

令和8年度6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)】

R080210【修正版】

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	
	1,3,5,8,10,12,15,17,19,22,24,26,29		
	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 ※キャリーオーバー:乳 ※同一ライン:卵、鶏肉、豚肉、りんご、牛肉 ※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、カシューナッツ、バナナ
	2,9,11,16,18,25,30		
	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【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 ※キャリーオーバー:乳 ※同一ライン:卵、鶏肉、豚肉、りんご、牛肉 ※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、カシューナッツ、バナナ
4			
	小さい黒砂糖パン	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 ※キャリーオーバー:乳 ※同一ライン:卵、鶏肉、豚肉、りんご、牛肉 ※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、カシューナッツ、バナナ
23			
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

注:パンに使用しているマーガリンは、製造段階で「乳」を含む添加物を使用していますが、最終食品への添加量が効果を発揮できる量よりもごくわずかであるため、キャリーオーバー(表示が免除される)となっています。

【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)
1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,15,16,18,19,22,23,24,25,26,29,30			
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
2	マービー あんずジャム 2,11,23	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
2	一食オール いちごジャム 2	いちご 砂糖 水あめ ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 水	
3	一食クリーム ヨーグルトバニラ 3	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・キャリアーオーパー・コンタミ等:りんご・もも
4	一食セミスweet りんごジャム 4,18,25	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
9	一食はちみつ 9,30	はちみつ	
11	一食あまおう いちごジャム 11	水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
15	一食減塩のり佃煮 (押のみ) 15	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 かつおエキス 食塩 ほたてエキス 寒天 調味料(アミノ酸等) カaramel色素	アレルギー表示:小麦・大豆
16	チョコアンドホワイト 16	<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
17	一食たいみそ (押のみ) 17	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。
23	プロッカ青りんご 23	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) りんご果汁(りんごを含む) 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(紅花黄、クチナシ色素)	アレルギー表示:りんご・ゼラチン
23	マービー マーマレードジャム 23	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
25	一食ミックスジャム 25	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

【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) 1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,15,16,17,18,19,22,23,24,25,26,29,30	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
1	生クリーム 1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,15,16,17,18,19,22,23,24,25,26,29,30	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
1	鶏卵 1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,15,16,17,18,19,22,23,24,25,26,29,30	鶏卵【卵】	アレルギー表示:卵
1	鶏肉ささみ 1,2,4,5,8,10,11,12,15,16,18,23,25,26,29	鶏肉ささみ	アレルギー表示:鶏肉
1	ワイン(赤) 1,2,4,5,8,11,15,16,17,18,26,29	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)	
1	コンソメスープのもと 1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,15,16,17,18,22,23,24,25,26,29,30	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(玉ねぎ、ト マト、にんじん) 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	(冷)やわらかポーク 1,2,4,8,15,16,18	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(グァー) 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 かに・小麦・卵・乳成分
1	(冷)白花豆白いん げん豆ペースト 1	白花豆 白いんげん豆 水	
1	ごま油 1,4,5	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
1	サラダ油 1,2,4,9,10,11,12,15,17,18,22,23,24,29,30	食用なたね油	
1	うらごしほうれん草 1,3,4,5,8,10,15,19,26	冷凍ほうれん草 水	
1	やわらかカップ (いとより鯛) 1	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。
2	マーガリン(調理用) 2,11,16	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)【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
2	うらごしグリーンピース 2,9,12,18	冷凍グリーンピース 水	

2	(冷)白いんげん ピューレ 2,11	いんげん豆 水	
2	トマトケチャップ 2,4,9,12,16,17,30	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	
3	(冷)白身魚のすり身 3,9,30	魚肉(パシフィックホワイティング) 大豆油 卵白 砂糖 食塩 加工デンプン 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
3	ワイン(白) 3,9,10,19,23,24,25,30	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)	
3	白だし 3,5,19	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
3	ローストアーモンド (粉末) 3,9	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
3	梅肉ペースト 3,19	梅 食塩	
3	いりこ(だし用) 3,23,24,26	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。
3	みりん 3,5,15,19,23,26	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
4	そうめん 4,9,23	小麦粉【小麦】 食塩 食用植物油	アレルギー表示:小麦 同一ライン:ごま
4	オイスターソース 4	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)
5	(冷)やわらかビーフ 5,11,22,26,29	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
5	クイック介護食 ほたて貝柱 5,15,17	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
5	鶏がらスープのもと 5,8,15,17	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) pH調整剤	アレルギー表示:鶏肉
5	豆板じゃん 5	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)	

5	うらごしにんじん 5	冷凍ダイス人参 水	
8	干しいたけ 8	しいたけ	
8	酢 8,29	米 アルコール 酒かす 水	
8	冷凍チキンブイヨン 8,17	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
9	ソース 9,10,16,30	砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 野菜・果実 蛋白加水分解物 香辛料 カラメル色素 水	アレルギー表示:りんご・大豆
10	カレー粉 10,18	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・キャリアー オーバー・コンタミ由来: 小麦
10	醗酵乳 10,17	生乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 乳酸菌【乳】 配合水	アレルギー表示:乳
10	レトルトみかん シロップ漬け 10	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	
10	レトルト黄桃角切り 10	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
11	トマト(角切り)缶 11,30	トマト トマトピューレー クエン酸	
12	溶けないアイス (バニラ) 12	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
12	酒 12,15,22,26	米 米麴 醸造アルコール 水	
16	(冷)裏ごしコーン 16	とうもろこし	
17	マヨネーズチューブ 17,24	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
17	(冷)レバーブロック 17	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
17	ウェーブワンタン 17	小麦粉【小麦】 食塩	アレルギー表示:小麦
18	塩わかめ 18	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。
18	みかん果汁1リットル 18	オレンジ 香料 水	アレルギー表示:オレンジ

19	かつお節(だし用) 19	かつおのふし	コンタミネーション:さば
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 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(グァー)	※同一工場:えび・かに・小麦・卵・乳成分
19	おわら麩 19	小麦粉【小麦】 小麦グルテン	アレルギー表示:小麦
19	クイック介護食 白身魚 19,23,24	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) フィッシュペイヨン 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
19	こんぶ(だし用) 19,23,24	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。
24	(冷)ほたてのすり身 24	ほたて貝柱 大豆油 卵白 加工デンプン 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
24	クイック介護食 とり 24	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 加工デンプン) 卵殻Ca	アレルギー表示:卵・鶏肉・ゼラチン
24	長ひじき 24	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。
25	ほたてのクリーム 煮ごり 25	牛乳 ほたて貝柱水煮(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(加工デンプン 増粘多糖類) 香料	アレルギー表示:乳
26	やわらかさざみごぼう 26	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
29	ねりごま 29	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】	アレルギー表示:ごま
29	丹波黒豆 29	黒豆【大豆】 砂糖 水	アレルギー表示:大豆 同一ライン:えび、かに、小麦、卵、乳、落花生
30	無調整豆乳 30	大豆【大豆】 水	アレルギー表示: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。