

令和7年度11月給食物資配合表【知的普通食】

日付	品 名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
4 5 6 7 10 12 13 14 20 25 26 27 28	サラダ油	食用なたね油	
4 5 7 11 12 13 18 20 21 25 27	洋こしょう	黒こしょう末	※加工助剤、キャリアー オーバー、コンタミ等由 来:小麦・卵・乳
4 6 11 19 21	揚げ油 ※1ヶ月間同じ油を使い回し ます。	食用なたね油 シリコーン	
4 6 12 19 26 27	でん粉	馬鈴薯でん粉	※加工助剤、キャリアー オーバー、コンタミ等由 来:大豆
4 17	(冷)角天	魚肉すり身(えそ) 発酵調味料 砂糖 食塩 ぶどう糖 植物油脂 加工澱粉 調味料(アミノ 酸等) 水	※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由 来:小麦、卵、乳、いか、 ごま、大豆、鶏肉、豚肉、 えび、かに
4 25 26	ごま油	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
4	大正金時豆	大正金時	

4	(冷)スクールぎょうざ	野菜(キャベツ たまねぎ にら) 豚肉 粒状植物性たん白 豚脂 しょうゆ でん 粉 ポークエキス 砂糖 みそ 発酵調味料 お ろししょうが おろしにんにく 香辛料 <皮> 小麦粉【小麦】 還元水あめ 食塩 植物油脂 大豆粉 貝Ca 調味料(アミノ酸) 乳化剤 水	アレルギー表示:小麦・ 大豆・豚肉
5 7 12 13 18 21	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) 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	アレルギー表示:大豆
5 7 13 18 20 21 25 27	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 砂糖 野菜パウダー チ キンエキスパウダー チキンパウダー 香辛料 ポークエキスパウダー 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
5 7 13 21 28	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦 ※加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:卵、乳、大豆
5 13	ローストアーモンド(スライス)	アーモンド	アレルギー表示:アーモ ンド ※加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:マカダミアナッツ
5 21	牛乳(調理用)	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
5 27	マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ	アレルギー表示:小麦
5	一食オールいちごジャム	いちご 砂糖 水あめ ゲル化剤(ペクチン) 酸 味料 仕込水	
5	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】	アレルギー表示:乳
6 10 26	すりごま	ごま【ごま】	アレルギー表示:ごま
6 17 19	こんぶ(だし用)	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。
6 17 19	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	

6 28	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。
6	(冷)ししゃもフライ(子持ち)	カラフトシシヤモ パン粉 でん粉 小麦粉 コーンフラワー ぶどう糖 水	アレルギー表示:小麦 コンタミネーション:えび、かに、卵、乳
6	一食タルタルソース	食用植物油脂 ピクルス 卵【卵】 ぶどう糖果糖液糖 食塩 醸造酢 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物微量 水	アレルギー表示:卵・大豆
7 12 13 18 20	トマトケチャップ	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	
7 12 13 20	ソース	砂糖 醸造酢(さとうきび) 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
7 13 20	ローレル	ローレル	
7 13 27	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、キャリーオーバー、コンタミ等由来:小麦
7 20	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
7	みかん缶	みかん 砂糖 酸味料(クエン酸) 酵素(ヘスペリジナーゼ) 水	
7	角チーズ	プロセスチーズ(ナチュラルチーズ【乳】 乳清カルシウム 乳化剤 クエン酸鉄Na 水)	アレルギー表示:乳
11 12	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
11 27	ノンエッグマヨネーズ (エッグケアマヨネーズ)	食用植物油脂 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 水	アレルギー表示:大豆
11	一食セミスイートりんごジャム	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

11	(冷)チキンナゲット	鶏肉 コーンスターチ パン粉【小麦】 豚脂 粉末状大豆たん白 しょうゆ 食塩 チキンスープ 香辛料 たんぱく加水分解物 おろしにんにく 揚げ油(パーム) 揚げ油(なたね油) 炭酸Ca 加工デンプン 増粘多糖類 ピロリン酸鉄水 <衣> パン粉 小麦粉 コーングリッツ 植物油脂 コーンスターチ 粉末状大豆たんぱく 食塩 しょうゆ 香辛料(白こしょう)	アレルギー表示:小麦・豚肉・鶏肉・大豆
12 14 17 19 25 28	酒	米 米麴 醸造アルコール	
12	(冷)若鶏レバー竜田揚げ	鶏レバー86 酵母エキスパウダー0.3 食塩0.2 衣(小麦粉1.5 コーンフラワー0.6 粉末状植物性たん白0.3 揚げ油(パーム油)6.9 加工でん粉1.6 水2.6	アレルギー表示:鶏肉、大豆、小麦 ※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:卵、乳
13	冷凍うどん200g	小麦粉(中力粉) 小麦粉(準強力粉) 食塩 水	アレルギー表示:小麦 ※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:卵、乳、大豆、ゼラチン、ごま、鶏肉、豚肉、さば
13	一食ソフトチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 ショートニング マルトデキストリン 乳清カルシウム【乳】 安定剤(加工デンプン) 乳化剤 酢酸Na pH調整剤 グリシン グリセリン脂肪酸エステル 水	アレルギー表示:乳 * 加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:大豆
13	(冷)ぶどうゼリー	ぶどう果汁 糖類(果糖ぶどう糖液糖 砂糖) 難消化性デキストリン ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 クエン酸鉄Na 香料 水	
14 25 26	豆板じゃん	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)	
14	(冷)納豆(30g)	<納豆> 大豆 納豆菌微量 <タレ> 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 しょうゆ たん白加水分解物 食塩 醸造酢 かつおエキス 調味料(アミノ酸等) 酒精 ビタミンB ₁ 増粘剤(キサンタン)	アレルギー表示:小麦・大豆
14	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
14	レトルトまぐろ油漬け(油切り)	まぐろ加工品 大豆油 野菜エキス 食塩 水	アレルギー表示:大豆
17	ゆず果汁	ゆず果汁	
18 20	トマト缶(角切り缶)	トマト トマトピューレ クエン酸	

18 21	あらびきウインナー	豚肉 豚脂肪 食塩 砂糖 香辛料 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 保存料(ソルビン酸) 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤 発色剤(亜硝酸Na)	アレルギー表示: 豚肉
18	クッキングチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤 セルロース 水	アレルギー表示: 乳
18	一食黒豆きなこクリーム	食用油脂(植物油脂、加工油脂) 糖類(砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末水あめ) きなこ【大豆】(黒大豆) 乳等を主要原料とする食品【乳】 食塩 乳化剤	アレルギー表示: 大豆、乳、ごま *加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由来: 小麦、落花生、りんご、アーモンド
18	(冷)スクールミートボール6g	牛肉 豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉【小麦】でん粉 粉末状植物性たん白 ソテードオニオン 食塩 ビーフブイヨン調味料 しょうゆ 香辛料(黒こしょう)	アレルギー表示: 小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆
19	焼のり(きざみ)	乾のり	※乾のりは、えび・かにの生息する海域で採取しています。 ※同一製造ライン: えび・かに・小麦・卵・乳・さけ・大豆・ゼラチン
19	かつお節(だし用)	かつおのふし	
19	(冷)ホキ(切り身)	ホキ	※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由来: さけ、さば、いか
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	アレルギー表示: 大豆 ※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
20	(冷)ムース	加糖練乳 牛乳 水あめ 植物油脂 クリーム 脱脂粉乳 食塩 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 乳化剤 水	アレルギー表示: 乳
21	生クリーム	生乳【乳】	アレルギー表示: 乳
21	一食チョコ大豆クリーム	食用油脂(植物油脂、加工油脂) 砂糖 大豆粉 ココアパウダー ぶどう糖 脱脂粉乳【乳】 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン 香料	アレルギー表示: 乳・大豆 ※同一ライン: 小麦、落花生、アーモンド、ごま、りんご
21	(冷)ホキフライ	ホキ (衣) パン粉 小麦粉 でん粉 食塩 水	アレルギー表示: 小麦・大豆 ※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由来: かに、卵、乳

25	一食いちごミックスジャム	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 水	アレルギー表示:りんご
25	一食ヨーグルト*70g	脱脂粉乳【乳】 乳酸カルシウム 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 ピロリン酸鉄	アレルギー表示:乳、ゼラチン
25	豚骨スープ	豚骨・豚足エキス 食塩 ポークオイル チキン・ポークエキス(鶏骨、豚骨、食塩、野菜エキス) 香味オイル(動物油脂、野菜エキス) チキンオイル かつおエキス 乳たん白 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
25	白だし	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
27	(冷)ほうれんそう(カット)	ほうれんそう	
27	一食ミルククリーム	食用油脂(パーム油、パーム核油、コーン油、からし油、植物レシチン、大豆油【大豆】) デキストリン 糖類(砂糖、粉末水あめ) 難消化性デキストリン ホエイパウダー【乳】 全粉乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 食塩 乳化剤【大豆】 炭酸カルシウム 香料【乳】	アレルギー表示:大豆、乳 ※同一ライン:小麦、落花生、ごま、りんご
28	(冷)さといも	さといも	
28	白身魚すり身	スケソウダラすり身 馬鈴薯でん粉 食塩 砂糖 醗酵調味料(みりん)	
4 6 7 10 12 14 17 19 20 26 28	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

以下の物資は「小麦」が使用されます。

日付	品 名	小麦粉100gに対する配合割合(g)	注意喚起表示
5 18 21 25 27	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	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
11	黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】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	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
13	小さいパン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】4 ショートニング【大豆】7 グルテン強化剤【小麦】2 食塩 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.15 砂糖	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
25	中華めん	食塩 かんすい	アレルギー表示:小麦 ※同一ライン:そば、卵、やまいも