3		
3	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 ゼラチン(加工助剤)	
	3,7,10,14,18,19,20,21,26,27		
3	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2.8、粉末しょうゆ【小麦、大豆】 2.3、砂糖1.9、野菜パウダー(玉ねぎ、トマト、にんじん) 1.1、チキンエキスパウダー【鶏肉】1、チキンパウダー【鶏 肉】0.4、香辛料0.3、ポークエキスパウダー【豚肉】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
	3,4,5,6,7,10,12,13,14,17,18,20,21,25,26,27,28		
3	うらごしほうれん草	冷凍ほうれん草 水	
	3,12,14,18,20		
3	酒粕	米 米こうじ	
	3		
3	料亭白だし	食塩 しょうゆ 砂糖 米発酵調味料 かつお節 昆布エキ ス しいたけ かつおエキス たん白加水分解物 しいたけ エキス 調味料(アミノ酸等) 酒精 酸味料 甘味料(甘草) カラメル色素(しいたけエキス由来) 香料(しいたけエキ ス由来) 水	アレルギー表示:小麦・ 大豆・ゼラチン
	3,10,19,21		
3	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
	3,5,14,18,19,21,28		
3	酢	米 アルコール 酒かす 水	
	3,4,10,13		
3	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。
	3,5,14,18,19,21,27		
3	みかん果汁1リットル	オレンジ14.9、うんしゅうみかん3.35、香料0.16、水 81.59	アレルギー表示:オレン ジ
	3		
4	かぼす果汁	かぼす果汁 100	
	4		
4	(冷)やわらかポーク	豚肉 オニオンソテー 卵白 乳等を主要原料とする食品 清酒 パン粉 ゼラチン 大豆油 山芋 乾燥卵白 砂糖 生 姜汁 醤油 発酵調味料 食塩 加エデンポン ピロリン酸 鉄 増粘剤(グアー) 香料	アレルギー表示:小麦、 卵、乳成分、ゼラチン、 大豆、豚肉、山いも ※同一工場:えび、か に、小麦、卵、乳成分
	4,5,7,17		

4	鶏肉ささみ	鶏肉ささみ100	
		4,5,6,10,13,14,17,20,21,26,28	
4	ワイン(赤)	濃縮還元ぶどう果汁 濃縮ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類 酸化防止剤 ゼラチン(加工助剤)	
		4,5,13,17,25,28	
4	サラダ油	食用なたね油 100	
		4,5,6,7,10,13,14,20,25,26,27	
5	そうめん	小麦粉【小麦】92.95、食塩6.13、食用植物油0.92	アレルギー表示:小麦
		5,21,27	
5	クイック介護食 とり	鶏肉 チキンエキス 食用パーム油 チキンオイル コラーゲン ペプチド(ゼラチンを含む) 寒天 酵母エキス ゲル化剤 (増粘多糖類、加工デンプン) 卵殻Ca	アレルギー表示:卵、鶏 肉、ゼラチン
		5,12,14,18,21	
6	酒	米 米麴	
		6,10,28	
6	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	
		6,17,25,26	
6	トマトピューレ	トマト37.5、水62.5	
		6	
6	ソフトカップ バナナ味	牛乳 卵 砂糖 マルトデキストリン ポリデキストロース 脱脂粉乳 濃縮乳 ラクトスクロースシラップ コラーゲンペ プチド 香料 ビタミンC クエン酸鉄Na ナイアシン V.E V.B2 V.B1 V.A V.D ゼラチン	アレルギー表示:卵・ 乳・ゼラチン
		6	
7	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
		7	
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	
7	テンメンジャン	味噌【大豆】、砂糖、植物油脂【ごま】、醤油【小麦、大豆】	アレルギー表示:小麦・ ごま・大豆
		7	
7	鶏がらスープのもと	鶏骨・鶏肉・野菜スープ【鶏肉】89、チキンエキス【鶏肉】 4、食塩4、調味料(アミノ酸)3	アレルギー表示:鶏肉 ※加工助剤・キャリア オーバー・コンタミ由来: 卵
		7	
10	エッグケアノンエッグ マヨネーズ	食用植物油脂【大豆】65.9、醸造酢6、食塩2.1、砂糖 1.3、粉末状植物性たん白【大豆】0.7、香辛料0.2、酵母 エキスパウダー微量、増粘剤2.7、調味料1、香辛料抽出 物微量、水20.1	アレルギー表示:大豆
		10,17,20	
10	やわらかきざみごぼう	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:小麦・ 大豆
		10	
10	こんぶ(だし用)	こんぶ 100	※昆布は、えび、かにの 生息する海域で採取し ています。
		10,14,18,27	
10	かつお節(だし用)	かつおのふし 100	
		10	
13	(冷)やわらかビーフ	牛肉 豚肉 鶏卵 パン粉 オニオンソテー 牛乳 洋酒 大豆油 大豆たん白 食塩 砂糖 香辛料 加工デンプン 香料	アレルギー表示:小麦、 卵、乳成分、牛肉、大 豆、豚肉 ※同一工場:えび、か に、小麦、卵、乳成分
		13,26,28	

13	丹波黒豆 13	黒豆【大豆】69.47、砂糖13.74、水16.79	アレルギー表示:大豆
13	ねりごま 13	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
13	うらごしグリーンピース 13,26	冷凍グリーンピース 水	
14	溶けないアイス (チョコ) 14	乳等を主要原料とする食品【乳】【大豆】26.5、牛乳14.8、グラニュー糖8.9、水あめ7.9、生クリーム【乳】5.0、加糖練乳【乳】3.9、チョコレート【乳】【大豆】3.9、ココアパウダー1.7、エリスリトール1.4、果糖0.9、ゼラチン【ゼラチン】0.6、水22.9、甘味料0.9、加エデンプン0.4、香料0.2、乳化剤0.1、ゲル化剤、pH調整剤	アレルギー表示:乳・大豆・ゼラチン
17	粒マスタード (一般校と同じ) 17	からし 醸造酢 食塩 ターメリック	
17	トマト(角切り)缶 17	トマト60.0、トマトピューレー39.85、クエン酸0.15	
18	(冷)ほたてのすり身 18	ほたて貝柱 大豆油 卵白 加エデンプン ソルビット 増粘多糖類 膨張剤	アレルギー表示:小麦、卵、大豆、山いも ※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分
19	(冷)いわしのすり身 19	魚肉(いわし) 砂糖 清酒 玉ねぎ 食塩 生姜汁 加エデンプン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(グァー)	※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分
19	塩わかめ (一般校と同じ) 19	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。
20	ガーリック 20,25	ガーリック	
20	(冷)白いんげん ピューレ 20	いんげん豆25 水75	
20	長ひじき 20	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	マーガリン(調理用) 20,21,25,26,28	食用植物油脂・食用精製加工油脂【大豆】81.9、食塩1.6、乳化剤【大豆】0.5、香料0.36、ビタミンA0.02、カロテン色素微量、水15.62	アレルギー表示:大豆
20	やわらかカップ (いとより鯛) 20	魚肉すり身(イトヨリ鯛、砂糖) 食用油脂(大豆油、中鎖脂肪酸油) 卵白 しょうゆ 還元澱粉分解物 鯛エキス 昆布エキス 増粘剤(加エでん粉) ゲル化剤(ジェランガム) 卵殻Ca 調味料(アミノ酸)	アレルギー表示:小麦・卵・大豆 ※本製品で使用しているいとより鯛は、えび、かにを食べています。

20	薄力粉(九州産) 20,26	小麦粉【小麦】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
25	(冷)レバーブロック 25	鶏肝99.13 濃口しょうゆ0.8 砂糖0.05 香辛料(ジン ジャー)0.02	※同一ライン:小麦、卵、 乳、大豆、鶏肉
25	ソース 25,26	砂糖 醸造酢 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
25	(冷)白花豆白いん げん豆ペースト 25	白花豆、白いんげん豆、水	
26	白桃(2つ割り)缶 26	白桃【もも】62.9、砂糖10.2、クエン酸0.07、酸味料微 量、酸化防止剤(ビタミンC)0.04、水26.79	アレルギー表示:もも
26	カレー粉 26	ターメリック20、コリアンダー10、クミン10、フェネグリーク 10、こしょう5、赤唐辛子5、ちんぴ5、その他香辛料35	
27	(冷)白身魚のすり身 27	魚肉(パシフィックホワイティング) 大豆油 卵白 砂糖 食 塩 加エデンブン グリシン 増粘多糖類 膨張剤 乳化剤	アレルギー表示:小麦・ 卵・大豆・山いも ※同一工場:えび、か に、小麦、卵、乳成分
27	(冷)えび 27	えび100、食塩微量	アレルギー表示:えび

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。

また、配合割合が非開示の物資は配合割合は記載していません。

詳細が必要な場合は学校へお問い合わせください。