

令和7年度11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	
	4,6,7,10,12,14,17,19,20,26,28		
	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
	5,18,21,25,27		
	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
	13		
	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
	11		
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	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)
	4,5,6,7,10,11,12,13,14,17,18,19,20,21,25,26,27,28		
お茶	有機粉末茶	有機緑茶	
	全日使用		

【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
4	たいみそ 4	みそ ぶどう糖 いとより鯛すり身(いとより鯛、砂糖) 砂糖 清酒 デキストリン しょうゆ 酸味料	アレルギー表示:小麦・大豆 ※コンタミネーション:いとより鯛はえび、かにを食べています。
5	一食オール いちごジャム 5	いちご 砂糖 水あめ ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 水	
5	マービー あんずジャム 5,13,21	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
10	一食減塩のり佃煮 10	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 かつおエクス 食塩 ほたてエクス 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
11	一食はちみつ マーガリン 11	<はちみつ> はちみつ61.1 <マーガリン> 食用植物油脂【大豆】15.9 食用精製加工油脂15.9 食塩0.5 バターミルクパウダー【乳】0.2 乳化剤0.1 香料微量 酸化防止剤(ビタミンE)微量 カロチノイド色素微量 水6.3	アレルギー表示:乳・大豆
11	一食はちみつ 11,25	はちみつ	
13	マービー マーマレードジャム 13	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
13	プロッカオレンジ 13	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
18	一食セミスweet りんごジャム 18	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
21	一食あまおう いちごジャム 21	水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
25	一食クリーム ヨーグルトバニラ 25	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
27	チョコアンドホワイト 27	<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

【副食】

使用 初日	品 名 使用日	配合物資	注意喚起
4	牛乳(調理用) 4,5,6,7,10,11,12,13,14,17,18,19,20,21,25,26,27,28	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
4	生クリーム 4,5,6,7,10,11,12,13,14,17,18,19,20,21,25,26,27,28	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
4	鶏卵 4,5,6,7,10,11,12,13,14,17,18,19,20,21,25,26,27,28	鶏卵【卵】	アレルギー表示:卵
4	鶏肉ささみ 4,5,7,10,11,13,14,17,18,20,25,27,28	鶏肉ささみ	
4	コンソメスープのもと 4,5,6,7,10,11,12,13,14,17,18,20,21,25,26,27,28	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
4	塩わかめ (一般と同じ) 4	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。
4	いりこ(だし用) 4,6,28	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。
4	サラダ油 4,5,6,7,10,12,13,14,17,18,20	食用なたね油	
4	酒 4,10,12,19,20,25	米 米麹 醸造アルコール	
4	うらごしグリーンピース 4,7,14,20	冷凍グリーンピース 水	
4	(冷)白桃コンポート 4	白桃【もも】 砂糖 酸味料 酸化防止剤 水	アレルギー表示:もも
5	マーガリン(調理用) 5,7,13,18	食用植物油脂・食用精製加工油脂【大豆】 食塩 乳化剤【大豆】 香料 アナトー色素 水	アレルギー表示:大豆
5	薄力粉(九州産) 5,7,13	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦
5	ワイン(白) 5,6,7,11,13,19,21,26,27,28	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)	
5	酢 5,10,14,27	米 アルコール 酒かす 水	

5	ローストアーモンド (粉末) 5,13	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・キャリアオーバー・コンタミ等由来:マカダミアナッツ
6	マヨネーズチューブ 6	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
6	(冷)ほたてのすり身 6	ほたて貝柱 大豆油 卵白 加エデンプン ソルビット 増粘多糖類 膨張剤	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
6	クイック介護食 とり 6,11	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
6	クイック介護食 白身魚 6,28	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
6	うらごしほうれん草 6,11,12,17,19,25,26,27,28	冷凍ほうれん草 水	
6	こんぶ(だし用) 6,19	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	長ひじき 6	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。
7	レトルトみかん シロップ漬け 7,28	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	
7	レトルト黄桃角切り 7	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
7	(冷)やわらかビーフ 7,14	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
7	トマトケチャップ 7,12,13,20	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	ソース 7,12,13	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
7	カレー粉 7,13,27	ターメリック コリアンダー クミン フェネグリーク 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	※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ由来:小麦
7	醗酵乳 7	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

10	ねりごま 10,26	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】	アレルギー表示:ごま
11	エッグケアノンエッグ マヨネーズ 11,27	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
12	(冷)レバーブロック 12	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 ※同一ライン:卵・乳
12	ガーリック 12,27	ガーリック	
12	鶏がらスープのもと 12,17	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 リン酸水素ナトリウム pH調整剤	アレルギー表示:鶏肉
12	ワイン(赤) 12,14,17,18	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)	
12	溶けないアイス (チョコ) 12	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
12	クイック介護食 ほたて貝柱 12	ほたて貝柱水煮(ホタテガイ) コラーゲンペプチド 食用パーム油 ほたてエキス 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) 香料	アレルギー表示:ゼラチン
13	そうめん 13,25	小麦粉【小麦】 食塩 食用植物油	アレルギー表示:小麦
14	丹波黒豆 14	黒豆【大豆】 砂糖 水	アレルギー表示:大豆
14	やわらかカップ (いとより鯛) 14	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(加工でん粉) 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。
17	(冷)やわらかポーク 17,18,25,26	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(グアー) 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
17	ほたてのクリーム 煮ごり 17	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
17	干しいたけ 17,28	乾しいたけ	

17	ごま油 17,25,26	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
18	トマト(角切り)缶 18	トマト トマトピューレー クエン酸	
18	冷凍チキンブイヨン 18,20,25	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
19	梅肉ペースト 19	梅 食塩	
19	かつお節(だし用) 19	かつおのふし	
19	みりん 19,28	もち米 米こうじ 醸造アルコール	
19	(冷)いわしのすり身 19	魚肉(いわし) 砂糖 清酒 玉ねぎ 食塩 生姜汁 加エデンプン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(グアー)	※同一工場:えび・かに・小麦・卵・乳成分
20	溶けないアイス (バニラ) 20	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 加エデンプン 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
21	(冷)白身魚のすり身 21	魚肉(パシフィックホワイティング) 大豆油 卵白 砂糖 食塩 加エデンプン 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
25	豆板じゃん 25,26	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)	
25	料亭白だし 25,28	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
26	ソフトカップ バナナ風味 26	牛乳【乳】 卵【卵】 砂糖 マルトデキストリン ポリデキストロース 脱脂粉乳【乳】 濃縮乳【乳】 ラクトスクロースシラップ コラーゲンペプチド 香料 V.C クエン酸鉄Na ナイアシン V.E V.B2 V.B1 V.A V.D	アレルギー表示:卵・乳・ゼラチン
28	やわらかきざみごぼう 28	ごぼう 増粘剤(加エでんぷん) 香料 (小麦・大豆由来)	アレルギー表示:小麦・大豆

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。