## 令和7年11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。

使月	レルー 日 日	T INSECTION FOR THE	がりり、卵・疣・性夫について、配口物具機に、太子	**************************************
A	В	品名	配合物資•配合割合(%)	注意喚起表示
18	20	マカロニ(エルボ)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
13	10	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	
25	12	冷凍ラーメン	小麦粉【小麦】 34.43 小麦たん白【小麦】 2.41 かんすい 卵殻Ca(卵殻焼成カルシウム、 粉末状小麦蛋白)【小麦】 水	
6 21	11 26	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、さけ、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、いか鶏肉
18	20	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、さけ、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、いか鶏肉
25	12	ねりごま	<b>ごま【ごま】</b>	
4 12 14 25 26	12 14 21 25 27	(冷)おろししょうが	しょうが	
19	19	(冷)さば切り身 *60g	さば【さば】	<ul><li>※同一ライン:えび、卵 小麦、ごま、大豆</li><li>※同一工場別ライン:</li><li>乳、ゼラチン</li></ul>
27	17	(冷)ホキ切り身*40g	ホキ	※同一ライン:いか さけ、さば
17	13	(冷)きびなご (子持ち)	きびなご 水	※同一ライン:えび
26	25	(冷)竹輪スライス	魚肉(スケソウタラ、イトヨリミックス、タチウオ) でん粉(馬鈴薯、タピオカ) 植物性たん白【大豆】 植物油【大豆】3.4 砂糖 食塩 ぶどう糖 寒天 粉あめ 調味料(アミノ酸) 水	
6	11	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。

使月	目日			
A	В	品名	配合物資•配合割合(%)	注意喚起表示
10	5	あさりの佃煮	あさり 還元水飴 醤油【小麦、大豆】 11.598 生姜 砂糖 味醂 寒天	※あさりなどの2枚貝、 にはえび、かにが共生 しています。
27	17	フランクフルト ソーセージ	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 11 馬鈴薯でん粉 食塩水あめ 砂糖 香辛料 酸化防止剤(ビタミンC) リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸等) 保存料(ソルビン酸) 発色剤(亜硝酸Na)	<ul><li>※同一ライン:卵、小麦乳、牛肉、ごま、大豆乳肉、ゼラチン</li><li>※同一工場別ライン:りんご</li></ul>
11	4	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:卵、小麦乳、牛肉、ごま、鶏肉りんご、ゼラチン
27	17	生クリーム	<b>生乳【乳】</b> 100	
27	17	(冷)あさり	あさり	※あさりなどの2枚貝にはえび、かにが共生しています。
11	4	干しぶどう	レーズン 植物油脂(グレープシードオイル) 0.1	※同一ライン:乳、小麦卵、くるみ、落花生さけ、カシューナッツ大豆、マカダミアナッツアーモンド※同一工場別ライン: えび、かに、いか、ごま鶏肉
17	13	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`-リボヌクレオチドニナトリウム	※同一ライン:えび ※同一工場別ライン: 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
20	18	デミグラスソース	ブラウンルー(小麦粉、ラード)【小麦】 12 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 水	
25	12	テンメンジャン	味噌【大豆】 砂糖 <b>植物油脂【ごま】</b> 醤油【小麦・大豆】	
4 25	12 14	白だし	しょうゆ【小麦、大豆】食塩 砂糖 かつお節エキスたんぱく加水分解物【小麦、大豆】かつおかれ節削り清酒 さばかれ節削り【さば】かつお節 こんぶエキス調味料(アミノ酸等(L-グルタミン酸ナトリウム5'-ヌクレオチドニナトリウム、コハク酸)) アルコール	

使用		_			[小子仪复科2] N0.3 
18   20   一食いちごジャム   水あめ 砂糖 いちご グル化剤(ペクチン)   酸味料(クエン酸) 仕込み水   本あめ 砂糖 いちご りんご[りんご]   かんぱい   かんぱい			品名	配合物資•配合割合(%)	注意喚起表示
25 12 *15g         グル化剤(ベクチン) 酸味料(クエ)酸) 仕込み水           5 6 昆布茶         食塩 砂糖 昆布粉末 調味料(アミ/酸等)           5 6 レルトまぐろ。 スープ煮         がくチマグロ 野菜エキス 食塩 調味料(アミ/酸) 水           10 5 一食しそかつお かりがす*2g         塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)           プリンま (ごま) 13.5 砂糖 鰹削り節 鍋削り節 食塩 しようゆ(小麦、大豆) 3.7 みりん 酵母エキス 黒のり 酵母 昆布エキス 大豆食物繊維[大豆] たん白加水分解物 ビロリン酸第二鉄 酸味料 加工でん粉(馬鈴薯) りようがベースト 調味料(砂糖、食塩 「ボイルバック)         ※同一ライン:大豆           6 11 (冷)シューマイ*18g (ボイルバック)         販内[販内] たまねぎ パン粉[小麦] 4.7 でん粉(馬鈴薯) しようがベースト 調味料(砂糖、食塩 解日エキス、ボークエキス、香辛料)【豚肉】 皮(小麦粉、湿元水あめ、水】(小麦】 9.4           28 7 (冷)魚すり身団子 でん粉(馬鈴薯) しようがベースト 調味料(砂糖、食塩 解日エキス、ボークエキス、香辛料)【豚肉】 大ちずり身 植物油脂(なたね) 3.75 でん粉(シーちらろこし) 砂糖 食塩 調味料(アミ/酸) 水         大豆【大豆】           6 11 (冷)水煮大豆 たらずり身 砂糖 食塩 一般精測(シーツサバ) 水         大豆【大豆】           7 (冷)かまぼこ 細切り) 加工でん粉(キャッサバ) 水         水のまエキス 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 職造酢(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/酸等) 増粘剤 (キャックス 調味料(アミ/酸等) 増粘剤 (キャックス 調味料(アミ/酸等) 増粘剤 (キャックス 調味料(アミ/酸等) 増粘剤 (キャックタス 加工デンプン(とらもみこし)) カラメル色素 加調整剤 かっおのふし 脱脂加工大豆【大豆】 小麦【小麦】 14.9 食塩 ※同一ライン:卵、乳 牛肉、ごま、さげ、さば 野木 大砂樹 大夫 植物性たん白【大豆】 揚げ油(パーム油) 6.9 版表、やまいも、りがご ビラチン           26 25 (冷)者謝レバー 電田揚げを添加 加工でん粉(タビオカ) 投票オン・プラク・大豆.         ※同一ライン:大豆.           20 18 オリーブ油 食用オリーブオイル 100         シング豆           20 17 ローブロー 水         食用オリーブオイル 100           20 17 ローブロー スティアカー カーカー・カール 大豆・ファン・大豆         ※同一ライン:大豆					
5 6 スープ煮         メバチマグロ 野菜エキス 食塩 調味料(アミノ酸) 水         ※海苔は、えび、かに ク生息域で採取して います。           10 5 一食しそかつお ふりかけ*2g         塩蔵赤しそ、食塩、梅酢) サリン産 (ごま) 13.5 砂糖 鰹削り節 鰯削り節 食塩 しょうゆ (小麦、大豆) 3.7 みりん 酵母エキス 黒の的 酵母 昆布エキス 大豆食物繊維【大豆】 たん白加水分解物 ビロリン酸第二鉄 酸味料 加工でん粉(馬鈴薯、タピオカ) 酸化防止剤(ビタミンE) もち米 水 豚肉(豚肉) たまねぎ パン粉(小麦) 4.7 (冷) カーマイ*18g ボイルバック) ドルコール 大阪(馬鈴薯) しょうがベースト 調味料(砂糖、食塩 酵母エキス、ボークエキス、香辛料) [豚肉] 皮(小麦粉、還元水あめ、水) (小麦) 9.4           28 7 (冷) 魚すり身団子 (冷) 魚すり身団子 (治) かまびこんが(とうもろこし) 砂糖 食塩 調味料(アミノ酸) 水 大豆【大豆】 (治) かまぼこ (治) かまぼこ (加工でん粉(キャッサバ) 水 生傷 「傷」 100 かきエキス 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 催産酢(米、さと)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 (キャンタン、加工デンプン(と)もろこし)) カラメル色素 p計調整剤 かっおのふし 脱脂加工大豆【大豆】 小麦(小麦) 14.9 食塩 アルコール 水 湯レバー(漁肉) 酵母エキスパウダー 食塩 パカリンボール 水 湯レバー(漁肉) 酵母エキスパウダー 食塩 ※同一ライン:卵、乳 牛肉、ごま、さけ、さば、豚肉、やまいも、りんご ゼラチン           20 18 オリーブ油 食用オリーブオイル 100         ※同一ライン:大豆           20 17 レンズ豆 ※同一ライン:大豆	25	12			
5 6 スープ煮         水         塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)         ※海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。           10 5 一食しそかつお よりかけ*2g         塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)         ※海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。           17 13 (冷)自玉もち         もち米 水         ※同一ライン:大豆           6 11 (冷)シューマイ*18g ボイルバック)         豚肉 [豚肉] たまねぎ バン粉(小麦】 4.7         でん粉(馬鈴薯、タビオカ) 酸化防止剤(ビタミンE)           6 11 (冷)シューマイ*18g ボイルバック)         豚肉 [豚肉] たまねぎ バン粉(小麦】 4.7         でん粉(馬鈴薯) しょうがペースト 調味料(砂糖、食塩 酵母エキス、ボークエキス、ボークエキス、香辛料) [豚肉] 皮付・麦粉、過元水あめ、水(小麦】 9.4           28 7 (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) 水 大豆[大豆]         たらすり身 砂糖 食塩 醗酵調味料 (郷切り) 加工でん粉(とうもろこし) 砂糖 食塩 解酵のり 加工でん粉(キャッサバ) 水 生乳 (郷切り) 加工デン・のぶし 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 山調整剤 かっきのふし 脱脂加工大豆(大豆] 小麦ド小麦 14.9 食塩 アルコール 水 第レバー(鶏肉) 酵母エキスパウダー 食塩 ハラオル・カー 大麦粉(小麦】 1.5 コーンフラワー 食用 出げき煮物用 粉末状植物性たん自[大豆] 揚げ油(パーム油) 6.9 板末状植物性たん自[大豆] 揚げ油(パーム油) 6.9 板末状体物性たん自[大豆] 揚げ油(パーム油) 6.9 板末状体物性たん自[大豆] 揚げ油(パーム油) 6.9 板ま いも、りんご ブラチン           20 18 オリーブ油 食用オリーブオイル 100         レンズ豆         ※同一ライン:大豆	5	6	昆布茶	食塩 砂糖 昆布粉末 調味料(アミノ酸等)	
10   5   一食しそかつお	5	6			
Figure 1	10	5		すりごま【ごま】13.5 砂糖 鰹削り節 鰯削り節 食塩 しょうゆ【小麦、大豆】3.7 みりん 酵母エキス 黒のり 酵母 昆布エキス 大豆食物繊維【大豆】 たん白加水分解物 ピロリン酸第二鉄 酸味料	の生息域で採取して
Figure 1	17	13	(冷)白玉もち	もち米 水	※同一ライン:大豆
28       7 (冷)魚すり身団子       でん粉(とうもろこし)砂糖 食塩 調味料(アミノ酸)水         6 11 11 11 (冷)水煮大豆       大豆【大豆】         17 13 (冷)かまぼこ (細切り)	6	11		でん粉(馬鈴薯) しょうがペースト 調味料(砂糖、食塩酵母エキス、ポークエキス、香辛料)【豚肉】	
11 11 (冷)水煮大豆 たらすり身 砂糖 食塩 醗酵調味料 加工でん粉(キャッサバ) 水 28 醗酵乳 生乳 (乳 ) 100 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、加工デンプンくとうもろこし)) カラメル色素 pH調整剤 かつおのふし 14 21 一食かつお節*1g かつおのふし 脱脂加工大豆【大豆】小麦【小麦】14.9 食塩アルコール 水 鶏レバー【鶏肉】 酵母エキスパウダー 食塩 ※同一ライン:卵、乳 小麦粉【小麦】1.5 コーンフラワー 特末状植物性たん白【大豆】 揚げ油(パーム油) 6.9 豚肉、やまいも、りんご でラチン 20 18 オリーブ油 食用オリーブオイル 100 ※同一ライン:大豆	28	7	(冷)魚すり身団子		
17 13 (細切り) 加工でん粉(キャッサバ) 水  7 28 醗酵乳 生乳(乳) 100  25 オイスターソース おきエキス 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  14 21 一食かつお節*1g かつおのふし  14 21 一食しようゆ*3g 脱脂加工大豆【大豆】小麦【小麦】14.9 食塩アルコール 水 鶏レバー【鶏肉】酵母エキスパウダー 食塩 ※同一ライン:卵、乳 牛肉、ごま、さけ、さば粉末状植物性たん白【大豆】揚げ油(パーム油) 6.9 豚肉、やまいも、りんご加工でん粉(タピオカ)  20 18 オリーブ油 食用オリーブオイル 100  20 17 レンズ豆 ※同一ライン:大豆			(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
26       25       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         14       21       一食かつお節*1g       かつおのふし         14       21       一食しょうゆ*3g       脱脂加工大豆【大豆】小麦【小麦】14.9 食塩 アルコール 水       ※同一ライン:卵、乳 牛肉、ごま、さけ、さば 粉末状植物性たん白【大豆】揚げ油(パーム油) 6.9 加工でん粉(タピオカ)         20       18       オリーブ油       食用オリーブオイル 100       ※同一ライン:大豆         20       17       レンズ豆       ※同一ライン:大豆	17	13	(1-1-1)		
26       25       オイスターソース       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         14       21       一食かつお節*1g       かつおのふし         14       21       一食しょうゆ*3g       脱脂加工大豆【大豆】小麦【小麦】 14.9 食塩アルコール 水         26       25       (冷) 若鶏レバー電田揚げ*煮物用       類レバー【鶏肉】酵母エキスパウダー 食塩 ※同一ライン:卵、乳中肉、ごま、さけ、さば粉末状植物性たん白【大豆】揚げ油(パーム油) 6.9 版肉、やまいも、りんごカエでん粉(タピオカ)         20       18       オリーブ油       食用オリーブオイル 100         20       17       レンズ豆       ※同一ライン: 大豆	7	28	醗酵乳	<b>生乳【乳】</b> 100	
14   21   一食しょうゆ*3g   脱脂加工大豆【大豆】小麦【小麦】14.9 食塩   アルコール 水   鶏レバー【鶏肉】酵母エキスパウダー 食塩   ※同一ライン:卵、乳   小麦粉【小麦】1.5 コーンフラワー   牛肉、ごま、さけ、さば   粉末状植物性たん白【大豆】揚げ油(パーム油) 6.9   豚肉、やまいも、りんご   ゼラチン   20   18   オリーブ油   食用オリーブオイル 100   20   17   レンズ豆   ※同一ライン:大豆	26	25	オイスターソース	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、	
21   一食しょうゆ*3g   アルコール 水   鶏レバー【鶏肉】酵母エキスパウダー 食塩   ※同一ライン:卵、乳   牛肉、ごま、さけ、さば   小麦粉【小麦】 1.5 コーンフラワー   牛肉、ごま、さけ、さば   粉末状植物性たん白【大豆】 揚げ油(パーム油) 6.9   豚肉、やまいも、りんご   ゼラチン   20   18   オリーブ油   食用オリーブオイル 100   20   17   レンズ豆   ※同一ライン:大豆	14	21	一食かつお節*1g	かつおのふし	
26       25       (冷) 若鶏レバー 竜田揚げ*煮物用       小麦粉【小麦】 1.5 コーンフラワー 粉末状植物性たん白【大豆】 揚げ油(パーム油) 6.9 豚肉、やまいも、りんご ガエでん粉(タピオカ)       牛肉、ごま、さけ、さば 豚肉、やまいも、りんご ゼラチン         20       18       オリーブ油       食用オリーブオイル 100       ※同一ライン: 大豆	14	21	一食しょうゆ*3g		
20 17 Lンンズ豆     レンズ豆       ※同一ライン:大豆			竜田揚げ*煮物用	小麦粉【小麦】 1.5 コーンフラワー 粉末状植物性たん白【大豆】 揚げ油(パーム油) 6.9 加工でん粉(タピオカ)	牛肉、ごま、さけ、さば 豚肉、やまいも、りんご
	20	18	オリーブ油		
			レンズ豆	レンズ豆	※同一ライン:大豆

使月	日日			
A	В	品名	配合物資•配合割合(%)	注意喚起表示
4 26 28	7 14 25	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。
4 26	14 25	塩わかめ	わかめ 食塩	<ul><li>※同一ライン:えび、かに</li><li>※わかめは、</li><li>えび、かにが混入して</li><li>いる場合があります。</li></ul>
19	19	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	
20	18	パプリカパウダー	パプリカ	
19	19	ぬかみそ	いりぬか 食塩 大豆粉末【大豆】 唐辛子 米糠抽出物 乳酸菌 酒精 水	<ul><li>※同一ライン:卵、小麦乳、さば、りんご</li><li>※同一工場別ライン:</li><li>えび、かに、いか、ごまさけ、あわび、いくら</li><li>豚肉、鶏肉、アーモンド</li></ul>
5 20	6 18	レトルトひよこ豆	ひよこ豆	※同一ライン:大豆
5 12 26	6 25 27	すりごま	胡麻【ごま】 100	
6 11	4 11	(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	
17 19	13 19	かつお(だし用)	かつおのふし	
17 19	13 19	こんぶ(だし用)	こんぶ	<ul><li>※こんぶは</li><li>えび、かにの生息する</li><li>海域で採取しています。</li></ul>
12 14 25	12 21 27	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)	
13 25 26	10 12 25	<i>ノ</i> 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	
14	21	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	
13 18 20	10 18 20	とうもろこし (ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	

使用日 A B     品名     配合物資・配合割合(%)     注意喚起表示       20 18 トマト(角切り)缶     トマトトマトジュース クエン酸       7 28 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       4 4 7 14 (冷)グリンピース 11 28     (冷)グリンピース       19 7 (念)さといも     さといも       14 13 (冷)さやいんげん 21 7 17     ほうれんそう (カット)       13 10 (冷)ほうれんそう 17 18 20 (カット)     ほうれんそう (カット)       5 6 7 17 18 20 21 26 27 28     食用精製加工油脂・食用植物油脂(パーム油、大豆油 ペーム核油、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       5 6 18 17 20 半乳(調理用)     牛乳(乳) 100       5 6 18 20 脱脂粉乳 <b>炭脂粉乳【乳</b> 100       14 21 -食納豆*30g     大豆【大豆】納豆菌					(7) 于 (人) (10.0
A   B   20   18   トマト(角切り) 缶   トマトトマトジュース クエン酸   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 (令) グリンピース   11   28   28   19   7   (冷) さといも   さといも   さといも   14   13   10   (冷) さやいんげん   17   21   21   (冷) さやいんげん   ほうれんそう   17   (カット)   ほうれんそう   マーガリン (調理用)   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   牛乳【乳】 100   年乳【乳】 100     株職粉乳【乳】 100			品名	配合物資•配合割合(%)	注意喚起表示
7       28       パインアップル (くさび形) 缶       パインアップル (くさび形) 缶       パインアップル (くさび形) 缶       パインアップル (クリンピース         4 7 11 28       4 14 14 17 21       (冷) さといも       さといも         19       7 19       (冷) さといも       さやいんげん         13 10 17 21       (冷) さられんそう (カット)       ほうれんそう         5 6 7 17 18 20 21 26 27 28       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         5 6 18 17 27 20       キ乳【乳】 100         5 6 18 17 27 20       中乳【乳】 100         5 6 18 20       脱脂粉乳	Α	В		,,	
7 28 (くさび形) 缶         4 4 7 14 14 11 28       (冷) グリンピース         19 7 19 (冷) さといも       さといも         14 13 17 21 (冷)さやいんげん       さやいんげん         13 10 (冷)ほうれんそう (オフィ) (カット)       ほうれんそう         5 6 7 17 18 20 21 26 27 28       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         5 6 18 17 27 20       牛乳【乳】 100	20	18	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
14	7	28		パインアップル 砂糖 クエン酸 水	
14	7	14	(冷)グリンピース	グリンピース	
17 21 (冷)さやいんげん 13 10 (冷)ほうれんそう (カット) 5 6 7 17 18 20 マーガリン(調理用) 21 26 27 28 年乳(調理用) 5 6 18 17 20 牛乳(調理用) 5 6 18 17 20 中乳(調理用) 5 6 18 17 20 脱脂粉乳 駅間粉乳 「乳」 100			(冷)さといも	さといも	
27     17     (カット)       5     6       7     17       18     20       21     26       27     28       5     6       18     17       27     20       4     100       25     6       18     17       27     20       27     20       28     100       29     100       20			(冷)さやいんげん	さやいんげん	
7 17 18 20 マーガリン(調理用) 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				ほうれんそう	
3     0       18     17       27     20       4     4       5     6       18     20       脱脂粉乳【乳】 100	7 18 21	17 20 26	マーガリン(調理用)	パーム核油、からし油、菜種油、コーン油、)82.748	
18 20	18	17	牛乳(調理用)	<b>牛乳【乳】</b> 100	
14 21 一食納豆*30g 大豆【大豆】納豆菌			脱脂粉乳	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 100	
	14	21	一食納豆*30g	大豆【大豆】納豆菌	

使月	B 🗆			[7] 于仅具付2] 110.0
及 A	В	品名	配合物資•配合割合(%)	注意喚起表示
5 7 11 13 17 18 21	4 6 10 13 20 26 28	小麦粉	小麦【小麦】 100	
6 12 17 19 25 27	11 12 13 17 19 27	でん粉	馬鈴薯澱粉	
6 12	11 27	ごま油	<b>食用ごま油【ごま】</b> 100	
4 5 6 7 10 12 13 14 18 21 25 26 27 28	5 6 7 10 11 12 14 17 20 21 25 26 27 28	サラダ油	食用なたね油 100	
6 11 17 19	11 13	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	
7 20 21	18 26 28	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 14 17 19 25 28	7 12 13 14 19 21	酒	米 米麹 醸造アルコール	
6 17 19 26	11 13 19 25	みりん	もち米 米麹 グルコース 醸造アルコール	
7 20 21	18 26 28	ローレル	ローレル	

(若松区) [小学校資料2] No.7

	J 14E			【小子仪其科Z】N0.7
使月		品名	配合物資•配合割合(%)	注意喚起表示
5 7 13 18 21 25 27	6 10 12 17 20 26 28	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)	
7 13 21	10 26 28	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	
5 6 11 13 17 18 20 21 27	4 6 10 11 13 17 18 20 26	洋こしょう	黒こしょう末	
11 20 27	4 17 18	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`-イノシン酸ニナトリウム リン酸水素ニカリウム〉) pH調整剤	
7 20 21	18 26 28	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	

<u>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。)</u>

使月	月日	品名	配合物資•配合割合(%)	注意喚起表示
Α	В	ПП/П		在思 夹起衣//
4 6 7 10 12 14 17 19 26 28	5 7 11 13 14 19 21 25 27 28	ご飯	精白米	※同一ライン:卵
20	18	麦ご飯	精白米 麦 10	※同一ライン:卵

## 以下の物資は「小麦」が使用されます。

<u>ж г</u>	ツ 物	真は「小友」か!	CMCれより。	
使月	月日	品名	小麦粉100gに対しての配合物資(g)	注意喚起表示
Α	В	HH/11	力・変物100gに対しての配合物質(g)	在思 夹起双介
5 21 25 27	6 12 17 26	パン 小さいパン コッペパン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 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
18	20	ライ麦パン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 ショートニング【大豆】 10 黒糖 イースト ライ麦粉【小麦】 10 イーストフード【小麦・大豆】 0.1 食塩	※同一ライン:卵
11	4	黒砂糖パン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 マーガリン【乳・大豆】7 黒砂糖 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
21	26	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも

	使月	月日	品名	粉(米粉・小麦粉)100gに対しての配合物資(g)	注意喚起表示
L	Α	В	ПП/П		工态· <del>英</del> 起教/\
	13	10		<b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 <b>マーガリン【乳</b> ・大豆 <b>】</b> 7 グルテン【小麦】 15 イースト 砂糖 イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	※同一ライン:卵