

令和6年度3月給食物資配合表【知的普通食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
3 5 6 10 11 12 14 17 21	サラダ油	食用なたね油 100	
3 10	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
3 10 21	酒	米 米麴	
3 12	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
3 17	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
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。
3 19	かつお節(だし用)	かつおのふし	
3	(冷)魚すり身(白身魚)	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
3	国産ももゼリー	もも還元果汁11.21 ももピューレ5.61 砂糖5.61 果糖4.49 ゲル化剤(増粘多糖類)0.52 ビタミンC 0.1 香料0.09 酸味料0.07 水72.30	アレルギー表示:もも ※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来乳、りんご
5 10	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	長ひじき	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。
5	(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
5	(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

5	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	
5	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
6 7 11 14 18 21	洋こしょう	黒こしょう末100	※加工助剤、キャリー オーバー、コンタミ等由 来:小麦・卵・乳
6 7 12 18 21	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
6 7 14 19 21	でん粉	馬鈴薯でん粉100	※加工助剤、キャリー オーバー、コンタミ等由 来:大豆
6 11 12	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
6 11 12	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
6	ハーフスパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ100	アレルギー表示:小麦
6	一食セミスイートルンゴジャム	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
6	(冷)ムース	加糖練乳18.38 牛乳10 水あめ7.5 植物油脂 5 クリーム4.84 脱脂粉乳3.88 食塩0.06 ゲル 化剤(増粘多糖類)0.68 香料0.17 乳化剤0.13 水49.36	アレルギー表示:乳
6	トマトピューレ	トマト37.5 水62.5	
7 18	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
7	一食オールいちごジャム	いちご45.1 砂糖26.07 水あめ18.54 ゲル化剤 (ペクチン)0.59 酸味料0.43 仕込水9.27	
7	(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
7	オリーブ油	食用オリーブ油100	

7	ナツメグ	ナツメグ	
7	無調整豆乳	大豆【大豆】 水	
10 11	レトルトまぐろ油漬け(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
10 19 21	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
10	(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	
10	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
11 12 21	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	
11	レトルトレッドキドニー	レットキドニー90 食塩0.5 水9.5	
11	一食セミスweet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	
11	チーズパウダー	ナチュラルチーズ100	アレルギー表示:乳
11	角チーズ	プロセスチーズ(ナチュラルチーズ【乳】 73.46 乳清カルシウム 2.23 乳化剤 2.49 クエン酸鉄 Na0.16 水21.66)	アレルギー表示:乳
12	みかん缶	みかん68 砂糖8.1 酸味料(クエン酸)0.1 酵素 (ヘスペリジナーゼ)0.02 水23.78	
12	黄桃(角切り)缶	黄桃 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	アレルギー表示:もも
12	醗酵乳	生乳85.7 脱脂粉乳2.3 乳酸菌スターター0.11 配合水11.89	アレルギー表示:乳
12	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
12	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 ヌグリーク9.4 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
12	ローレル	ローレル100	
14	(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、リ んご、ゼラチン
14	かぼす果汁	かぼす果汁100	

14	りんごヨーグルト	乳製品(加糖練乳5.79 脱脂粉乳5.73 全粉乳1.52) りんご果肉・果汁5.06 砂糖2.9イソマルトオリゴ糖シロップ2.53 果糖1.67 乳たんぱく0.19 寒天0.13 増粘多糖類0.22 ビタミンC0.14 香料0.13 水73.99	アレルギー表示:乳、りんご ※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:もも
17	(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
17	しそ粉	塩蔵赤しそ82 砂糖8.5 食塩6.5 酵母エキス1.5 酸味料1.5	
18	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
18	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
18	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
19	おわら麩	小麦粉65.3 グルテン34.7	アレルギー表示:小麦
19	(冷)いわししょうが煮	いわし70.00 砂糖4.89 しょうゆ3.35 本みりん2.34 でん粉(馬鈴薯)1.00 生姜0.51 食塩0.29 水17.62	アレルギー表示:小麦・大豆
21	焼のり(きざみ)	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
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。
21	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
21	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	
3 5 10 12 14 17 19 21	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

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
6	小さいキャロットパン	冷凍にんじん マーガリン【乳・大豆】10 砂糖 ショートニング 10 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
7 18	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
11	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 食塩	アレルギー表示:小麦・乳・大豆