

令和7年5月分 小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			
13	8	マカロニ (アルファベット)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
27	12	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
14	30	(冷)厚揚げ (1.5cm角)	丸大豆【大豆】 植物油(なたね) 8.2 安定剤(加工澱粉(とうもろこし、キャッサバ)) 凝固剤(塩化マグネシウム) 水	
19	19	(冷)油揚げ(2cm)	大豆【大豆】 植物油(菜種) 12.4 豆腐用凝固剤 水	
20	14	アーモンド(スライス)	アーモンド【アーモンド】 100	※同一ライン:小麦、卵 乳、落花生、くるみ カシューナッツ、大豆 マカダミアナッツ ※同一工場別ライン: えび、かに、ごま、さけ 鶏肉
28	1	いり大豆	大豆【大豆】	※同一ライン:落花生 くるみ、カシューナッツ アーモンド ※同一工場別ライン: 小麦、ごま
28	1	きなこ	国産黄大豆乾【大豆】	
19	19	(冷)さば切り身*60g	さば【さば】	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ 大豆 ※同一工場別ライン: 乳、ゼラチン
21	15	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ 大豆 ※同一工場別ライン: 乳、ゼラチン
26	20	しらす干し	かたくちいわし稚魚 食塩	※同一ライン:えび ごま、さけ ※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。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
8 28	1 9	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	※同一ライン:えび、かに ※同一工場別ライン: くるみ ※あさりは、 えび、かにが混ざる 漁法で採取しています。
22	23	ウインナー ソーセージ	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 11 馬鈴しょでん粉 食塩 砂糖 水あめ 香辛料 酸化防止剤(ビタミンC) リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸等) 保存料(ソルビン酸) 発色剤(亜硝酸Na)	※同一ライン:卵、乳 小麦、牛肉、ごま、大豆 鶏肉 ゼラチン ※同一工場別ライン: りんご
30	2	プレスハム(スライ ス)	豚肉【豚肉】 馬鈴しょでん粉 大豆たん白【大豆】 砂糖 水あめ 食塩 リン酸塩(Na) 保存料(ソルビン酸K) 酸化防止剤(ビタミンC) 香辛料抽出物 発色剤(亜硝酸Na)	※同一ライン:乳、卵 小麦、牛肉、ごま、鶏肉 りんご、ゼラチン
20	14	あらびきウインナー *20g	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 11 馬鈴しょでん粉 食塩 砂糖 水あめ 香辛料 酸化防止剤(ビタミンC) リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸等) 保存料(ソルビン酸) 発色剤(亜硝酸Na)	※同一ライン:卵、乳 小麦、牛肉、ごま、大豆 鶏肉 ゼラチン ※同一工場別ライン: りんご
26	20	(冷)あじミニボール	アジ落身 馬鈴薯でん粉 食塩 砂糖	
28	1	レトルトかつお 油漬け	かつお 大豆油 11.86 野菜エキス 食塩 L-グルタミン酸ナトリウム 水	
16	13	きざみ昆布	こんぶ	※同一工場別ライン: 小麦、いか、ごま、大豆 ゼラチン ※こんぶは えび、かにの生息する 海域で採取しています。
22	23	一食(冷)いちごの フル*45g	乳又は乳製品を主原料とする食品【乳】 15.0 カスタードクリーム(発酵乳、加糖卵黄、植物油脂 麦芽糖、水あめ、砂糖、ぶどう糖、その他) 【卵・乳】 10.8 水あめ 砂糖 加糖練乳【乳】 3.8 ぶどう糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン(馬鈴薯、とうもろこし)) 炭酸Ca 香料【乳】 0.1 リン酸Na カロチノイド色素 いちごピューレ(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖加糖液糖) いちご濃縮果汁 増粘多糖類 酸味料(クエン酸) ビタミンC 紅麴色素 香料	※同一ライン:オレンジ りんご、もも、大豆 キウイフルーツ、バナナ ゼラチン、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			
12	27	(冷)カクテルゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 りんご果汁(濃縮還元)【りんご】 砂糖 デキストリン 水溶性食物繊維 寒天 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 香料 水 クチナシ黄色素 クエン酸鉄Na クチナシ青色素 着色料(ビタミンB2) ぶどう果汁(濃縮還元) 酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム) もも果汁(濃縮還元)【もも】 クチナシ赤色素 紅麴色素 豆乳【大豆】 ピロリン酸第二鉄	※同一ライン:卵、乳 オレンジ、バナナ キウイフルーツ、ごま ゼラチン ※同一工場別ライン: 小麦、アーモンド
26	20	かつおだしのもと	食塩 ぶどう糖 砂糖 かつお節粉末 そうだかつお節粉末 こんぶ粉末 L-グルタミン酸ナトリウム コハク酸ナトリウム 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	※同一ライン:乳 ※同一工場別ライン: 小麦、ごま、大豆、鶏肉 ゼラチン、魚介類
19	19	しそ粉	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢) 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	
15	28	かぼす果汁	かぼす	
28	1	粉茶(粉末)	有機抹茶(てん茶)	
29	26	デミグラスソース	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)【小麦】 12.0 トマトペースト ソテードオニオン チキンエキス【鶏肉】 にんじん 砂糖 酵母エキス でん粉(とうもろこし) 食塩 香辛料 水	
20	14	一食ミックスジャム *15g	水飴 砂糖 いちご りんご【りんご】 ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 仕込み水	
15	28	一食りんごジャム *15g	水飴 砂糖 りんご【りんご】 酸味料(クエン酸)	※同一ライン:オレンジ キウイフルーツ、バナナ 桃、りんご ※同一工場別ライン: 落花生
1	16	一食いちご マーガリン*9g	砂糖 ぶどう糖果糖液糖 いちご 濃縮いちご果汁 増粘剤(増粘多糖類、加工でん粉(とうもろこし)) 酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム) 着色料 食用植物油脂(なたね) 15.9 食用精製加工油脂(なたね) 15.9 食塩 乳化剤【大豆】 バターミルクパウダー【乳】 0.2 香料 φ 酸化防止剤(ビタミンE) カロチノイド色素	
13	8	一食スライスチーズ *20g	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	
2	29	一食アーモンド いりこ*10g	アーモンド【アーモンド】 50 かたくちいわし 砂糖 水飴 麦芽糖 食塩	※同一ライン:えび かに、いか、ごま、大豆 ※カタクチイワシは、 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。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
9	21	一食ミルククリーム *15g	食用油脂(パーム油、大豆油、コーン油、パーム核油 からし油)54.77 デキストリン 砂糖 粉末水あめ 難消化性デキストリン ホエイパウダー【乳】 3.1 全粉乳【乳】 1.51 脱脂粉乳【乳】 0.5 食塩 乳化剤【大豆】 炭酸カルシウム 香料【乳】 0.42	※同一ライン:落花生 小麦、ごま、りんご アーモンド
2 8	9 29	コチュジャン	米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス 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	
30	2	とうもろこし (クリーム)缶	スイートコーン 増粘剤(加工澱粉〈タピオカ、コーン〉) 塩 水	
12	27	みかん缶	みかん 砂糖・ぶどう糖加糖液糖 クエン酸 水	
26	20	甘夏かん缶	夏みかん 砂糖・ぶどう糖加糖液糖 酸味料(クエン酸) 水	
13	8	(冷)メンチカツ* 60g	キャベツ 豚肉【豚肉】 鶏肉【鶏肉】 パン粉【小麦】 27.3 砂糖 ポークオイル【豚肉】 0.8 食塩 しょうゆ【小麦・大豆】 0.3 ポークエキス【豚肉】 植物油脂(菜種油、パーム油、添加物)0.1 香辛料 小麦粉【小麦】 5.5 コーンフラワー 植物油脂(菜種油、 大豆油【大豆】、パーム油、添加物) 1.7 加工デンプン(タピオカ、とうもろこし) 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 水	
7 26	7 20	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
29	26	(冷)ハンバーグ *60g	豚肉【豚肉】 鶏肉【鶏肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 8.93 でん粉(馬鈴薯) 粉末状植物性たん白【小麦】 2.14 砂糖 食塩 チキンエキス【鶏肉】 酵母エキス 香辛料 水	
16	13	(冷)ししゃもフライ (子持ち)*20g	からふとししゃも パン粉(小麦粉【小麦】、ぶどう糖 ショートニング【大豆】、ドライイースト、食塩、水)21.31 小麦粉【小麦】 3.44 バッターミックス(小麦粉【小麦】 でん粉(とうもろこし)、食塩、大豆たん白【大豆】 ぶどう糖)2.06 イーストフード V.C 増粘多糖類 水	※同一ライン:さば
7	7	一食(冷)柏もち *30g	小豆粒あん(小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩) 米粉 砂糖 加工でん粉(キャッサバ) 水 植物油脂(ココヤシ、パームヤシ)0.37 酵素製剤【大豆】 柏葉	
22	23	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
7 9 19 26	7 19 20 21	いりこ(だし用)	カタクチイワシ 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。
20	14	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
1 22	16 23	粉末チーズ	ナチュラルチーズ【乳】 100	
9 14 19	19 21 30	塩わかめ	わかめ 食塩	※わかめは、えび、かにが混入している場合があります。
28	1	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。
14 28	1 30	緑豆はるさめ	緑豆澱粉 豌豆澱粉	
2 8 9 16 19	9 13 19 21 29	すりごま	ごま【ごま】 100	
1 21	15 16	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
9 30	2 21	(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	
16 28	1 13	かつお(だし用)	かつおのふし	
9 16 28	1 13 21	こんぶ(だし用)	こんぶ	※こんぶはえび、かにの生息する海域で採取しています。
8	9	豆板じゃん	塩蔵唐辛子 そら豆加工品 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)	
20	14	レトルト水煮 白いんげん豆	白いんげん豆	
9	21	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	
14 20 22 27	12 14 23 30	とうもろこし (ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	
1 12	16 27	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	
20 27	12 14	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
23	22	(冷)若鶏レバー 竜田揚げ*揚げ物用	鶏肝【鶏肉】 片栗粉(じゃがいも)	
7 8	7 9	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
12 15	27 28	(冷)とうもろこし	とうもろこし	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
12 29	26 27	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	
15 27 29	12 26 28	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
27 29	12 26	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
27	12	一食チョコ大豆 クリーム*10g	食用油脂(大豆油、パーム油、パーム核油、コーン油 植物レシチン)56.67 砂糖 大豆粉【大豆】 ココアパウダー ぶどう糖 脱脂粉乳【乳】 1.5 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン【大豆】 香料	※同一ライン:アーモンド ※同一工場別ライン: 小麦、落花生、ごま りんご

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
12 21	15 27	小麦粉	小麦【小麦】 100	
2 14 21 23 30	2 15 22 29 30	でん粉	馬鈴薯澱粉	
8 14 21 23 30	2 9 15 22 30	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
1 2 8 9 12 13 14 15 20 22 27 28 29 30	1 2 8 9 12 14 16 21 23 26 27 28 29 30	サラダ油	食用なたね油 100	
13 16 21 23	8 13 15 22	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	
1 12 22 29	16 23 26 27	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	
7 8 19 23 26 28	1 7 9 19 20 22	酒	米 米麴 醸造アルコール	
2 9 21 26	15 20 21 29	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
29	26	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(亜硫酸塩)	
27	12	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)	
12	27	ローレル	ローレル	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
12 13 15 20 29 30	2 8 14 26 27 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(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)	
12 23	22 27	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	
1 13 14 15 20 21 22 23 27 29 30	2 8 12 14 15 16 22 23 26 28 30	洋こしょう	黒こしょう末	
2 14 21 23 27	12 15 22 29 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	
1 12 22 29	16 23 26 27	ソース	砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 野菜・果実【りんご】 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			
2 7 8 14 16 19 21 23 26 30	2 7 9 13 15 19 20 22 29 30	ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆
12 28	1 27	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に対しての配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
9 13 15 22 29	8 21 23 26 28	小さいパン パン 小さい背割りパン	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
27	12	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
1	16	ライ麦パン	脱脂粉乳【乳】 3 ショートニング【大豆】 10 食塩 イースト 黒糖 ライ麦粉【小麦】 10 イーストフード【小麦・大豆】0.1	※同一ライン:卵
20	14	胚芽パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 14 砂糖 食塩 イースト 胚芽【小麦】 10 イーストフード【小麦・大豆】0.1	※同一ライン:卵
9	21	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵やまいも