

令和7年度4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 | |
| | 15,17,22,24,25,30 | | |
| | 顆粒ゼラチンRR | ゼラチン(牛骨) | アレルギー表示:ゼラチン (粥・牛乳ゼリー・お茶ゼリーに使用) |
| | 15,16,17,18,21,22,23,24,25,28,30 | | |
| 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 |
| | 16,18,28 | | |
| | パン(県産小麦粉) | 脱脂粉乳【乳】4.0 ショートニング 7.0 グルテン強化剤【小麦】2.0 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.15 食塩 | アレルギー表示:小麦・乳・大豆 |
| 21 | | | |
| 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 | | | |
| 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 ※同一工場:卵 |

【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) 全日使用 | 生乳【乳】 | アレルギー表示:乳 |
| | ソフティア 15,16,17,18,21,22,23,24,25,28,30 | デキストリン 増粘多糖類 pH調整剤 | (牛乳やおかずのとりみ付けに使用) |
| お茶 | 有機粉末茶 全日使用 | 緑茶 | |

【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 |
|------|----------------------|---|--------------|
| 15 | プロッカグレープ 15 | 砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ブドウ果汁 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(アントシアニン) | アレルギー表示:ゼラチン |
| 16 | 一食はちみつ 16,21 | はちみつ | |
| 18 | マービー あんずジャム 18 | 還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) | |

【特支資料2】(段階食)No.2

| | | | |
|----|----------------|---|--|
| 18 | 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 |
| | 18 | | |
| 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 | | |
| 22 | 一食クリームヨーグルトバニラ | 加糖練乳【乳】、脱脂粉乳【乳】、クリーム【乳】、全粉乳【乳】、砂糖・異性化液糖、砂糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、難消化性デキストリン、ミルクカルシウム【乳】、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・キャリーオーバー・コンタミ等:りんご、もも |
| | 22 | | |
| 23 | 一食セミスイートルンごジャム | 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 | | |
| 28 | チョコアンドホワイト | 【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 | | |

【副食】

| 使用 初日 | 品名 使用日 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起 |
|----------|---|--|---|
| 15 | 牛乳(調理用) 15,16,17,18,21,22,23,24,25,28,30 | 生乳【乳】 | アレルギー表示:乳 |
| 15 | 生クリーム 15,16,17,18,21,22,23,24,25,28,30 | 生乳【乳】 | アレルギー表示:乳 |
| 15 | 鶏卵 15,16,17,18,21,22,23,24,25,28,30 | 鶏卵 | アレルギー表示:卵 |
| 15 | 鶏肉ささみ 15,16,21,22,23,25,28,30 | 鶏肉ささみ | |
| 15 | (冷)やわらかビーフ 15,21,22,25,30 | 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 加工デンプン 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 |
| 15 | ワイン(赤) 15,16,18,21,25,30 | 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) | |

| | | | |
|----|-------------------------------|--|--|
| 15 | 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 粉末しょうゆ【小麦、大豆】 砂糖 野菜パウダー(玉ねぎ、トマト、にんじん) チキンエキスパウダー【鶏肉】 チキンパウダー【鶏肉】 香辛料 ポークエキスパウダー【豚肉】 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 |
| | 15,16,18,21,22,23,24,25,28,30 | | |
| 15 | うらごしほうれん草 | 冷凍ほうれん草 水 | |
| | 15,17,23,24,30 | | |
| 15 | おわら麩 | 小麦粉【小麦】 小麦グルテン | アレルギー表示:小麦 |
| | 15 | | |
| 15 | 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。 |
| | 15,17,30 | | |
| 15 | かつお節(だし用) | かつおのふし | |
| | 15,30 | | |
| 15 | 塩わかめ(一般と同じ) | わかめ 塩 | ※わかめは、えび、かにが混入している場合があります。 |
| | 15,24 | | |
| 15 | やわらかきぎみごぼう | 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:小麦・大豆 |
| | 15,30 | | |
| 16 | (冷)白いんげんピューレ | いんげん豆 水 | |
| | 16 | | |
| 16 | (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 加工デンプン ピロリン酸鉄 増粘剤(グアー) 香料 | アレルギー表示:小麦、卵、乳成分、ゼラチン、大豆、豚肉、やまいも ※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分 |
| | 16,23 | | |
| 16 | うらごしグリーンピース | 冷凍グリーンピース 水 | |
| | 16,21,22,25,28 | | |
| 16 | ローストアーモンド(粉末) | アーモンド【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 | | |
| 16 | チーズパウダー | ナチュラルチーズ【乳】 | アレルギー表示:乳 |
| | 16 | | |
| 16 | サラダ油 | 食用なたね油 | |
| | 16,18,21,22,23,24,25,28,30 | | |
| 16 | ソース | 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 |
| | 16,18,22 | | |
| 16 | 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 | |
| | 16,18,21,22 | | |

| | | | |
|----|-----------------------------|--|--|
| 17 | (冷)いわしのすり身 17 | 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 |
| 17 | ワイン(白) 17,22,24,28 | 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 ゼラチン(加工助剤) | |
| 17 | クイック介護食 とり 17,30 | 鶏肉 チキンエキス 食用パーム油 チキンオイル コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) 酵母エキス 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類 加エデンプン) 卵殻Ca | アレルギー表示:卵、鶏肉、ゼラチン |
| 17 | 一食減塩のり佃煮 17 | 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 |
| 17 | いりこ(だし用) 17,24 | 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 | みりん 17,30 | もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール | |
| 18 | (冷)レバーブロック 18 | 鶏肝 濃口しょうゆ 砂糖 香辛料(ジンジャー) | ※アレルギー表示:鶏肉、小麦、 ※同一ライン:卵、乳 |
| 18 | ウェーブワンタン 18 | 小麦粉【小麦】 食塩 | 大豆 |
| 18 | 冷凍チキンパイオン 18,23 | 鶏骨【鶏肉】、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 | 鶏がらスープのもと 18,23 | 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 | ガーリック 18,21 | ガーリック | |
| 21 | やわらかカップ (いとより鯛) 21,30 | 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。 |
| 21 | そうめん 21,23 | 小麦粉【小麦】、食塩、食用植物油 | アレルギー表示:小麦 |
| 21 | 酢 21,25,28 | 米 アルコール 酒かす 水 | |
| 22 | レトルトみかん シロップ漬け 22 | みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、グラニュー糖、酸味料、乳酸Ca、水 | |
| 22 | レトルト黄桃角切り 22 | 黄桃【もも】、砂糖、酸化防止剤、クエン酸、水 | アレルギー表示:もも |

| | | | |
|----|-----------------------|--|---|
| 22 | 薄力粉(九州産) 22,28 | 小麦粉【小麦】 | アレルギー表示:小麦 |
| 22 | マーガリン(調理用) 22,28 | 食用植物油脂・食用精製加工油脂(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 | カレー粉 (ハチ食品) 22 | ターメリック コリアンダー クミン フェネグ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・キャリーオーバー・コンタミ由来:小麦 |
| 23 | ごま油 23 | 食用ごま油【ごま】 | アレルギー表示:ごま |
| 23 | 酒 23,30 | 米 米麴 醸造アルコール | |
| 23 | ほたてのクリーム 煮ごり 23 | 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 増粘多糖類) 香料 | アレルギー表示:乳 |
| 24 | 長ひじき 24 | ひじき | ※ひじきは、えび、かにかが混入している場合があります。 |
| 24 | マヨネーズチューブ 24 | 食用植物油脂【大豆】、卵黄【卵】、醸造酢、食塩、香辛料、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・りんご |
| 24 | (冷)白身魚のすり身 24 | 魚肉(パシフィックホワイトティング) 大豆油 卵白 砂糖 食塩 加エデンブ 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・やまいも ※同一工場:えび、かにか、小麦、卵、乳成分 |
| 24 | クイック介護食 白身魚 24 | 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 |
| 25 | 丹波黒豆 25 | 黒豆【大豆】、砂糖、水 | アレルギー表示:大豆 ※同一工場:卵・乳 |
| 25 | ねりごま 25 | 皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】 | アレルギー表示:ごま |

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。