

令和7年6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			
17	25	平麺ビーフン	米 ばれいしょでん粉	
23	24	ワンタンめん	小麦粉【小麦】 98.0 食塩	※同一工場別ライン: ごま
24	23	黒砂糖	粗糖 黒糖 糖蜜	
12 20 26	11 16 18	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
16	3	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
3	2	黒ごま(煎り)	ごま【ごま】 100	
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
16	3	(冷)えび(L)	えび【えび】	※同一ライン:いか ※同一工場別ライン: 小麦、卵、乳
5	4	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。
2	30	あさりの佃煮	あさり 還元水飴 醤油【小麦、大豆】 11.601 生姜 砂糖 味醂 寒天	※あさは、 えび、かにが混ざる 漁法で採取しています。
3	2	プレスハム(厚切り)	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
9	10	こんにゃく寒天	寒天 こんにゃく粉 増粘多糖類	
20	11	きざみチーズ(8mm)	ナチュラルチーズ【乳】 83 乳化剤 セルロース 水	
16	3	一食パリパリいりこ *5g	かたくちいわし 砂糖 澱粉分解物(キャッサバ) 醤油【小麦、大豆】 0.62 食塩	※同一ライン:落花生 くるみ、カシューナッツ ごま、バナナ、アーモンド ※同一工場別ライン: 卵、乳、キウイフルーツ

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
10	9	(冷)あさり	あさり	※同一ライン:かに ※あさは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。
9	10	きざみ昆布	昆布 醸造酢(さとうきび)	※こんぶはえび、かにの生息する海域で採取しています。
27	6	きざみのり	乾海苔	※のりは、えび、かにの生息する海域で採取しています。
11	26	(冷)ダイスゼリー(レモン)	果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖 砂糖 レモン果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸) ビタミンC 香料 クチナシ黄色素 水	
24	23	一食(冷)シークワサーゼリー*50g	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 シークワーサー果汁(濃縮還元) 水溶性食物繊維 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料(クエン酸) クエン酸鉄Na 香料	※同一ライン:卵、乳 オレンジ、バナナ、ごま キウイフルーツ、大豆 もも、りんご、ゼラチン ※同一工場別ライン: 小麦、アーモンド
30	27	チリソース	トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 たまねぎ 醸造酢(さとうきび、とうもろこし、 キャッサバ等) 食塩 香辛料 にんにく	
5	4	米みそ(赤)	大豆【大豆】 米 食塩 酒精 水	
24	23	焼酎(米)	米 米麹 水	
18	17	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: えび、かに、小麦、いか あわび、いくら、ごま さけ、さば、大豆、鶏肉 ゼラチン
19	19	梅肉	梅 食塩 しそ液 野菜色素(アカキャベツ色素)	※同一ライン:大豆 ※同一工場別ライン: 小麦、ごま、りんご
17 23	24 25	かぼす果汁	かぼす	
12	18	オレガノ	オレガノ	
20	11	パプリカパウダー	パプリカ	
3	2	一食あまおういちごジャム*15g	水飴 砂糖 いちごピューレ(いちご・砂糖) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 水	※同一ライン:オレンジ キウイフルーツ、バナナ もも、りんご ※同一工場別ライン: 落花生

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
12	18	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 もも、りんご ※同一工場別ライン: 落花生
26	16	一食ブルーベリー マーガリン*9g	砂糖 ぶどう糖果糖液糖 ブルーベリー 濃縮ブルーベリー果汁 増粘剤(増粘多糖類、加工でん粉) 酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム) 着色料(クチナシ パープルキャロット色素) 香料 食用植物油脂15.9 食用精製加工油脂15.9 食塩 乳化剤【大豆】 バターミルクパウダー【乳】0.2 香料【乳】0.1 未満 酸化防止剤(ビタミンE) カロチノイド色素 水	
13	20	一食味付けのり*2g	乾海苔 砂糖 食塩 みりん 昆布 煮干 醤油【小麦・大豆】0.15 唐辛子 調味料(アミノ酸) 水分	※のりは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。
17	25	一食中濃ソース*5g	りんご【りんご】 トマト たまねぎ にんにく 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 澱粉(とうもろこし) アミノ酸液【大豆】 香辛料 カラメル色素 水	※同一ライン:えび、乳 小麦、オレンジ、牛肉 ごま、さば、鶏肉、豚肉 もも、ゼラチン
5	4	一食スライスチーズ *20g	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	
6	5	一食のり佃煮*8g	醤油【小麦、大豆】30.34 のり 水飴 砂糖 食塩 カラメル グルタミン酸Na、リボヌクレオチドNa グリシン タマリンドガム キサンタンガム 乳酸 水	※のりは、 えび、かにが混ざる 漁法で採取しています。
20	11	ナツメグ	ナツメグ	
25	13	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	
20	11	レトルトまぐろ スープ煮	メバチマグロ 野菜エキス 食塩 調味料(アミノ酸) 加水	
16	3	レトルト マッシュルーム水煮	マッシュルーム 食塩 ビタミンC ph調整剤 水	※同一ライン:乳、大豆 オレンジ、もも、りんご
11	26	りんご(角切り)缶	りんご【りんご】 グラニュー糖 クエン酸 ビタミンC 乳酸カルシウム 水	
12	18	(冷)チキンカツ *60g	鶏むね肉【鶏肉】 生パン粉・乾燥パン粉【小麦】15 そう菜用粉 バッター粉【小麦、大豆】2.5 グァーガム 水	
18 26	16 17	(冷)えだ豆むき身	えだまめ【大豆】 食塩	
18 19 23 30	17 19 24 27	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
30	27	一食(冷)パイ アップル(生)*40g	パイナップル	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
4	12	(冷)もずく	もずく	※もずくは えび、かにの生息する 海域で採取しています。
25	13	(冷)シューマイ*18g (ボイルパック)	豚肉【豚肉】 豚脂【豚肉】 5.39 玉ねぎ ねぎ 生姜 にんにく でん粉(馬鈴薯) 粉末状植物性蛋白 粒状植物性蛋白 砂糖 醤油【小麦・大豆】 1.88 ホタテエキス 酵母エキス みりん ポークエキス【豚肉】 食塩 コショウ 小麦粉【小麦】 10.11 還元水飴 植物性蛋白【大豆】 醸造調味料 水	
17	25	(冷)魚すり身団子	たらすり身 植物油脂(なたね) 3.75 でん粉(とうもろこし) 砂糖 食塩 調味料(アミノ酸等) 水	※同一ライン:卵、乳 小麦、かに、えび、いか さけ、大豆、鶏肉、豚肉 ※同一工場別ライン: ゼラチン
9	10	(冷)あじフライ*50g	あじ パン粉【小麦】 30 バッター粉・打ち粉【小麦】 8 水	
20	11	レトルト ミックスビーンズ	ひよこ豆 赤インゲン豆 青えんどう豆	
26	16	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
12 30	18 27	レンズ豆	レンズ豆	※同一ライン:大豆
6 9 24	5 10 23	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。
10 20 26	9 11 16	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	
16	3	粉末チーズ	ナチュラルチーズ【乳】 100	
3 9	2 10	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。
26	16	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。
20 30	11 27	乾燥バジル	バジル	
23	24	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	
11	26	みかん缶	みかん 砂糖・ぶどう糖加糖液糖 クエン酸 水	
13	20	緑豆はるさめ	緑豆澱粉 豌豆澱粉	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
9 13 24 25	10 13 20 23	すりごま	ごま【ごま】 100	
3	2	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
23 24	23 24	(冷)かまぼこ (細切り)	たらすり身 砂糖 食塩 発酵調味料 加工でん粉(キャッサバ) 水	
6 18	5 17	(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	
19	19	かつお(だし用)	かつおのふし	
6 19 24	5 19 23	こんぶ 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。
5	4	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	
5 13 25 27	4 6 13 20	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)	
30	27	レトルト水煮 白いんげん豆	白いんげん豆	
4 24 26	12 16 23	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	
10 12 13 17 20 26 30	9 11 16 18 20 25 27	とうもろこし (ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	
12 20 30	11 18 27	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
16	3	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	
11	26	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	
3 26	2 16	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
23	24	(冷)若鶏レバー 竜田揚げ*揚げ物	鶏肝【鶏肉】 片栗粉	
2 27	6 30	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
4	12	(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			
25	13	(冷)ほうれんそう (カット)	ほうれんそう	
10 16 30	3 9 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	
10 16 30	3 9 27	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
10 16 30	3 9 27	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
6	5	一食納豆*30g	大豆【大豆】 納豆菌	
20	11	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			
3 16	2 3	小麦粉	小麦【小麦】 100	
4 5 6 10 11 13 18 25 30	4 5 9 12 13 17 20 26 27	でん粉	馬鈴薯澱粉	
5 13 18 25	4 13 17 20	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
2 4 5 10 11 13 16 17 18 20 24 25 26 27 30	3 4 6 9 11 12 13 16 17 20 23 25 26 27 30	サラダ油	食用なたね油 100	
3 9 12 23	2 10 18 24	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	
5 12 13 26 30	4 16 18 20 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	
4 11 18 27	6 12 17 26	酒	米 米麴 醸造アルコール	
4 6 11 19 24 25	5 12 13 19 23 26	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
10 16	3 9	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)	
11 12 26	16 18 26	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			
3 10 17 20 26 30	2 9 11 16 25 27	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)	
11 26	16 26	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	
2 3 4 10 12 16 17 18 20 23 26 30	2 3 9 11 12 16 17 18 24 25 27 30	洋こしょう	黒こしょう末	
4 5 11 12 16 17 18 20 23 25	3 4 11 12 13 17 18 24 25 26	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	
11 26	16 26	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			
2 4 6 9 13 16 19 23 25 27	3 5 6 10 12 13 19 20 24 30	ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆、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
11 18	17 26	麦ご飯	精白米 麦 10	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆、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

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			
12 17 26	16 18 25	パン 小さいパン 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 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
3 30	2 27	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 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
20	11	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 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
24	23	小さい黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7 食塩 イースト 黒砂糖 イーストフード【小麦・大豆】0.1	※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
10	9	キャロットパン	マーガリン【乳・大豆】 10 砂糖 食塩 イースト ショートニング【大豆】 10 イーストフード【小麦・大豆】0.1 冷凍にんじん	※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

以下の物資は「小麦」が使用されます。

[小学校資料2] No.10

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			
5	4	小さい胚芽パン	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 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
5 24	4 23	中華めん	食塩 かんすい	※同一ライン:そば、卵 やまいも