

令和7年度 5月分 特別支援学校(段階食) 給食物資配合表

※ 乳・卵・小麦・種実類・油脂類の5種類は、太字にし下線を引いています。

【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、 <u>粥</u> ／普通食がパンの時、 <u>パン粥</u>	
	嚥下Ⅱ食	粥の時、 <u>エンジョイゼリー</u> バニラ／普通食パンの時、 <u>パン粥</u>	
	嚥下Ⅰ食	粥の時、 <u>エンジョイゼリー</u> バニラ／パン粥の時、 <u>エンジョイゼリーストロベリー</u>	
分類	品名 使用日	配合物資	注意喚起
粥用	米(粥用)	精白米	
	2,7,8,12,14,16,19,21,23,26,28,30		
	顆粒ゼラチンRR 全日使用	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)
パン粥用 (パンに牛乳を浸す)	配合物資		
	パン・小さいパン	<u>小麦粉【小麦】</u> <u>脱脂粉乳【乳】</u> <u>マーガリン【乳・大豆】</u> 砂糖 イースト <u>イーストフード【小麦・大豆】</u> 食塩	アレルギー表示: <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・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
	1,9,13,15,20,22,29		
	パン(県産小麦粉) 27	<u>強力小麦粉【小麦】</u> <u>脱脂粉乳【乳】</u> <u>ショートニング</u> <u>グルテン強化剤【小麦】</u> 砂糖 イースト <u>イーストフード【小麦・大豆】</u> 食塩	アレルギー表示: <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・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
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	<u>脱脂粉乳</u> でん粉分解物 グラニュー糖 <u>植物油</u> ゼラチン <u>乳糖</u> 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 <u>乳</u> ・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)	<u>生乳【乳】</u>	アレルギー表示: <u>乳</u>
	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)
	1,2,7,8,9,12,13,14,15,16,19,20,21,22,23,26,27,28,29,30		
お茶	有機粉末茶	緑茶	
	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	注意喚起
Ⅰ	マービー あんずジャム	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
	1,13,29		

1	(冷)ハ女茶ムース 1	加糖練乳【乳】 加糖脱脂練乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 クリーム【乳】 水飴 植物油脂 ほうれんそうペースト 抹茶 食塩 安定剤 香料 乳化剤 水	アレルギー表示:乳
7	プロッカオレンジ 7	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) 果汁(オレンジ、うんしゅうみかん) 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 着色料(紅花黄、パプリカ色素) V.C	アレルギー表示:オレンジ・ゼラチン
8	プロッカグレープ 8	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
9	一食セミスイート りんごジャム 9,20	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
13	マービー マーマレードジャム 13	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
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
15	一食はちみつ 15,22	はちみつ	
15	一食あまおう いちごジャム 15	水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
16	一食減塩のり佃煮 16	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
20	一食ミックスジャム 20	糖類(水あめ 砂糖) 果実(いちご りんご【りんご】) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 水	アレルギー表示:りんご
23	たいみそ 23	みそ ぶどう糖 いとより鯛すり身(いとより鯛、砂糖) 砂糖 清酒 デキストリン しょうゆ 酸味料	アレルギー表示:小麦・大豆 ※コンタミネーション:いとより鯛はえび、かにを食べています。
23	プロッカピーチ 23	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
27	チョコアンドホワイト 27	<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 <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

29	一食オール いちごジャム	いちご 砂糖 水あめ ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 水	
	29		
30	一食クリーム ヨーグルトバニラ	<u>加糖練乳【乳】</u> <u>脱脂粉乳【乳】</u> <u>クリーム【乳】</u> <u>全粉乳【乳】</u> 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 <u>ミルクカルシウム【乳】</u> <u>乳たんぱく【乳】</u> 寒天 増粘多糖類 香料 水	アレルギー表示: <u>乳</u> 加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等:りん ご、もも
	30		

【副食】

使用 初日	品 名 使用日	配合物資	注意喚起
1	牛乳(調理用) 全日使用	<u>生乳【乳】</u>	アレルギー表示: <u>乳</u>
1	生クリーム 1,2,7,8,9,12,13,14,15,16,19,20,21,22,23,26,27,28,29,30	<u>生乳【乳】</u>	アレルギー表示: <u>乳</u>
1	鶏卵 1,2,7,8,9,12,13,14,15,16,19,20,21,22,23,26,27,28,29,30	<u>鶏卵</u>	アレルギー表示: <u>卵</u>
1	鶏肉ささみ 1,2,7,8,12,13,15,20,22,26,27,28,29,30	鶏肉ささみ	
1	ワイン(赤) 1,2,8,13,15,20,22,23,29,30	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)	
1	コンソメスープのもと 1,2,7,8,9,12,13,14,15,16,20,21,22,23,26,27,28,29,30	食塩 デキストリン ぶどう糖 麦芽糖 <u>食用植物油脂</u> <u>粉末しょうゆ【小麦、大豆】</u> 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: <u>小麦・大豆・鶏肉・豚肉</u>
1	(冷)やわらかポーク 1,14,15,20,22,29,30	豚肉 オニオンソテー <u>卵白</u> <u>乳等を主要原料とする食品</u> 清酒 <u>パン粉</u> ゼラチン <u>大豆油</u> 山芋 <u>乾燥卵白</u> 砂糖 生姜汁 <u>醤油</u> 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: <u>小麦、卵、乳成分</u> 、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
1	レトルトみかん シロップ漬け 1,12	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	
1	うらごしグリーンピース 1,8,9,12,19,22	冷凍グリーンピース 水	
1	薄力粉(九州産) 12,27	<u>小麦粉【小麦】</u>	アレルギー表示: <u>小麦</u> ※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由 来:卵、乳、大豆
1	(冷)白いんげん ピューレ 1,13	いんげん豆 水	

1	チーズパウダー 1,15	<u>ナチュラルチーズ【乳】</u>	アレルギー表示： <u>乳</u>
1	サラダ油 1,8,9,12,13,14,15,22,27,28,30	<u>食用なたね油</u>	
1	ソース 1,12,15,20,27,29	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
1	トマトケチャップ 1,12,15,20,23,27,29	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	
1	酢 1,2,15,16	米 アルコール 酒かす 水	
2	(冷)やわらかビーフ 2,8,12,13	牛肉 豚肉 <u>鶏卵</u> <u>パン粉</u> オニオンソテー <u>牛乳</u> 洋酒 <u>大豆油</u> 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： <u>小麦</u> 、 <u>卵</u> 、 <u>乳成分</u> 、牛肉、大豆、豚肉 ※同一工場：えび、かに、小麦、卵、乳成分
2	ソフトカップ バナナ風味 2	<u>牛乳</u> <u>卵</u> 砂糖 マルトデキストリン ポリデキストロース <u>脱脂粉乳</u> <u>濃縮乳</u> ラクトスクロースシラップ コラーゲンペプチド 香料 V.C クエン酸鉄Na ナイアシン V.E V.B2 V.B1 V.A V.D	アレルギー表示： <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ・ゼラチン
2	うらごしほうれん草 2,7,13,16,21,23,26,28,30	冷凍ほうれん草 水	
2	ごま油 2,8,14,21,30	<u>食用ごま油【ごま】</u>	アレルギー表示： <u>ごま</u>
2	酒 2,8,26	米 米麴	
2	冷凍チキンブイヨン 2,23	鶏骨【鶏肉】 野菜（玉ねぎ、にんじん、セロリ） ローリエ 水	アレルギー表示：鶏肉
2	鶏がらスープのもと 2,21,23,26,30	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	アレルギー表示：鶏肉
2	オイスターソース 2,14	かきエキス 砂糖 魚醤 デキストリン 酵母エキス 麦芽エキス 増粘剤（加工でん粉）	
7	ワイン（白） 7,12,14,16,19,21,26,27,28	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 ジャガイモ 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）	
7	干しいたけ 7	乾しいたけ	
7	やわらかきざみごぼう 7	ごぼう 増粘剤（加工でんぷん） <u>香料（小麦・大豆由来）</u>	アレルギー表示： <u>小麦</u> ・大豆
7	いりこ（だし用） 7,19	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。

7	みりん 7,19,21,26,28	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
7	料亭白だし 7,19,28	食塩 <u>しょうゆ</u> 砂糖 米発酵調味料 かつお節 こんぶエキス 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: <u>小麦</u> ・大豆・ゼラチン
8	ねりごま 8	<u>皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】</u>	アレルギー表示: <u>ごま</u>
8	コチュジャン 8	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	大豆
8	豆板じゃん 8,14	塩漬唐辛子 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)	
9	無調整豆乳 9,26	大豆【大豆】 水	アレルギー表示:大豆
12	レトルト黄桃角切り 12	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
12	カレー粉 12,27	ターメリック コリアンダー クミン フェネグリーク 黒こしょう フェネル 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・コンタミ由来: 小麦
12	マーガリン(調理用) 12,20,22,27,29	<u>食用植物油脂・食用精製加工油脂【大豆】</u> 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	アレルギー表示:大豆
13	トマト(角切り)缶 13	トマト トマトピューレー クエン酸	
15	トマトジュース 15	トマト 食塩	
15	そうめん 15,27	<u>小麦粉【小麦】</u> 食塩 <u>食用植物油</u>	アレルギー表示: <u>小麦</u>
15	醃酵乳 15,26	<u>生乳【乳】</u> <u>脱脂粉乳【乳】</u> <u>乳酸菌スターター【乳】</u> 配合水	アレルギー表示: <u>乳</u>
15	オリーブ油 15	<u>食用オリーブ油</u>	
15	ガーリック 15,23	ガーリック	
16	(冷)白身魚のすり身 16	魚肉(パシフィックホワイティング) <u>大豆油</u> <u>卵白</u> 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: <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・大豆・やまいも ※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分
16	こんぶ(だし用) 16,26,28	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。
16	マヨネーズチューブ 16	<u>食用植物油脂【大豆】</u> <u>卵黄【卵】</u> 醸造酢 食塩 香辛料 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物 水	アレルギー表示: <u>卵</u> ・大豆・りんご

16	かつお節(だし用) 16,26,28	かつおのふし	
19	(冷)いわしのすり身 19	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	梅肉ペースト 19	梅 食塩	
21	(冷)ほたてのすり身 21	ほたて貝柱 <u>大豆油</u> <u>卵白</u> 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: <u>小麦</u> 、 <u>卵</u> 、大豆、やまいも ※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分
21	溶けないアイス (バニラ) 21	<u>乳等を主要原料とする食品【乳】【大豆】</u> 水あめ グラニュー糖 果糖 <u>脱脂濃縮乳【乳】</u> <u>生クリーム【乳】</u> デキストリン <u>加糖練乳【乳】</u> エリスリトール <u>加糖卵黄【卵】</u> ゼラチン【ゼラチン】 <u>鶏卵加工品【卵】</u> 水 加エデンプン 甘味料 乳化剤 香料 ゲル化剤 着色料 pH調整剤	アレルギー表示: <u>乳</u> ・大豆・ <u>卵</u> ・ゼラチン
22	ローストアーモンド (粉末) 22	<u>アーモンド【アーモンド】</u>	アレルギー表示: <u>アーモンド</u> ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:マカダミアナッツ
23	(冷)レバーブロック 23	鶏肝 こいくちしょうゆ 砂糖 香辛料(ジンジャー)	アレルギー表示:鶏肉・ <u>小麦</u> ・大豆 ※同一ライン:卵、乳
23	豚骨スープ 23	豚骨・豚足エキス【豚肉】 食塩 <u>ポークオイル【豚肉】</u> チキン・ポークエキス(鶏骨、豚骨、食塩、野菜エキス)【鶏肉、豚肉】 <u>香味オイル(動物油脂、野菜エキス)</u> <u>チキンオイル【鶏肉】</u> かつおエキス <u>乳たんぱく【乳】</u> 調味料(アミノ酸等) 酸化防止剤(ビタミンE)	アレルギー表示: <u>乳</u> ・鶏肉・豚肉
26	(冷)白桃コンポート 26	<u>白桃【もも】</u> 砂糖 酸味料 酸化防止剤 水	アレルギー表示:もも
26	米みそ(赤) 26	米 大豆 食塩 酒精(さときび) 水	アレルギー表示:大豆 ※同一工場:小麦
28	丹波黒豆 28	<u>黒豆【大豆】</u> 砂糖 水	アレルギー表示:大豆
28	長ひじき 28	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。
29	デミグラスソース レトルトパック (マイルドデミソース) 29	<u>ブラウンルウ(小麦粉、ラード)【小麦】</u> 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(黒こしょう) 水	アレルギー表示: <u>小麦</u> ・鶏肉 ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ由来:えび・かに・卵・乳・落花生

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。