

令和7年3月分 小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			
21	4	トック(米製品)	米(上新粉) 澱粉(ジャガイモ) 食塩 水 酒精	
4	12	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
10	18	凍り豆腐(細切り)	大豆【大豆】 凝固剤 重曹	
19	19	(冷)さば切り身*60g	さば【さば】	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ 大豆 ※同一工場別ライン: 乳、かに、ゼラチン
17	21	あさりの佃煮	あさり 砂糖 しょうゆ【小麦・大豆】 8.86 しょうが みりん	※あさりなどの2枚貝 にはえび、かにが共生 しています。
7	7	焼き豚	豚もも肉【豚肉】 砂糖 水あめ 醤油【小麦、大豆】 2.576 植物性たん白【大豆】 食塩 豚血しょうたん白 粉末醤油【小麦、大豆】 0.475 ポークエキスパウダー【豚肉】 粗ゼラチン(豚)【ゼラチン】 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 発色剤(亜硝酸Na) 水	
6	5	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 99.2 セルロース	
10	18	(冷)いわし バーベキューソース 煮*40g	いわし トマトペースト 砂糖 醤油【小麦、大豆】 3.3325 醸造酢 おろし玉ねぎ シナモン ホワイトペッパー おろしにんにく 加工デンプン	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ さば、大豆 ※同一工場別ライン: 乳、かに、ゼラチン
12	11	(冷)カクテルゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 りんご果汁(濃縮還元)【りんご】 砂糖 デキストリン 水溶性食物繊維 寒天 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 香料 クチナシ黄色素 クエン酸鉄Na クチナシ青色素 着色料(ビタミンB2) ぶどう果汁(濃縮還元) 酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム) もも果汁(濃縮還元)【もも】 クチナシ赤色素 紅麴色素 豆乳【大豆】 ピロリン酸第二鉄	
11	17	チリソース	トマト(濃縮倍率4.11倍) ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 たまねぎ 醸造酢(さとうきび、とうもろこし、 キャッサバ等) 食塩 香辛料 にんにく	
19	19	ゆず果汁	ゆず	
4	12	一食いちごジャム*15g	水飴 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 仕込み水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
13	13	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。
5	6	一食中濃ソース*5g	りんご【りんご】 トマト たまねぎ にんにく 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 水 澱粉(とうもろこし) アミノ酸液 香辛料 カラメル色素	
7	7	一食スライスチーズ *20g	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	
4	12	ナツメグ	ナツメグ	
5 21	4 6	コチュジャン	米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス(大麦) 米こうじ調味料 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー	
7	7	(冷)豚骨スープの もと	ポークエキス【豚肉】 ポークオイル【豚肉】 32.4 水	
5	6	(冷)ホキフライ*50g	ホキ パン粉【小麦】 26 打ち粉【小麦】 9 水	
4	12	(冷)ハンバーグ *60g	鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 たまねぎ 豚脂肪【豚肉】 15.136 つなぎ(パン粉、粉末状植物性 たん白【小麦、大豆】 7.041 粉末状植物性たん白【大豆】 トマトケチャップ 砂糖 食塩 たん白加水分解物【大豆】 香辛料 貝Ca 水	
3	3	(冷)魚すり身団子	タラすり身 澱粉【小麦】 3.7 砂糖 植物性油脂【大豆】 1.3 食塩 みりん風調味料 水	※同一ライン:えび、卵 かに、乳、いか、ごま さけ、豚肉
13	13	一食(冷)いちごゼ リー(あまおう)*40g	いちご果汁(濃縮還元) 水あめ 砂糖 ぶどう糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 紅麴色素	※同一ライン:卵、乳 オレンジ、キウイフルーツ バナナ、大豆、りんご もも、ゼラチン ※同一工場別ライン: 小麦、アーモンド、ごま
3	3	一食ひなあられ*10g	もち米 しょうゆ【大豆】 砂糖 のり	※同一ライン:小麦 ※同一工場別ライン: えび、卵、乳、落花生 牛肉、ごま、さば、鶏肉 豚肉、りんご
11	17	レンズ豆	レンズ豆	
19	19	(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	
17	21	一食かつお節*1g	かつおのふし	
11	17	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
7 11 13	7 13 17	レトルトまぐろ油漬け	まぐろ 大豆油【大豆】 12.55 野菜エキス 食塩 水	※同一ライン:小麦
12	11	黄桃(角切り)缶	黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	
7	7	(冷)鶏がら スープストック	鶏がら【鶏肉】 丸鶏【鶏肉】 水	
6 12 18	5 10 11	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	
4	12	無調整豆乳	大豆【大豆】 水	
5 10 13	6 13 18	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。
4	12	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	
13	13	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。
3 19	3 19	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。
17	21	一食納豆*30g	大豆【大豆】 納豆菌	
11 12	11 17	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
7 13 21	4 7 13	すりごま	ごま【ごま】 100	
10 11	17 18	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
3 19	3 19	かつお節(だし用)	かつおのふし	
4 10 18	10 12 18	とうもろこし (ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	
11	17	トマト(角切り)缶	トマト トマトピューレー クエン酸	
12	11	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	
3 17	3 21	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
6	5	(冷)とうもろこし	とうもろこし	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
6 18	5 10	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
6 18	5 10	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
17	21	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	
18	10	(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

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
6 12	5 11	小麦粉	小麦【小麦】 100	
4 11 21	4 12 17	でん粉	馬鈴薯澱粉	※同一工場別ライン: 大豆
5 7 21	4 6 7	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
3 4 5 6 7 10 11 12 13 17 18 19 21	3 4 5 6 7 10 11 12 13 17 18 19 21	サラダ油	食用なたね油 100	
5	6	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	
11 12 18 21	4 10 11 17	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 13 21	3 4 13	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
7 13 19	7 13 19	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
6	5	ワイン(白)	濃縮還元ぶどう果汁 輸入ワイン 濃縮ぶどう果汁 糖類 酸味料 酸化防止剤(亜硫酸塩)	
7 18 21	4 7 10	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 11 12	5 11 12 17	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 食用植物油脂(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)	
12 18	10 11	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェヌグリーク 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 18 21	4 6 10	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)	
6 12	5 11	ローレル	ローレル	
4 6 7 10 11 18 21	4 5 7 10 12 17 18	洋こしょう	黒こしょう末	
11 12	11 17	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 5 10 13 17 19 21	3 4 6 13 18 19 21	ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆
12	11	麦ご飯	精白米 麦 10	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆

以下の物資は「小麦」が使用されます。

使用日		品名	小麦粉100gに対するの配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
7 18	7 10	小さいパン ねじりパン	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	※同一ライン:卵
4	12	パン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 4 グルテン強化剤【小麦】 2 砂糖 ショートニング【大豆】 7 食塩 イースト イーストフード【小麦、大豆】 0.15	※同一ライン:卵
11	17	黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7 黒糖 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
6	5	キャロットパン	砂糖 ショートニング【大豆】 10 マーガリン【乳・大豆】 10 食塩 イースト 冷凍にんじん イーストフード【小麦・大豆】0.1	※同一ライン:卵
7	7	中華めん	食塩 かんすい	※同一ライン:そば、卵やまいも