

令和8年4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・斜体で表記しています。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
17	16	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、いか、ごま 鶏肉
23	22	凍り豆腐(細切り)	大豆【大豆】 凝固剤 重曹	
16	17	(冷)さば切身*60g	さば【さば】	
30	27	(冷)角天ぷら	魚肉(イトヨリ、スケトウダラ、エソ) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 ぶどう糖 水 揚げ油(なたね油) φ	
22	24	いりこ(中ぶり)	カタクチイワシ	※同一ライン:えび かに、いか、さば ※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。
16	17	きざみのり	乾海苔	※のりは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。
17	16	チリソース	トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 たまねぎ 醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等) 食塩 香辛料 にんにく	
16	17	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	
23	22	一食お魚ふりかけ *2.8g	ドロマイト 混合削り節粉末【さば】 砂糖 ごま【ごま】 11.7 食塩 しょうゆ【小麦・大豆】 3.1 みりん 鰹風味調味料【小麦】 2.8 鰹削り節 酵母エキス 乾燥マッシュポテト でん粉(コーンスターチ) 青のり 鰹削り節 かぼちゃ粉末 還元水飴 昆布エキス 黒のり 粉末水飴 アナトー色素 カラメル色素 酸化防止剤(ビタミンC) カロチン色素	※のりは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。
16	17	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
24	28	(冷)チンゲンサイ (カット)	チンゲン菜	
30	27	(冷)ギョーザ*18g	豚肉【豚肉】 キャベツ 玉ねぎ ねぎ にら ニンニク 生姜 人参 椎茸 植物性蛋白【大豆】 ポークエキス【豚肉】 みりん 砂糖 醤油【小麦・大豆】 0.41 食塩 コショウ 小麦粉【小麦】 15.65 醸造調味料 還元水飴 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
21	20	(冷)かぼちゃ	南瓜	
15	15	(冷)白玉もち	もち米 水	※同一ライン:大豆
20	21	(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 清水 なたね油(焼成油) 微量	※同一ライン:えび、乳 かに、小麦、オレンジ 大豆、牛肉、ごま、さば 鶏肉、豚肉、もも、りんご
27	30	(冷)ししやもの 天ぷら(子持ち) *25g	カラフトシヤモ 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 乳化剤 水 揚げ油(なたね油、パーム油) 5	※同一ライン:卵、乳 えび、いか、大豆、鶏肉 ※同一工場別ライン: さけ
30	27	一食揚げめん*30g	小麦粉【小麦】 78 菜種油18 水分	
20	21	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	
21	20	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
17	16	レンズ豆	レンズ豆	
27	30	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。
28	23	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。
23 27	22 30	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 砂糖 水あめ 食塩 リン酸塩(Na) 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:小麦、卵 乳、牛肉、ごま、大豆 鶏肉、りんご、ゼラチン
21	20	きざみチーズ(8mm)	ナチュラルチーズ【乳】 85.7 乳化剤 水	
17	16	粉末チーズ	ナチュラルチーズ【乳】 100	
27	30	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。
27	30	干しひじき	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。
28	23	一食納豆*30g (たれ付)	<納豆>大豆【大豆】 納豆菌 <たれ>しょうゆ【小麦、大豆】 3.36 砂糖 食塩 かつおエキス かつお節エキス 昆布エキス 酵母エキス 酒精 水	
17	16	レトルトミックス ビーンズ	ひよこ豆 青えんどう豆 赤いんげん豆 食塩 水	
21	20	レトルトまぐろ油漬け	メバチマグロ 大豆油【大豆】11.86 食塩 調味料(アミノ酸) 野菜エキス 加水	
24	28	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
17	16	オリーブ油	食用オリーブ油 100	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
22 27 28	23 24 30	すりごま	白ごま【ごま】 100	
17 23	16 22	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
15 16	15 17	かつお節(だし用)	かつおのふし	※同一工場別ライン: さば
15 16	15 17	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。
24 30	27 28	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(加工デンプン、キサンタン) カラメル色素 pH調整剤	
21	20	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
21	20	ノンエッグ マヨネーズ	食用植物油脂(なたね、大豆、パーム)【大豆】 65.4 水あめ、砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 増粘剤(増粘多糖類、加工でん粉(とうもろこし)) 粉末状大豆たんぱく【大豆】 香辛料 酵母エキス 水	
17 23 30	16 22 27	とうもろこし (ホール)缶	スイートコーン 塩 pH調整剤(クエン酸) 水	
17	16	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
15 20	15 21	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 30	20 27	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
20	21	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
20	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、パーム核、 からし種子、米、菜種、とうもろこし、大豆)82.748 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	
23	22	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
23	22	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
17	16	一食チョコ大豆 クリーム*10g	食用油脂(大豆、パーム、米、パーム核)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:落花生 小麦、ごま、りんご アーモンド
23	22	(冷)若鶏レバー 竜田揚げ*揚げ物	鶏レバー【鶏肉】 しょうゆ【小麦・大豆】 5.27 還元水あめ 香辛料【大豆】 食塩 おろしにんにく おろししょうが 衣(でん粉(馬鈴薯)) 揚げ油(なたね油) 7.41	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
20 23	21 22	小麦粉	小麦【小麦】 100	
16 17 21 24 30	16 17 20 27 28	でん粉	馬鈴しょでん粉	
30	27	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
15 17 20 21 22 23 24 27 28 30	15 16 20 21 22 23 24 27 28 30	サラダ油	食用なたね油 100	
23	22	揚げ油	食用なたね油 100 シリコーン	
17 20	16 21	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 キャッサバ等) 食塩 たまねぎ 香辛料	
24 27 30	27 28 30	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
15 16 22	15 17 24	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
20	21	カレー粉	ターメリック コリアンダー マスタード 陳皮 メッチ クミン ディールシード フェンネル 唐辛子 黒胡椒 ローレル シナモン	
20	21	ローレル	ローレル	
17 21 23 24 30	16 20 22 27 28	洋こしょう	黒こしょう末	
17 21 23	16 20 22	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、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)	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
20 24 30	21 27 28	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) pH調整剤	
17 20 21	16 20 21	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			
15 16 20 22 23 24 28 30	15 17 21 22 23 24 27 28	ご飯 減量ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、乳卵、大豆、鶏肉、豚肉 牛肉、りんご ※同一工場別ライン: 落花生、ゼラチン、ごま くるみ、アーモンド、もも オレンジ、キウイフルーツ カシューナッツ、バナナ
27	30	麦ご飯	精白米 麦 10	※同一ライン:小麦、乳卵、大豆、鶏肉、豚肉 牛肉、りんご ※同一工場別ライン: 落花生、ゼラチン、ごま くるみ、アーモンド、もも オレンジ、キウイフルーツ カシューナッツ、バナナ

以下の物資は「小麦」が使用されます。

使用日		品名	小麦粉100gに対するの配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
17 21	16 20	パン 小さいパン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン 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、鶏肉 豚肉、牛肉、りんご ※同一工場別ライン: 落花生、ゼラチン、ごま くるみ、アーモンド、もも オレンジ、キウイフルーツ カシューナッツ、バナナ