

令和7年度 7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)】

R0706~【修正版】

分類	品名 使用日	配合物資	注意喚起
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・バナラ／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・バナラ／パン粥の時、エンジョイゼリーストロベリー	
粥用	米(粥用)	精白米	
		1,3,7,9,11,14,16,17	
	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)
		1,2,3,4,7,8,9,10,11,14,15,16,17	
浸す(粥用) (パンに牛乳を)		配合物資	
	パン・小さいパン	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 マーガリン【乳・大豆】 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 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
		2,4,8,10,15	
栄養補助ゼリー	エンジョイゼリー バナラ・ストロベリー 全日使用	脱脂粉乳【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(バナラには含まれない)	※原材料の一部に乳・大豆由来の成分とゼラチンを含む

【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)	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
		1,2,3,4,7,8,9,10,11,14,15,16,17	
	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)
		1,2,3,4,7,8,9,10,11,14,15,16,17	
お茶	有機粉末茶	有機緑茶	
		1,2,3,4,7,8,9,10,11,14,15,16,17	

【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
2	一食はちみつ 2,15	はちみつ	
2	ブイクレスゼリー マンゴー 2	ブドウ糖 ガラクトオリゴ糖 マンゴー果汁 発酵乳【乳】 乾燥酵母 ゲル化剤(増粘多糖類) V.C 調味料(アミノ酸) 乳酸Ca 香料 V.E クエン酸鉄Na 甘味料(アセスルファムK スクラロース) 酸味料 ナイアシン パントテン酸 Ca V.A β-カロテン V.B6 V.D V.B2 V.B1 葉酸 V.B12	アレルギー表示:乳
3	たいみそ 3	みそ ぶどう糖 にとより鯛すり身(にとより鯛、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:にとより鯛はえび、かにを食べています。

4	一食セミスweet りんごジャム 4	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
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	一食ミックスジャム 8	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
8	マービー あんずジャム 8	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
10	チョコアンドホワイト 10	<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	アレルギー表示:乳・大豆
14	(冷)アセロラゼリー 14	アセロラ果汁 果糖ぶどう糖液糖 難消化性デキストリン 加工でん粉 酸味料 ゲル化剤 クエン酸鉄Na 着色料(アントシアニン) 着色料(クチナシ) 着色料(カロチノイド) 香料 水	アレルギー表示:りんご
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	一食クリーム ヨーグルトバニラ 16	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【乳】 寒天 増粘多糖類 香料 水	アレルギー表示:乳 加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等:りんご・もも

【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) 1,2,3,4,7,8,9,10,11,14,15,16,17	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
1	生クリーム 1,2,3,4,7,8,9,10,11,14,15,16,17	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
1	鶏卵 1,2,3,4,7,8,9,10,11,14,15,16,17	鶏卵	アレルギー表示:卵

1	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 ゼラチン(加工助剤)	
	1,3,4,7,9,14,16,17		
1	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【小麦、大豆】 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 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
	1,2,3,4,7,8,9,10,11,14,15,16		
1	(冷)白身魚のすり身	魚肉(パシフィックホワイティング) 大豆油 卵白 砂糖 食塩 加エデンポン 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・小麦・卵・乳成分
	1		
1	クイック介護食 ほたて貝柱	ほたて貝柱水煮(ホタテガイ) コラーゲンペプチド 食用パーム油 ほたてエキス 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) 香料	アレルギー表示:ゼラチン
	1		
1	うらごしほうれん草	冷凍ほうれん草 水	
	1,3,7,8,17		
1	冷凍チキンブイヨン	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
	1,2,8,14		
1	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) レー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
	1,2,8		
1	マヨネーズチューブ	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 水	アレルギー表示:卵・大豆・りんご
	1		
2	(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 加エデンポン ピロリン酸鉄 増粘剤(グァー) 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
	2,9,14,15		
2	鶏肉ささみ	鶏肉ささみ	アレルギー表示:鶏肉
	2,4,7,10,11,15,16		
2	かぼす果汁	かぼす果汁	
	2		
2	そうめん	小麦粉【小麦】 食塩 食用植物油	アレルギー表示:小麦
	2,7,10		
2	サラダ油	食用なたね油	
	2,4,9,10,11,14,15,16		
2	酒	米 米麴	
	2		

2	酢 2,3,7,9	米 アルコール 酒かす 水	
2	オイスターソース 2	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)	(魚介類)
2	トマトケチャップ 2,8,10,15,16	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	
3	おわら麩 3	小麦粉【小麦】 小麦グルテン	アレルギー表示:小麦
3	(冷)鮭切身 3	しろさけ	アレルギー表示:さけ 加工助剤・キャリアオーパー・コンタミ等:さば、いか
3	こんぶ(だし用) 3,7	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。
3	かつお節(だし用) 3,7	かつおのふし	
4	脱脂粉乳 4	脱脂粉乳【乳】	アレルギー表示:乳
4	無調整豆乳 4,15	大豆【大豆】 水	アレルギー表示:大豆
4	マーガリン(調理用) 4,16	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	アレルギー表示:大豆
4	みりん 4,7,14,17	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
4	料亭白だし 4,7,14,17	食塩 しょうゆ 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:小麦・大豆・ゼラチン
7	ふ(星型) 7	小麦粉【小麦】 小麦たんぱく ビタミンE製剤	アレルギー表示:小麦
7	うらごしグリーンピース 7,10,15	冷凍グリーンピース 水	
8	(冷)レバーブロック 8	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・小麦・大豆 コンタミネーション:卵・乳
8	ワイン(赤) 8,10,11,15	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)	
8	(冷)白桃コンポート 8	白桃【もも】 砂糖 酸味料 酸化防止剤 水	アレルギー表示:もも
8	ごま油 8,9	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
8	ソース 8,16	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

8	ガーリック 8,10	ガーリック	
9	豆板じゃん 9	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	ほたてのクリーム 煮こごり 9	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(加エデンブン 増粘多糖類) 香料	アレルギー表示:乳
9	ねりごま 9	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】	アレルギー表示:ごま
10	(冷)やわらかビーフ 10,11,16	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 加エデンブン 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
10	ローストアーモンド (粉末) 10	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・キャリアオーバー・コンタミ等由来:マカダミアナッツ
11	トマト(角切り)缶 11	トマト トマトピューレー クエン酸	
11	丹波黒豆 11	黒豆【大豆】 砂糖 水	アレルギー表示:大豆
14	やわらかカップ (いとより鯛) 14	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(加エでん粉) 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。 同一設備:乳成分
14	(冷)もずく 14	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。
16	レトルトみかん シロップ漬け 16	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	
16	レトルト黄桃角切り 16	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
16	薄力粉(九州産) 16	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦

16	カレー粉	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・キャリアオーバー・コンタミ由来：小麦
	16		
17	梅肉ペースト	梅 食塩	
	17		
17	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		
17	(冷)いわしのすり身	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(グアー)	※同一工場：えび・かに・小麦・卵・乳成分
	17		

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。