

令和7年度8・9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)】

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ニラ／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ニラ／パン粥の時、エンジョイゼリーストロベリー

分類	品 名 使用日	配合物資	注意喚起
粥用	米(粥用)	精白米	
	8/27,8/29,9/1,3,5,9,11,12,17,19,24,26,29		
	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	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
	8/28,9/4,10,16,18,22,25		
	パン(県産小麦粉)	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 ショートニング グルテン強化剤【小麦】 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
	9/2,30		
	黒砂糖パン	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 マーガリン【乳・大豆】 黒砂糖 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
	9/8		
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	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(バニラには含まれない)	※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) 全日使用	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
	ソフティア 全日使用	デキストリン 増粘多糖類 pH調整剤	(牛乳やおかずのとりみ付けに使用)
お茶	有機粉末茶 全日使用	有機緑茶	

【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
8/27	(冷)アセロラゼリー 8/27	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
8/28	マービー あんずジャム 8/28,9/4,18,30	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖 類)	
8/28	一食あまおう いちごジャム 8/28	水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
8/29	一食クリーム ヨーグルトバニラ 8/29	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
9/2	マービー マーマレードジャム 9/2,18	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
9/2	一食はちみつ 9/2,10,25	はちみつ	
9/4	プロッカオレンジ 9/4	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
9/8	一食セミスweet りんごジャム 9/8,22	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
9/9	一食減塩のり佃煮 9/9	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
9/16	チョコアンドホワイト 9/16	<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
9/19	プロッカグレープ 9/19	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
9/22	一食ミックスジャム 9/22	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
9/29	プロッカピーチ 9/29	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

【副食】

使用 初日	品 名 使用日	配合物資	注意喚起
8/27	牛乳(調理用) 8/27,28,29,9/1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,16,17,18,19,22,24,25,26,29,30	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
8/27	生クリーム 8/27,28,29,9/1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,16,17,18,19,22,24,25,26,29,30	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
8/27	鶏卵 8/27,28,29,9/1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,16,17,18,19,22,24,25,26,29,30	鶏卵【卵】	アレルギー表示:卵
8/27	鶏肉ささみ 8/27,28,29,9/2,4,5,8,10,11,12,16,17,25,26	鶏肉ささみ	アレルギー表示:鶏肉
8/27	(冷)やわらかビーフ 8/27,9/17,26	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 加エデンプン 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
8/27	ワイン(赤) 8/27,28,9/2,5,10,16,17,22	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)	
8/27	コンソメスープのもと 8/27,28,29,9/1,2,4,5,8,9,10,11,12,16,17,18,22,24,25,26,29,30	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
8/27	オイスターソース 8/27,9/5,30	かきエキス 砂糖 魚醤 デキストリン 酵母エキス 麦芽エ キシ 増粘剤(加工でん粉)	(魚介類)
8/27	塩わかめ (一般と同じ) 8/27,9/11	わかめ 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。
8/27	コチュジャン 8/27	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	アレルギー表示:大豆
8/28	(冷)やわらかポーク 8/28,9/2,4,5,9,10,16,29	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 加エデンプン 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
8/28	カレー粉 8/28,29,9/25,26,30	ターメリック コリアンダー クミン フェネグreek 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 オーバー・コンタミ由来: 小麦
8/28	トマト(角切り)缶 8/28,9/8,25	トマト トマトピューレー クエン酸	
8/28	レトルトレッドキドニー 8/28	レットキドニー 食塩 水	

8/28	サラダ油	食用なたね油	
	8/28,29,9/1,2,3,4,8,9,10,11,12,16,17,18,22,25,26,30		
8/28	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	アレルギー表示:大豆
	8/28,9/2,26	乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	
8/28	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
	8/28,9/3,9,19		
8/29	ソース	砂糖 醸造酢 食塩 野菜・果実 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
	8/29,9/2,4,18,25,26,30		
8/29	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)	
	8/29,9/1,3,8,9,18,19,24,25,26,29,30		
8/29	酢	米 アルコール 酒かす 水	
	8/29,9/12,17,22		
9/1	(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 加エデンブン 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
	9/1,18,30		
9/1	クイック介護食 白身魚	かれいフレーク たらすり身 食用パーム油 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) フィッシュブイヨン こんぶエキス 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)	アレルギー表示:ゼラチン
	9/1,9		
9/1	長ひじき	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。
	9/1		
9/1	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。
	9/1,11,19		
9/1	うらごしほうれん草	冷凍ほうれん草 水	
	9/1,3,9,19		
9/1	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
	9/16,22		
9/1	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
	9/1		
9/2	(冷)白いんげん ピューレ	いんげん豆 水	
	9/2,25		
9/2	(冷)裏ごしコーン	とうもろこし	
	9/2,5		
9/2	無調整豆乳	大豆【大豆】 水	アレルギー表示:大豆
	9/2,8,10		
9/2	トマトピューレ	トマト 水	
	9/2		
9/3	(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 加エデンブン 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
	9/3,19		

9/3	クイック介護食 とり 9/3,24	鶏肉 チキンエキス 食用パーム油 チキンオイル コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) 酵母エキス 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類 加エデンプン) 卵殻Ca	アレルギー表示:卵・鶏肉・ゼラチン
9/3	こんぶ(だし用) 9/3,24	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。
9/3	かつお節(だし用) 9/3,24	かつおのふし	
9/3	酒 9/3,4,11,12	米 米麴 醸造アルコール	
9/4	ほたてのクリーム 煮ごり 9/4	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(加エデンプン 増粘多糖類) 香料	アレルギー表示:乳
9/4	そうめん 9/4,16,30	小麦粉【小麦】 食塩 食用植物油	アレルギー表示:小麦
9/5	鶏がらスープのもと 9/5,22,25,30	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) 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 リン酸水素ナトリウム pH調整剤	アレルギー表示:鶏肉
9/5	うらごしグリーンピース 9/5,10,11,12,26,30	冷凍グリーンピース 水	
9/5	やわらかカップ (いとより鯛) 9/5	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(加エデンプン) 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
9/9	ごま油 9/9,16,29	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
9/10	溶けないアイス (チョコ) 9/10	乳等を主要原料とする食品【乳】【大豆】牛乳【乳】 グラニュー糖 水あめ 生クリーム【乳】 加糖練乳【乳】 チョコレート【乳】【大豆】 ココアパウダー エリスリトール 果糖ゼラチン【ゼラチン】 水 甘味料 加エデンプン 香料 乳化剤0.1 ゲル化剤 pH調整剤	アレルギー表示:乳・大豆・ゼラチン
9/10	トマトケチャップ 9/10,12,16,18,25,26,30	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	
9/11	おわら麴 9/11	小麦粉【小麦】 小麦グルテン	アレルギー表示:小麦
9/12	エッグケアノンエッグ マヨネーズ 9/12	食用植物油脂【大豆】 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白【大豆】 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤 調味料 香辛料抽出物 水	アレルギー表示:大豆
9/12	醗酵乳 9/12	生乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 乳酸菌スターター【乳】 配合水	アレルギー表示:乳
9/16	ローストアーモンド (粉末) 9/16	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・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:マカダミアナッツ

9/16	ガーリック 9/16,22,25,30	ガーリック	
9/17	ねりごま 9/17,24,29	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】	アレルギー表示:ごま
9/17	丹波黒豆 9/17	黒豆【大豆】 砂糖 水	アレルギー表示:大豆
9/19	料亭白だし 9/19	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
9/19	やわらかきざみごぼう 9/19	ごぼう 増粘剤(加工でんぷん) 香料 (小麦・大豆由来)	アレルギー表示:小麦・大豆
9/22	(冷)レバブロック 9/22	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
9/22	豚骨スープ 9/22	豚骨・豚足エキス【豚肉】 食塩 ポークオイル【豚肉】 チキン・ポークエキス(鶏骨、豚骨、食塩、野菜エキス)【鶏肉、豚肉】 香味オイル(動物油脂、野菜エキス) チキンオイル【鶏肉】 かつおエキス 乳たんぱく【乳】 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:乳・鶏肉・豚肉
9/22	かぼす果汁 9/22	かぼす果汁	
9/24	(冷)鮭切身 9/24	しろさけ	アレルギー表示:さけ 加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等:さば、いか
9/24	溶けないアイス (バニラ) 9/24	乳等を主要原料とする食品【乳】【大豆】 水あめ グラニュー糖 果糖 脱脂濃縮乳【乳】 生クリーム【乳】 デキストリン 加糖練乳【乳】 エリスリトール 加糖卵黄【卵】 ゼラチン【ゼラチン】 鶏卵加工品【卵】 水 加工でんぷん 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:乳・大豆・卵・ゼラチン
9/25	チリパウダー 9/25	パプリカ 食塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ ガーリック	
9/26	レトルトみかん シロップ漬け 9/26	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	
9/26	レトルト黄桃角切り 9/26	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
9/26	薄力粉(九州産) 9/26	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦
9/29	豆板じゃん 9/29	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)	

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。