

## 令和6年度3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ニラ／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ニラ／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	
	3,5,10,12,14,17,19,21		
	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 (パンに牛乳を浸す)	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
	7,18		
	キャロットパン	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 冷凍にんじん	アレルギー表示:小麦・乳・大豆
6			
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	
11			
栄養補助ゼリー	エンジョイゼリー バニラ・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 (バニラには含まれない)	※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)	生乳【乳】100	アレルギー表示:乳
	全日使用		
	ソフティア	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)
3,5,6,7,10,11,14,17,18,19,21			
お茶	有機粉末茶	緑茶 100	
	全日使用		

## 【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
3	プロッカピーチ	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ピーチ果汁 (ももを含む) 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(赤キャベツ)	アレルギー表示:もも・ゼラチン
	3		
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
	5,21		
6	一食セミスweet 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		

7	マービー あんずジャム 7,18	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
11	マービー マーマレードジャム 11	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
11	一食はちみつ 11	はちみつ 100	
14	ブイクレスゼリー りんご 14	ブドウ糖、発酵乳 ガラクトオリゴ糖 りんご果汁(りんごを含む) 乾燥酵母 ゲル化剤(増粘多糖類) V.C 香料 乳酸Ca V.E 酸味料 クエン酸鉄Na 甘味料(アセスルファムK) ナイアシン パントテン酸Ca V.A V.B6 V.D V.B2 V.B1 葉酸 V.B12	アレルギー表示: 乳・りんご
18	一食いちご マーガリン 18	<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
21	一食クリーム ヨーグルトバニラ 21	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・キャリアオーバー・コンタミ等: りんご、もも

## 【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 3,5,6,7,10,11,12,14,17,18,19,21	生乳【乳】100	アレルギー表示: 乳
3	鶏卵 3,5,6,7,10,11,12,14,17,18,19,21	鶏卵 100	アレルギー表示: 卵
3	鶏肉ささみ 3,6,7,11,12,17,21	鶏肉ささみ100	
3	ワイン(白) 3,5,6,10,12,14,19	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	コンソメスープのもと 3,5,6,7,10,11,12,14,17,18,21	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【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	クイック介護食 白身魚 3,6	かれいフレーク たらすり身 食用パーム油 コラーゲンペ プチド(ゼラチンを含む) フィッシュブイヨン こんぶエキス フィッシュボーンパウダー 寒天 酵母エキス ゲル化剤(増 粘多糖類)	アレルギー表示:ゼラチ ン
3	うらごしグリーンピース 3,12,17	冷凍グリーンピース 水	
3	干しいたけ 3,14	乾しいたけ 100	
3	こんぶ(だし用) 3,6,19	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。
3	かつお節(だし用) 3,19	かつおのふし 100	
3	みりん 3,18,19	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
3	酢 3,7,11,14,19	米 アルコール 酒かす 水	
3	料亭白だし 3,18	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
5	ソース 5,11,12	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
5	いりこ(だし用) 5,6,10	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	サラダ油 5,6,11,12,14,17,18	食用なたね油 100	
5	トマトケチャップ 5,11,12,21	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	
5	うらごしほうれん草 5,10,14,19	冷凍ほうれん草 水	
5	(冷)白身魚のすり身 5	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
6	ほたてのクリーム 煮ごり 6	牛乳 ほたての貝柱水煮(ほたて貝柱、食塩) クリーム 食 用パーム油 ほたてエキス 酵母エキス かつお節エキス 寒天 食塩 昆布エキス オニオンパウダー 香辛料 レモン 果汁 ゲル化剤(加エデンブン 増粘多糖類) 香料	アレルギー表示:乳
6	そうめん 6	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

7	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)	
	7,11,17,18,21		
7	(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 加エデンプン ピロリン酸 鉄 増粘剤(グァー) 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
	7,11		
7	無調整豆乳	大豆【大豆】96.9 水3.1	アレルギー表示:大豆
	7		
7	マーガリン(調理用)	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
	7,12,18		
10	(冷)鮭切身	しろさけ100	アレルギー表示:さけ 加工助剤・キャリーオー バー・コンタミ等:さば、 いか
	10		
10	ねりごま	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
	10,17,19		
10	溶けないアイス (バニラ)	乳等を主要原料とする食品【乳】【大豆】29.0、水あめ 7.9、グラニュー糖7.4、果糖0.9、脱脂濃縮乳【乳】11.9、 生クリーム【乳】6.2、デキストリン3.9、加糖練乳【乳】 1.9、エリスリトール1.4、加糖卵黄【卵】1.1、ゼラチン【ゼ ラチン】0.8、鶏卵加工品【卵】、水26.5、加エデンプン 0.6、甘味料0.4、乳化剤0.1、香料、ゲル化剤、着色料、p H調整剤	アレルギー表示:乳・大 豆・卵・ゼラチン
	10		
11	やわらかカップ (いとより鯛)	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(加工でん粉) 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。
	11,17		
11	ガーリック	ガーリック	
	11,14,18		
11	トマト(角切り)缶	トマト60.0、トマトピューレー39.85、クエン酸0.15	
	11		
11	(冷)黄桃コンポート	黄桃【もも】90 砂糖2.2 酸味料0.01 水7.79	アレルギー表示:もも
	11		
11	チリソース	トマト69、糖類(ぶどう糖液糖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		
11	(冷)白いんげん ピューレ	いんげん豆25 水75	
	11		
12	白桃(2つ割り)缶	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
	12		

12	(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 加エデンプン 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
	12,17		
12	カレー粉	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	
	12		
12	醗酵乳	生乳【乳】85.7、脱脂粉乳【乳】2.3、乳酸菌スターター 【乳】0.11、配合水11.89	アレルギー表示:乳
	12		
12	薄力粉(九州産)	小麦粉【小麦】100	アレルギー表示:小麦 ※加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:卵、乳、大豆
	12		
14	(冷)ほたてのすり身	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
	14		
17	塩わかめ (一般と同じ)	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。
	17,21		
17	丹波黒豆	黒豆【大豆】69.47、砂糖13.74、水16.79	アレルギー表示:大豆
	17		
17	エッグケアンエッグ 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
	17		
18	(冷)裏ごしコーン	とうもろこし100	
	18		
18	(冷)レバーブロック	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
	18		
19	(冷)いわしのすり身	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		
19	おわら麩	小麦粉【小麦】65.3 小麦グルテン34.7	アレルギー表示:小麦
	19		
21	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
	21		
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		

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。