

## 令和7年度4月給食物資配合表【肢体そしゃく食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
15 16 17 21 22 23 25 28 30	(冷)スクールミートボール6g	牛肉 豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉【小麦】でん粉 粉末状植物性たん白 ソテードオニオン 食塩 ビーフブイヨン調味料 しょうゆ 香辛料(黒こしょう)	アレルギー表示:小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆
15 16 18 21 22 23 24 25 28	サラダ油	食用なたね油	
15 17 30	こんぶ(だし用)	こんぶ	※昆布は、えび、かきの生息する海域で採取しています。
15 23 30	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
15 24	塩わかめ	わかめ 食塩	※わかめは、えび、かきが混入している場合があります。
15 30	かつお節(だし用)	かつおのふし	
15 30	やわらかキザミごぼう	ごぼう 増粘剤(加工でんぷん) 香料(小麦・大豆由来)	アレルギー表示:大豆・小麦
15	おわら麩	小麦粉 小麦グルテン	アレルギー表示:小麦
15	(冷)小松菜*カット	小松菜	
15	(冷)ぶどうゼリー	ぶどう果汁 糖類(果糖ぶどう糖液糖 砂糖) 難消化性デキストリン ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 クエン酸鉄Na 香料 水	
16 18 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	アレルギー表示:りんご・大豆
16 18 21 23 28	洋こしょう	黒こしょう末	※加工助剤、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:小麦・卵・乳
16 18 22	トマトケチャップ	トマト 糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖) 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料	
16 21 22	(冷)グリーンピース	グリーンピース	

16	一食はちみつ	はちみつ	
16	レトルトレッドキドニー	レッドキドニー 食塩 水	
16	ローストアーモンド(粉末)	アーモンド	アレルギー表示:アーモンド ※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由 来:マカダミアナッツ
16	しらす干し	いわしの稚魚 食塩	※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由 来:えび・かに ※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。
16	チーズパウダー	ナチュラルチーズ	アレルギー表示:乳
17 18 21 23	でん粉	馬鈴薯でん粉	※加工助剤、キャリアー オーバー、コンタミ等由 来:大豆
17 24	いりこ(だし用)	かたくちいわし	※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。
17	焼のり(きざみ)	乾のり	※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
17	一食ひじきぱっぱ	ひじき 砂糖 ゴマ ドロマイト(炭酸カルシウム マグネシウム含有物) 食塩 みりん かつお削 りぶし 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 赤しそ あ じ削りぶし かつおぶしエキス 酵母エキス 酵 母 しょうゆ(小麦・大豆を含む) 梅酢 クエン酸 鉄Na	アレルギー表示:小麦・ 大豆・ごま ※ひじきは、えび、かに が混入している場合があ ります。
17	(冷)さばホイル焼き	さば 砂糖 みそ 本みりん 米粉 水	アレルギー表示:さば・大 豆
18 23	冷凍チキンブイヨン	鶏骨 野菜(玉ねぎ にんじん セロリ)ローリ エ 微量 水	アレルギー表示:鶏肉
18 23	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 脂 丸鶏パウダー 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	アレルギー表示:鶏肉
18	ウェーブワンタン	小麦粉(強力粉) 食塩	アレルギー表示:小麦
18	(冷)レバーブロック	鶏肝【鶏肉】 濃口しょうゆ【小麦・大豆】 砂糖 香辛料(ジンジャー)	アレルギー表示:鶏肉・ 小麦・大豆 コンタミネーション:卵・乳

18	一食黒豆きなこクリーム	食用油脂(植物油脂、加工油脂) 糖類(砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末水あめ) きなこ【大豆】(黒大豆) 乳等を主要原料とする食品【乳】 食塩 乳化剤	アレルギー表示:大豆、乳、ごま *加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由来:小麦、落花生、りんご、アーモンド
21 22 28	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 粉末しょうゆ 砂糖 野菜パウダー チキンエキスパウダー チキンパウダー 香辛料 ポークエキスパウダー 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料	アレルギー表示:小麦・大豆・鶏肉・豚肉
21	ハーフスパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ	アレルギー表示:小麦
21	一食あまおういちごジャム	水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
21	レトルトまぐろノンオイル	まぐろ 野菜スープ 食塩 調味エキス 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタン)	アレルギー表示:大豆
21	トマトピューレ	トマト 水	
22 28	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) 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	アレルギー表示:大豆
22 28	ローレル	ローレル	
22 28	小麦粉(薄力粉)	小麦粉	アレルギー表示:小麦
22	九州産みかんパウチ	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(異性化液糖) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(グラニュー糖) 酸味料 乳酸Ca 水	
22	黄桃角切パウチ	黄桃 砂糖 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料(クエン酸) 水	アレルギー表示:もも
22	ヨーグルト(コア)	乳製品(加糖練乳 脱脂粉乳 全粉乳 クリーム) 砂糖・異性化液糖 イソマルトオリゴ糖 シロップ 砂糖 乳たんぱく 寒天 増粘多糖類 香料 水	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:りんご、もも
22	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェヌグreek 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	※加工助剤、キャリアー オーバー、コンタミ等由来:小麦
23 24	(冷)角天	魚肉(えそ) 発酵調味料 砂糖 食塩 ぶどう糖 植物油脂 加工澱粉 調味料(アミノ酸等) 水	※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
23 24	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	
23	大正金時豆	大正金時	

23	一食セミスイートりんごジャム	りんご【りんご】 砂糖 水あめ ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 酸化防止剤(V. C) 水	アレルギー表示:りんご
23	ごま油	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
23	(冷)スクールぎょうざ	野菜(キャベツ たまねぎ にら) 豚肉 粒状植物性たん白 豚脂 しょうゆ でん粉 ポークエキス 砂糖 みそ 発酵調味料 おろししょうが おろしにんにく 香辛料 <皮> 小麦粉【小麦】 還元水あめ 食塩 植物油脂 大豆粉 貝Ca 調味料(アミノ酸) 乳化剤 水	アレルギー表示:小麦・大豆・豚肉
24	長ひじき	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。
24	(冷)ししゃもフライ(子持ち)	カラフトシヤモ パン粉 でん粉 小麦粉 コーンフラワー ぶどう糖 水	アレルギー表示:小麦・大豆 コンタミネーション:えび、かに、卵、乳
24	一食タルタルソース	食用植物油脂 ピクルス 卵【卵】 ぶどう糖果糖液糖 食塩 醸造酢 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物微量 水	アレルギー表示:卵・大豆
25 28 30	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
25	(冷)ひきわり納豆	<納豆> 大豆 納豆菌微量 <タレ> 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 しょうゆ たん白加水分解物 食塩 醸造酢 かつおエキス 調味料(アミノ酸等) 酒精 ビタミンB <sub>1</sub> 増粘剤(キサンタン)	アレルギー表示:大豆・小麦
25	すりごま	ごま【ごま】	アレルギー表示:ごま
25	一食かつお節	かつおのふし	
28	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料抽出物	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
28	牛乳(調理用)	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
28	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】	アレルギー表示:乳
28	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ セルロース	アレルギー表示:乳
28	チョコ&ホワイト	【ブラックチョコ】砂糖 植物油脂【大豆】 ココア 全粉乳【乳】 カカオマス 乳化剤 香料微量 【ホワイトチョコ】植物油脂 砂糖 脱脂粉乳【乳】 乳糖 ココアバター 乳化剤 香料微量	アレルギー表示:乳・大豆

28	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(とうもろこし じゃがいも さつまいも等) 酸味料 酸化防止剤(亜硫酸塩) ゼラチン(加工助剤)	
30	酒	米 米麴 醸造アルコール	
30	(冷)オールポークしゅうまい	豚肉【豚肉】 たまねぎ<皮> 【小麦】 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) 馬鈴でんぷん 粒状小麦たんぱく【小麦】 砂糖 食塩 醤油【大豆・小麦】 こしょう しょうが 水	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

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
16 18 28	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
21	小さいパン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】4 ショートニング【大豆】7 グルテン強化剤【小麦】2 食塩 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.15 砂糖	アレルギー表示:小麦・乳・大豆
23	小さい黒砂糖パン	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
23	中華めん	食塩 かんすい	アレルギー表示:小麦 ※同一ライン:そば、卵、やまいも