

令和6年度3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 6 10 11 12 14 17 18 21	サラダ油	食用なたね油 100	
3 6 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 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	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 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	一食ふりかけ(わかめ)	わかめ 砂糖 ゴマ【ごま】 11.0 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) ちりめん かつおぶしエキス 酵母エキス 食塩 赤しそ 酵母 梅酢 クエン酸鉄Na 水	アレルギー表示:ごま ※わかめは、えび、かにが混入している場合があります。 ※ちりめんは、えび、かにを食べています。
5	(冷)ホキフライ	ホキ50 <衣> パン粉26 小麦粉7.89 でん粉0.43 食塩0.15 水15.53	アレルギー表示:小麦・大豆 ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:卵・乳・かに

5	一食中濃ソース	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ) 38.3 醸造酢26.4 砂糖類(ぶどう糖加糖液糖、砂糖) 25.9 食塩5.6 澱粉2.8 酵母エキス0.7香辛料0.3 水微量	アレルギー表示:りんご・大豆
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	
6 7 11 14 18 21	洋こしょう	黒こしょう末100	※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:小麦・卵・乳
6 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
6	(冷)オールポークしゅうまい	豚肉【豚肉】48.0 たまねぎ21.0 <皮> 【小麦】10.1 パン粉(小麦粉【小麦】植物性ショートニング(パーム)砂糖 イースト 食塩 イーストフード V.C)5.6 馬鈴でんぷん5.3 粒状小麦たんぱく【小麦】3.0 砂糖0.9 食塩0.9 醤油【大豆・小麦】0.6 こしょう0.5 しょうが0.4 水3.7	アレルギー表示:小麦・豚肉・大豆 コンタミネーション:えび、かに、ごま、鶏肉
6	(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
6	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
6	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
7 11 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
7 11 14 19 21	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
7 12 18	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
7 18	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳

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	
7	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	
7	生クリーム	生乳100	アレルギー表示:乳
10 17 19 21	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
10	レトルト鮭フレーク	鮭フレーク83 大豆油13.83 食塩2.49 調味料 (アミノ酸等)0.68 着色料(パプリカ色素、紅麴)微 量 水 微量	アレルギー表示:さけ・大 豆
10	(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
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
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	(冷)黄桃コンポート	黄桃90 砂糖2.2 酸味料0.01 水7.79	アレルギー表示:もも
11	チリソース瓶入り	トマト69 糖類(ぶどう糖果糖液糖9 ぶどう糖5 砂糖2)たまねぎ9 醸造酢3 食塩3 香辛料微 量 にんにく微量	
11	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	
11	レトルトまぐろノンオイル	まぐろ79.12 野菜スープ18.55 食塩0.89 調味 エキス0.29 調味料(アミノ酸等)1.05 増粘剤 (キサンタン)0.1	アレルギー表示:大豆
11	レトルトレッドキドニー	レッドキドニー90 食塩0.5 水9.5	
11	レトルト大豆(挽き割り)	大豆100	
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	

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	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
12	ローレル	ローレル100	
12	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
12	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
14	(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
14	(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
17 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。
17	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
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	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	一食かつお節	かつおのふし	
18 19	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
18	(冷)裏ごしコーン	とうもろこし100	

18	(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
18	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
18	一食いちごマーガリン	【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
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)さば切身*60g(高圧処理)	さば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
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	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
21	型抜きチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤 水	アレルギー表示:乳
21	焼のり(きざみ)	乾のり100	※乾のりは、えび・かき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 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