

令和7年11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			
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	ごま【ごま】	
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】	※同一ライン:えび、卵 小麦、ごま、大豆 ※同一工場別ライン: 乳、ゼラチン
11	4	(冷)ホキ切り身*40g	ホキ	※同一ライン:いか さけ、さば
27	17	(冷)ホキ切り身*60g	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
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。
10 12	5 27	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)	※同一ライン:卵、小麦 乳、牛肉、ごま、大豆 鶏肉、ゼラチン ※同一工場別ライン: りんご
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
5	6	あらびきウインナー *20g	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)	※同一ライン:卵、小麦 乳、牛肉、ごま、大豆 鶏肉、ゼラチン ※同一工場別ライン: りんご
27	17	生クリーム	生乳【乳】 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
14 17	13 21	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: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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
25	12	テンメンジャン	味噌【大豆】 砂糖 植物油脂【ごま】 醤油【小麦・大豆】	
25 28	7 12	白だし	しょうゆ【小麦、大豆】 食塩 砂糖 かつお節エキ 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 調味料(アミノ酸等(L-グルタミン酸ナトリウム 5'-ヌクレオチド二ナトリウム、コハク酸)) アルコール	
18	20	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	
4	14	一食(冷)納豆*40g (たれ付)	大豆【大豆】 納豆菌 植物性たんぱく加水分解物【小麦】 醤油【小麦・大豆】 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 昆布エキス かつお節エキ 醸造酢(サトウキビ、トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷、米) 米醗酵調味料 食塩 酵母エキス	
25	12	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 澱粉分解物(キャッサバ) 醤油【小麦、大豆】 0.31 食塩	※同一ライン:くるみ えび、落花生、バナナ ごま、カシューナッツ ※同一工場別ライン: 卵、乳、いか ※カタクチイワシは、 えび、かに、いか、さば が混ざる漁法で 採取しています。
21	26	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	
20	18	ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム ピロリン酸二水素二ナトリウム グルコノデルタラクトン フマル酸 リン酸二水素カルシウム ステアリン酸カルシウム コーンスターチ	
5	6	昆布茶	食塩 砂糖 昆布粉末 調味料(アミノ酸等)	
5	6	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) 水	
14	21	(冷)がんもどき*30g	豆乳【大豆】 植物油脂、揚げ油(なたね油) 22.5 粉状大豆たん白【大豆】 にんじん でん粉(とうもろこし) 砂糖 ぶどう糖 食塩 凝固剤	※同一ライン:ごま
17	13	(冷)白玉もち	もち米 水	※同一ライン:大豆
7	28	(冷)プレーン オムレツ*50g	鶏卵【卵】 60.73 砂糖 タピオカでん粉 穀物酢(米) 食塩 水 なたね油 微量	※同一ライン:えび、乳 かに、小麦、オレンジ 牛肉、ごま、さば、大豆 鶏肉、豚肉、もも、りんご

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
10	5	(冷)ししやもの 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
6	11	(冷)シューマイ*18g (ボイルパック)	豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【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、ポークエキス、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	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	
11	4	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	
6 11	4 11	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
17	13	(冷)かまぼこ (細切り)	たらすり身 砂糖 食塩 醃酵調味料 加工でん粉(キャッサバ) 水	
7	28	醃酵乳	生乳【乳】 100	
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	
26	25	(冷)若鶏レバー 竜田揚げ*煮物用	鶏レバー【鶏肉】 酵母エキスパウダー 食塩 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)	※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	
20 27	17 18	レンズ豆	レンズ豆	※同一ライン:大豆
20	18	無調整豆乳	大豆【大豆】 水	
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。
11	4	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 99.2 セルロース	
4 26	14 25	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。
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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
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	※同一ライン:卵、小麦乳、さば、りんご ※同一工場別ライン: えび、かに、いか、ごま さけ、あわび、いくら 豚肉、鶏肉、アーモンド
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	※こんぶは えび、かにの生息する 海域で採取しています。
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	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	
14 28	7 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	
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	
21	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	
4 7 11	4 14 28	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
21	26	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 40.32 食塩 水	
19 28	7 19	(冷)さといも	さといも	
14 17	13 21	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
13 27	10 17	(冷)ほうれんそう (カット)	ほうれんそう	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
5 7 18 21 27	6 17 20 26 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 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	
5 18 27	6 17 20	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
5 18	6 20	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
13	10	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)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:小麦、 落花生、アーモンド 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			
5 7 11 13 17 18 20 21	4 6 10 13 18 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	食用ごま油【ごま】 100	
4 5 6 7 10 11 12 13 14 18 20 21 25 26 27 28	4 5 6 7 10 11 12 14 17 18 20 21 25 26 27 28	サラダ油	食用なたね油 100	
6 11 17 19	4 11 13 19	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	
14 17 19 25 28	7 12 13 19 21	酒	米 米麴 醸造アルコール	
6 17 19 26	11 13 19 25	みりん	もち米 米麴 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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
5 7 11 13 18 21 25 27	4 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 11 13 21	4 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	
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'-イノシン酸二ナトリウム リン酸水素二カリウム)) 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	

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			
4 5 6 7 10 11 12 14 17 19 21 25 26 28	4 5 6 7 11 12 13 14 19 21 25 26 27 28	ご飯 減量ご飯	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。

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			
18 27	17 20	パン コッペパン	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

使用日		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
A	B			
13	10	米粉パン (県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 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