

令和8年度5月分 特別支援学校(段階食/押ⅡⅠ食) 給食物資配合表

【主食(粥・パン粥・エンジョイゼリー)】

分類	品名	配合物資	注意喚起
	使用日		
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	
粥用	米(粥用)	精白米	
		1,7,11,13,15,19,20,22,25,27,29	
	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 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、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、オレンジ、もも、キウイフルーツ、カシューナッツ、バナナ
		8,12,14,18,28	
	黒砂糖パン	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 マーガリン 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、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、オレンジ、もも、キウイフルーツ、カシューナッツ、バナナ
	21		
	パン(県産小麦粉)	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 マーガリン 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、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、オレンジ、もも、キウイフルーツ、カシューナッツ、バナナ
	26		
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 同一工場:卵

【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 1,7,8,11,12,13,14,15,18,19,20,21,22,25,26,27,28,29	デキストリン 増粘多糖類 pH調整剤	(牛乳やおかずのとろみ付けに使用)
お茶	有機粉末茶 全日使用	有機緑茶	

【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
7	プロッカピーチ 7	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ピーチ果汁(ももを含む) 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 V.C 着色料(赤キャベツ)	アレルギー表示:もも・ゼラチン
8	一食あまおう いちごジャム 8	水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
8	一食はちみつ 8,28	はちみつ	
12	一食セミスweet りんごジャム 12,26	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
12	プロッカグレープ 12	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ブドウ果汁 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 V.C 着色料(アントシアニン)	アレルギー表示:ゼラチン
14	マービー あんずジャム 14,21	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
14	(冷)アセロラゼリー 14	アセロラ果汁 果糖ぶどう糖液糖 難消化性デキストリン 加工でん粉 酸味料 ゲル化剤 クエン酸鉄Na 着色料(アントシアニン クチナシ カロチノイド) 香料 水	
15	たいみそ (押のみ) 15	みそ ぶどう糖 にとより鯛すり身(にとより鯛、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。
18	チョコアンドホワイト 18	<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
21	マービー マーマレードジャム 21	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

22	一食クリーム ヨーグルトバナナ	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
22			
25	ブイクレスゼリー マンゴー	ブドウ糖 ガラクトオリゴ糖 マンゴー果汁 発酵乳 乾燥酵母 ゲル化剤(増粘多糖類) V.C 調味料(アミノ酸) 乳酸Ca 香料 V.E クエン酸鉄Na 甘味料(アセスルファムK スクラロース) 酸味料 ナイアシン パントテン酸Ca V.A β-カロテン V.B6 V.D V.B2 V.B1 葉酸 V.B12	アレルギー表示:乳
25			
26	一食いちご マーガリン	<いちごジャム> 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 いちご 濃縮いちご果汁 増粘剤 酸味料 着色料 香料 水 <マーガリン> 食用植物油脂【大豆】 食用精製加工油脂 食塩 バターミルクパウダー【乳】 乳化剤 香料 酸化防止剤(ビタミンE) カロチノイド色素 水	アレルギー表示:乳・大豆
26			
27	プロッカオレンジ	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
27			
28	一食ミックスジャム	糖類(水あめ 砂糖) 果実(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
28			

【副食】

使用 初日	品名 使用日	配合物資	注意喚起
1	牛乳(調理用) 1,7,8,11,12,13,14,15,18,19,20,21,22,25,26,27,28,29	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
1	生クリーム 1,7,8,11,12,13,14,15,18,19,20,21,22,25,26,27,28,29	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
1	鶏卵 1,7,8,11,12,13,14,15,18,19,20,21,22,25,26,27,28,29	鶏卵【卵】	アレルギー表示:卵
1	(冷)白身魚のすり身 1,15,27	魚肉(パシフィックホワイティング) 大豆油 卵白 砂糖 食塩 加エデンピン 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
1	ワイン(白) 1,7,11,12,14,15,19,20,22,25,27,28	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)	
1	コンソメスープのもと 1,7,8,12,13,14,15,18,20,21,22,25,26,27,28,29	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
1	ねりごま 1	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】	アレルギー表示:ごま

1	干しいたけ 1	乾しいたけ	
1	こんぶ(だし用) 1,14,15,19	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。
1	かつお節(だし用) 1,15,19	かつおのふし	※同一工場:さば
7	いりこ(だし用) 7,14,27	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。
7	塩わかめ (一般と同じ) 7	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。
7	鶏肉ささみ 7,13,14,18,22,26,28,29	鶏肉ささみ	
7	白だし 7,15,19,27,28	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
7	やわらかきぎみごぼう 7,19	ごぼう 増粘剤(加工でんぷん) 香料(小麦・大豆由来)	アレルギー表示:小麦・大豆
7	みりん 7,11,19,26,27	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
7	うらごしほうれん草 7,11,15,20,27	冷凍ほうれん草 水	
8	無調整豆乳 8	大豆【大豆】 水	アレルギー表示:大豆
8	サラダ油 8,12,13,14,19,20,22,25,26,28,29	食用なたね油	
8	マーガリン(調理用) 8,18,22,28	食用精製加工油脂・食用植物油脂(パーム 大豆 パーム核 からし種子 米 菜種 とうもろこし)【大豆】 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	アレルギー表示:大豆
11	溶けないアイス (バニラ) 11	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 加工デンプン 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
11	(冷)いわしのすり身 11,19	魚肉(いわし) 砂糖 清酒 玉ねぎ 食塩 生姜汁 加工デンプン 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
11	冷凍チキンブイヨン 11,20	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
11	鶏がらスープのもと 11,20	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) pH調整剤	アレルギー表示:鶏肉

12	トマトケチャップ 12,18,21,22,26,29	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	
12	ターメリックパウダー 12	ターメリック	
12	カレー粉 12,22	ターメリック コリアンダー クミン フェネグ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	※加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ由来: 小麦
12	(冷)鮭切身 12	しろさけ	アレルギー表示:さけ 加工助剤・キャリーオー バー・コンタミ等:さば、 いか
12	ソース 12,18,22,26,29	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
13	酢 13,15,19,22,29	米 アルコール 酒かす 水	
13	(冷)やわらかビーフ 13,22,29	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 加工デンプン 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
13	ワイン(赤) 13,18,21,26,29	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)	
13	丹波黒豆 13	黒豆【大豆】 砂糖 水	アレルギー表示:大豆 ※同一工場:えび・か に・小麦・卵・乳、落花生
14	そうめん 14,26,27	小麦粉【小麦】 食塩 食用植物油	アレルギー表示:小麦
14	ローストアーモンド (粉末) 14,29	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・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:マカダミアナッツ
15	おわら麩 15	小麦粉【小麦】 小麦グルテン	アレルギー表示:小麦
18	(冷)やわらかポーク 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 加工デンプン 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
18	デミグラスソース レトルトパック (マイルドデミソース) 18	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)【小麦】 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(黒こしょ う) 水	アレルギー表示:小麦・ 鶏肉 ※加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ由来: えび・かに・卵・乳・落花生

19	梅肉ペースト 19	梅 食塩	
20	(冷)ほたてのすり身 20	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
20	クイック介護食 白身魚 20,27	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
20	長ひじき 20	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。
20	マヨネーズチューブ 20,21	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
21	醗酵乳 21	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
21	(冷)レバーブロック 21	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 ※同一工場:卵・乳
22	レトルtmかん シロップ漬け 22	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	
22	うらごしグリーンピース 22,28	冷凍グリーンピース 水	
22	薄力粉(九州産) 22,29	小麦粉【小麦】	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
25	ごま油 25	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
25	豆板じゃん 25	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	オイスターソース 25	かきエキス 砂糖 魚醤 デキストリン 酵母エキス 麦芽エキス 増粘剤(加工でん粉)	アレルギー表示:(魚介類)
26	チーズパウダー 26	ナチュラルチーズ【乳】	アレルギー表示:乳
26	トマトジュース(無塩) 26	トマト	
29	ソフトカップ バナナ風味 29	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
29	トマトピューレ 29	トマト 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。
 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。