

令和6年度3月給食物資配合表【知的そしゃく食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
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	酒	米 米麴	
3 10	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
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・キャリアオーバー・コンタミ等由来乳、りんご
5 6 11 12 14 17	サラダ油	食用なたね油 100	
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 21	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	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

【特支資料2】(知的そしゃく食)No.2

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	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 10 14 19 21	でん粉	馬鈴薯でん粉100	※加工助剤、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:大豆
6 7 11 14 18 21	黒こしょう	黒こしょう末100	※加工助剤、キャリアーオーバー、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 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 11 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 ソテードオニオン9.27 食塩0.46 ビーフイオン調味料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
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インゴジャム	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	
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
12	ローレル	ローレル100	

14	(冷)レバーブロック	鶏肝【鶏肉】99.13 濃口しょうゆ【小麦・大豆】0.8 砂糖0.05 香辛料(ジンジャー)0.02	アレルギー表示:鶏肉・ 小麦・大豆 コンタミネーション:卵・乳
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・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:もも
17	(冷)ひきわり納豆	ひきわり大豆【大豆】93.27 納豆菌 (タレ) たんぱく加水分解物【大豆】2.33 砂糖1.55 砂 糖混合ぶどう糖果糖液糖0.85 しょうゆ【小麦・ 大豆】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:大豆・ 小麦
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	魚肉ソーセージ	魚肉 植物油脂 ペースト状小麦たん白 でん 粉 砂糖 粉末状大豆たん白 食塩 醸造酢 香味食用油 オニオンエキス 香辛料 かつエ キス 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味 料(アミノ酸塔) 骨Ca 着色料(クチナシ) 香辛 料抽出物 香料 着色料(トマトリコピン) 水	
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、キサント 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	
21	(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 テキストリン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

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