

令和7年4月分 中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			
16	15	マカロニ(リボン)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
18	17	アーモンド(荒)	アーモンド【アーモンド】 100	※同一ライン:落花生 くるみ、カシューナッツ ※同一工場別ライン: えび、かに、小麦、卵 乳、いか、ごま、さけ 大豆、鶏肉
23	30	いり大豆	大豆【大豆】	
17	18	(冷)さば切り身*60g	さば【さば】	
23	30	いりこ(中ぶり)	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。
25	28	しらす干し	かたくちいわし稚魚 食塩	※しらす干しは、 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。
30	25	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。
25	28	(冷)しししゃも (子持ち)*20g	カラフトシシヤモ 塩	
16	15	きざみチーズ(8mm)	ナチュラルチーズ【乳】 85.7 乳化剤 水	
28	24	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 99 セルロース	
15	16	(冷)たこ焼き*20g	キャベツ ねぎ 小麦粉【小麦】 16.41 たこ 全卵【卵】 4.92 植物油(菜種) 4.92 揚げ玉【小麦】 1.31 還元水あめ 乳等を主要原料とする食品【乳】 0.98 でんぷん分解物(とうもろこし) 紅しょうが 食塩 風味調味料 しょうゆ【小麦、大豆】 0.25 加工デンプン(タピオカ) 増粘剤(キサンタンガム) 調味料(アミノ酸等)【乳】 0.57 膨張剤 酸味料 着色料(紅麴) 香料【乳】 水	
28	24	一食(冷)チョコプリ ン*40g	豆乳加工食品(植物油、豆乳クリーム、砂糖類、 その他)【大豆】 砂糖 水あめ ココアパウダー カカオマス 水 ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン) 乳化剤【大豆】 pH調整剤 セルロース 香料	※同一ライン:乳、卵 オレンジ、キウイフルーツ もも、リンゴ、ゼラチン バナナ、ごま ※同一工場別ライン: 小麦、アーモンド

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
17	18	ぬかみそ	いりぬか 食塩 大豆粉末【大豆】 唐辛子 米糠抽出物 乳酸菌 酒精 水	
21	22	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)	
28	24	一食りんごジャム*20g	水飴 砂糖 りんご【りんご】 酸味料(クエン酸)	
14 15 17	14 16 18	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
14	14	(冷)白玉もち	水稻もち米 水	
22	21	(冷)プレーン オムレツ*50g	鶏卵【卵】 60.73 砂糖 タピオカでん粉 穀物酢(米) 食塩 清水なたね油(焼成油) 微量	※同一ライン:乳、小麦 えび、かに、牛肉、さば 大豆、鶏肉、豚肉、もも りんご、ごま、オレンジ
23	30	一食揚げめん*30g	小麦粉【小麦】 78 菜種油 18 水分	
18	17	一食マスカット 乳酸菌飲料*133g	脱脂粉乳【乳】 マスカット果汁 還元麦芽糖水あめ 乳酸Ca 安定剤(ペクチン) 香料 ピロリン酸鉄 甘味料(スクラロース) 葉酸 ビタミンD 水	
21	22	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
21	22	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
16	15	レンズ豆	レンズ豆	※同一ライン:大豆
24	23	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。
28	24	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	
18 21	17 22	粉末チーズ	ナチュラルチーズ【乳】 100	
24	23	塩わかめ	わかめ 食塩	※わかめは、 えび、かにが混ざる 漁法で採取しています。
24	23	干しひじき	ひじき	※ひじきは、 えび、かにが混入して いる場合があります。
21	22	乾燥バジル	バジル	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
16	15	一食ふりかけ (わかめ)*2.5g	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	※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。
30	25	一食さけふりかけ *2.5g	さけ【さけ】 ゴマ【ごま】 20.0 砂糖 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 食塩 大豆油【大豆】 2.72 こんぶだし さけエキス【さけ】 ぶどう酢 酵母エキス 酵母 紅麴色素	
22	21	みかん缶	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸 水	
17 24 30	18 23 25	すりごま	ごま【ごま】 100	
18 24	17 23	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
23	30	(冷)角天ぷら	魚肉(イトヨリダイ、スケソウダラ、エソ) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種) φ 水	
14 15 17	14 16 18	かつお節(だし用)	かつおのふし	
14 15 17	14 16 18	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。
23 25	28 30	オイスターソース	かきエキス 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 醸造酢(米、さとうきび、キャッサバ) 酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタン、 加工デンプン(とうもろこし)) カラメル色素 pH調整剤	
21	22	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油脂(大豆、菜種、パームオレイン)【大豆】65.4 水あめ 砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 増粘剤(増粘多糖類、加工デンプン) 粉末状大豆たんぱく【大豆】 香辛料 酵母エキス 水	
21	22	レトルトまぐろ油漬け	メバチマグロ 大豆油【大豆】 11.86 食塩 野菜エキス グルタミン酸ナトリウム 水	
16	15	とうもろこし (ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	
14 22	14 21	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	
22	21	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	
18 21 23	17 22 30	(冷)グリーンピース	グリーンピース	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
16	15	(冷)若鶏レバー 竜田揚げ*煮物用	鶏肝【鶏肉】 片栗粉 揚げ油【大豆】 3	
15 28 30	16 24 25	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
22	21	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
22 28	21 24	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	
28	24	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
28	24	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
22 24 28	21 23 24	小麦粉	小麦【小麦】 100	
17 21 23 24	18 22 23 30	でん粉	馬鈴薯澱粉	※同一工場別ライン: 大豆
23	30	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
14 15 16 18 21 22 23 24 25 28 30	14 15 16 17 21 22 23 24 25 28 30	サラダ油	食用なたね油 100	
24	23	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	
15 16 18 22	15 16 17 21	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	
15 17 23	16 18 30	酒	米 米麴 醸造アルコール	
14 15 17 23	14 16 18 30	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
28	24	ワイン(白)	濃縮還元ぶどう果汁 濃縮ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類 酸味料 酸化防止剤(亜硫酸塩)	
16 23 28	15 24 30	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			
21 22	21 22	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)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)	
22 23	21 30	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 フェンネル 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	
22 28	21 24	ローレル	ローレル	
16 18 21 23 24 28	15 17 22 23 24 30	洋こしょう	黒こしょう末	
15 16 18 21 22	15 16 17 21 22	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			
14 15 16 22 23 24 25 30	14 15 16 21 23 25 28 30	ご飯 減量ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆
17	18	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			
28	24	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
21	22	小さいパン (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
18	17	黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7 黒砂糖 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