

令和7年8・9月分 中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			
30	29	マカロニ(ペンネ)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
8/28	8/27	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	
16	5	アーモンド(荒)	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
29	16	(冷)豆腐	大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 凝固剤【大豆】 水	
3	25	(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
10	9	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ さば、大豆 ※同一工場別ライン: 乳、ゼラチン
4	1	いりこ(中ぶり)	かたくちいわし 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。
22	17	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。
1 29	2 16	あさりの佃煮	あさり 砂糖 醤油【小麦、大豆】 8.86 生姜 味醂	※同一ライン:えび、かに ※同一工場別ライン: くるみ ※あさりなどの2枚貝、 にはえび、かにが共生 しています。
19	19	(冷)塩さば*60g	さば【さば】 食塩	※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

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
11	18	(冷)ししやも (子持ち)*20g	からふとししやも 食塩	
25	3	フランクフルトソー セージ	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 19.464 水あめ 砂糖 食塩 香辛料 リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸) 保存料(ソルビン酸(K)) pH調整剤 酸化防止剤(V.C) 発色剤(亜硝酸Na) ケーシング【牛肉】 水	
22	17	焼き豚	豚もも肉【豚肉】 水あめ 砂糖 醤油【小麦、大豆】 2.576 植物性たん白【大豆】 食塩 豚血漿たん白 粉末醤油【小麦、大豆】 0.475 ポークエキスパウダー【豚肉】 粗ゼラチン(豚真皮)【ゼラチン】 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 発色剤(亜硝酸Na) 水	
10	9	きざみチーズ(8mm)	ナチュラルチーズ【乳】 85.7 乳化剤 水	
9	30	(冷)あさり	あさり	※同一ライン:かに ※あさりなどの2枚貝 にはえび、かにが共生 しています。
1	2	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。
9	30	かつおだしのもと	食塩 ぶどう糖 砂糖 かつおぶし粉末 そうだかつおぶし粉末 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
8	24	一食ミックスジャム *20g	水あめ 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	
17	12	一食納豆*40g (たれ付)	大豆【大豆】 納豆菌 しょうゆ【小麦・大豆】 2.58 砂糖 食塩 鰹エキス 昆布エキス かつお節エキス 酵母エキス 酒精 水	
12	10	一食ふりかけ(わか め)*2.5g	わかめ 砂糖 食塩 ごま【ごま】 11.0 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) ちりめん かつおぶしエキス 酵母エキス 赤しそ 酵母 梅酢 クエン酸鉄Na 水	
24	4	一食アーモンド いりこ*8g	アーモンド【アーモンド】 50 かたくちいわし 砂糖 でん粉分解物(とうもろこし) 食塩 水	※原材料同一工場別ライン: マカダミアナッツ ※カタクチイワシは、 えび、かにを食べています。 ※カタクチイワシは、 えび、かに、いか 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			
4	1	一食さけふりかけ *2.5g	さけ【さけ】 ごま【ごま】 20.0 砂糖 食塩 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 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	
25	3	チリパウダー	パプリカ 食塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ ガーリック	
22	17	(冷)豚骨スープのもと	ポークエキス【豚肉】 ポークオイル【豚肉】 水	
5	8	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、 トウモロコシ)) 塩 水	
26	22	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	
18	11	(冷)ホキフライ*50g	ホキ パン粉【小麦、大豆】 15 小麦粉【小麦】 6 澱粉(とうもろこし) 食塩 香辛料 水	
9	30	(冷)鶏肉団子	鶏肉【鶏肉】 鶏皮【鶏肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 5.78 でん粉(ばれいしょ) 還元水あめ 食塩 香辛料(コショウ) 砂糖 水	※同一ライン:卵、乳 牛肉、ごま、さば、大豆 豚肉、りんご、ゼラチン
2	26	(冷)えだ豆むき身	えだまめ【大豆】 食塩	
1 24	2 4	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
22	17	(冷)チンゲンサイ (カット)	チンゲン菜	
25	3	一食(冷)パインアッ プル(生)*40g	パインアップル	※同一工場別ライン: オレンジ、りんご キウイフルーツ、もも
5	8	(冷)ギョーザ*18g	豚肉【豚肉】 キャベツ しょうゆ【大豆、小麦】 2.81 にら 粒状大豆たん蛋白【大豆】 水 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 しょうが 酵母エキス 食塩 こしょう 小麦粉【小麦】 20.99	※同一ライン:えび、卵 乳、かに、牛肉、ごま さば、鶏肉、ゼラチン
8/28	8/27	(冷)ハンバーグ *80g	豚肉【豚肉】 鶏肉【鶏肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 8.93 でん粉 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	
12	10	(冷)厚焼卵*60g	鶏卵【卵】 79.3 だし汁(醤油【小麦・大豆】、糖類 かつおエキス、濃縮煮干しだし、食塩) 16.1 澱粉(トウモロコシ) 砂糖 食塩 植物油脂(なたね) Tr	
8	24	(冷)ほうれんそう オムレツ*60g	鶏卵【卵】 75.7 ほうれん草 澱粉(トウモロコシ) 砂糖 食塩 植物油脂(なたね)Tr	
1	2	(冷)ししゃもの 天ぷら(子持ち) *25g	カラフトシシヤモ 食塩 小麦粉【小麦】 14.52 でん粉(とうもろこし) 加工デンプン(とうもろこし) 膨張剤製剤 揚げ油(なたね油、パーム油) 5 乳化剤 水	※同一ライン:卵、えび 乳、いか、大豆、鶏肉 ※同一工場別ライン: さけ
4	1	(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 ニンニク でん粉(馬鈴薯) 粒状植物性蛋白【大豆】 粉末状植物性蛋白【小麦、大豆】 1.88 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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
16	5	(冷)いわしかりかり フライ(子持ち)*20g	マイワシ 還元水飴 たん白加水分解物 砂糖 しょうが 食塩 発酵調味料 じゃがいも でん粉(とうもろこし、 馬鈴薯) 玄米粉 米粉パン粉 植物油脂(なたね)0.7 食塩 酵母エキス 香辛料 揚げ油(なたね油、 パーム油) 5.0 水	※同一ライン:えび、かに 卵、乳、小麦、いか、 ごま、さば、大豆、豚肉 やまいも ※同一工場別ライン: あわび、鶏肉、ゼラチン
2	26	(冷)メロン クリームソーダ風 ゼリー*40g	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 水溶性食物繊維 メロンピューレ 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸) ビタミンC クエン酸鉄Na 香料 ベニバナ黄色素 クチナシ青色素 豆乳加工食品(植物油脂<パーム>、豆乳クリーム、 砂糖類、その他)【大豆】 水	※同一ライン:卵、乳 オレンジ、キウイフルーツ 大豆、もも、りんご ゼラチン、バナナ、ごま ※同一工場別ライン: 小麦、アーモンド
30	29	一食ヨーグルト *105g	脱脂粉乳【乳】 クリーム【乳】 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳【乳】 ゼラチン(豚皮)【ゼラチン】 寒天 香料 水	
8/29	8/29	一食乳酸菌飲料 *133g	脱脂粉乳【乳】 砂糖 リン酸カルシウム 香料 安定剤(スクシノグリカン) ビタミンD 水	
22	17	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
8/27 5 22 30	8/28 8 17 29	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	
16	5	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
8	24	オリーブ油	食用オリーブオイル 100	
8/28 2 25	8/27 3 26	レンズ豆	レンズ豆	※同一ライン:大豆
2 8 10	9 24 26	無調整豆乳	大豆【大豆】 水	
1 19	2 19	いりこ(だし用)	かたくちいわし 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。
8/29 8 10 16 18	8/29 5 9 11 24	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	
18	11	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 99.2 セルロース	
16	5	粉末チーズ	ナチュラルチーズ【乳】 100	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
8/27	8/28	塩わかめ	わかめ 食塩	※同一ライン:えび、かに ※わかめは、えび、かにが混入している場合があります。
3	25	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	
10 22	9 17	かぼす果汁	かぼす	
25	3	オレガノ	オレガノ	
8 25	3 24	パプリカパウダー	パプリカ	
25	3	はちみつ	はちみつ	
16	5	一食スライスチーズ *20g	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	
8	24	ナツメグ	ナツメグ	
8/27 24	8/28 4	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	
18	11	レトルトひよこ豆	ひよこ豆	※同一ライン:大豆
11 19 24 29	4 16 18 19	すりごま	胡麻【ごま】 100	
4 12	1 10	(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) 水	
3 9 12	10 25 30	かつお(だし用)	かつおのふし	
3 9 12	10 25 30	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 29	8 16	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)	
8/29 18	8/29 11	ノンエッグ マヨネーズ	食用植物油脂(なたね、大豆、パームオレイン)【大豆】 65.4 糖類(水あめ、砂糖) 醸造酢(さとうきび) 食塩 増粘剤(増粘多糖類、加工デンプン〈とうもろこし、馬鈴薯〉) 粉末状大豆たんぱく【大豆】 香辛料 酵母エキス 水	
8 25	3 24	レトルトミックス ビーンズ	ひよこ豆 青えんどう豆 赤いんげん豆 食塩	
17 24 30	4 12 29	レトルトまぐろ油漬け	まぐろ 大豆油【大豆】 12.55 野菜エキス 食塩 水	
2 18	11 26	とうもろこし (ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
8/28 8/29 2 8 25	8/27 8/29 3 24 26	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
8/27 26	8/28 22	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	
26	22	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	
10 26 30	9 22 29	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
22	17	(冷)若鶏レバー 竜田揚げ*揚げ物	鶏肝【鶏肉】 しょうゆ【小麦・大豆】 5.27 還元水あめ 食塩 おろしにんにく 香辛料【大豆】 おろし生姜 打ち粉(馬鈴薯でん粉) 揚げ油(なたね油) 7.41	
17	12	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
8/29 8 22	8/29 17 24	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
2 26	22 26	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	
2	26	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
30	29	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:乳、ごま 落花生 ※同一工場別ライン: 小麦、りんご
4	1	一食みかんジュース *125g	うんしゅうみかん(うんしゅうみかん濃縮還元果汁) 砂糖(グラニュー糖) 香料 精製水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
10 26	9 22	小麦粉	小麦【小麦】 100	
8/28 2 3 5 8 10 24 25 29	8/27 3 4 8 9 16 24 25 26	でん粉	馬鈴薯澱粉	
5 29	8 16	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
8/27 8/28 8/29 1 2 3 4 5 9 10 11 16 17 18 19 22 24 25 26 29 30	8/27 8/28 8/29 1 2 3 4 5 8 9 11 12 16 17 18 19 22 25 26 29 30	サラダ油	食用なたね油 100	
8/28 1 18 22	8/27 2 11 17	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	
8/29 2 10 16 25 26 30	8/29 3 5 9 22 26 29	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	
8/27 3 9 29	8/28 16 25 30	酒	米 米麴 醸造アルコール	
8/28 3 4 12 17 19 24	8/27 1 4 10 12 19 25	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
8/29 26 30	8/29 22 29	ローレル	ローレル	
8 10 18 25 26 29	3 9 11 16 22 24	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)	
8/28 2 25 26 30	8/27 3 22 26 29	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	
8/27 8/28 8/29 2 4 5 8 10 16 18 22 25 30	8/27 8/28 8/29 1 3 5 8 9 11 17 24 26 29	洋こしょう	黒こしょう末	
8/27 8/28 8/29 2 5 8 10 22 24 25 30	8/27 8/28 8/29 3 4 8 9 17 24 26 29	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	
8/29 2 4 16 25 26 30	8/29 1 3 5 22 26 29	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			
8/27 8/29 1 3 4 9 10 11 12 17 18 19 22 24 25 26	8/28 8/29 1 2 3 4 9 10 11 12 17 17 18 19 22 22 25 30	ご飯 減量ご飯	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
5 29	8 16	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			
8/28 8 16 30	8/27 5 24 29	パン 小さいパン	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
2	26	ナン(県産小麦粉)	砂糖 マーガリン【乳・大豆】 5 食塩 イースト 酢	※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
4	1	中華めん	食塩 かんすい	※同一ライン:そば、卵、やまいも