

令和8年7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・斜体で標記しています。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
16	15	マカロニ(ペンネ)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
7	7	ふ(星型)	小麦粉【小麦】 83.27 小麦たんぱく【小麦】 16.65 ビタミンE製剤	
1	14	レトルト大豆 (挽き割り)	大豆【大豆】	
9	3	アーモンド(荒)	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
1	14	アーモンド(細切り)	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
8	10	(冷)さば切身*60g	さば【さば】	
15	2	(冷)ホキ切身*60g	ホキ	※同一ライン:いか さけ、さば
6	13	(冷)角天ぷら	魚肉(たら、太刀魚) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 本みりん 食塩 ぶどう糖 水 揚げ油(なたね油) 微量	※同一ライン:えび、かに 小麦、卵、乳、いか、 さけ、大豆、鶏肉、豚肉 やまいも、ゼラチン
1	14	いりこ(中ぶり)	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	7	しらす干し	いわし稚魚 食塩	※しらす干しは 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	13	レトルトおろしりんご	りんご【りんご】 香料 酸味料(クエン酸) 酸化防止剤(ビタミンC)	
14	8	一食(冷)スライス パイン*28g	パインアップル(缶) 砂糖	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
13	16	(冷)カクテルゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 りんご果汁(濃縮還元)【りんご】 砂糖 デキストリン 水溶性食物繊維 寒天 乳酸Ca 香料 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC クチナシ黄色素 クエン酸鉄Na クチナシ青色素 着色料(ビタミンB2) ぶどう果汁(濃縮還元) 酸味料(クエン酸) 紅麴色素 もも果汁(濃縮還元)【もも】 クチナシ赤色素 豆乳【大豆】 ピロリン酸第二鉄	※同一ライン:乳、卵 小麦、オレンジ、ごま キウイフルーツ、バナナ ゼラチン ※同一工場別ライン: アーモンド
8	10	しそ粉	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢) 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	
9	3	パプリカパウダー	パプリカ	
8	10	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	
14	8	一食チョコアンド ホワイト*9g	砂糖 植物油脂【大豆】 34.4 ココア 全粉乳【乳】 5.0 カカオマス 乳化剤【大豆】 香料 脱脂粉乳【乳】 7.1 乳糖【乳】 7.1 ココアバター 1.0 香料【乳】 0.1未満	
3	6	一食焼きのり*2g (1/8カット*5枚)	乾海苔	※乾のりは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。
10	9	一食かつお節*1g	かつおのふし	
9	3	一食スライスチーズ *20g	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	
2	1	一食さけふりかけ *2.5g	さけ【さけ】 ゴマ【ごま】20.0 砂糖 食塩 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 大豆油【大豆】 2.72 こんぶだし さけエキス【さけ】 ぶどう酢 酵母エキス 酵母 紅麴色素	
9	3	クミンパウダー	クミン	
13	16	みかん缶	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸 水	
3	6	レトルトひよこ豆	ひよこ豆	
13	16	(冷)ツナオムレツ *50g	鶏卵【卵】 70.8 まぐろ油漬け(フレーク)【大豆】 澱粉(トウモロコシ) 砂糖 食塩 植物油脂(なたね) Tr 調味料(アミノ酸) 水	
1	14	(冷)にらまんじゅう *30g	キャベツ にら 豚肉【豚肉】 豚脂【豚肉】 4.07 粒状大豆たん白【大豆】 でん粉(じゃがいも、とうもろこし) 砂糖 しょうゆ【小麦、大豆】 1.02 しょうが 酵母エキス にんにく 食塩 小麦粉【小麦】 14.31 グルコマンナン 加工デンプン(キャッサバ) なたね油 0.82 水	
6	13	一食しそかつお ふりかけ*2.0g	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢) すりごま【ごま】 13.5 砂糖 鰹削り節 鰯削り節 食塩 しょうゆ【小麦、大豆】 3.7 みりん 酵母エキス 黒のり 酵母 昆布エキス 大豆食物繊維【大豆】 ピロリン酸第二鉄 酸味料 加工でん粉(馬鈴薯、タピオカ) 酸化防止剤(ビタミンE) たん白加水分解物	※鰯(削り節)はえび、 かにを食べています。 ※黒のりはえび、 かにの生息域で採取 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			
6	13	(冷)えだ豆	えだまめ【大豆】 食塩	
1	14	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
2	1	(冷)ミートボール	豚肉【豚肉】 鶏肉【鶏肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 9.46 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	
7	7	(冷)厚焼卵*60g	鶏卵【卵】 79.3 だし汁(醤油【小麦、大豆】、糖類 かつおエキス、濃縮煮干しだし、食塩) 16.1 砂糖 澱粉(トウモロコシ) 食塩 植物油脂(なたね)Tr	
7	7	(冷)魚そうめん	たら 発酵調味料 水飴 砂糖 食塩 加工澱粉(キャッサバ) トレハロース 水	
6	13	(冷)いわしカリカリ フライ(子持ち)*20g	マイワシ 還元水飴 たん白加水分解物 砂糖 しょうが 食塩 発酵調味料 じゃがいも でん粉(とうもろこし、 馬鈴薯) 玄米粉 米粉パン粉 植物油脂(なたね)0.7 食塩 酵母エキス 香辛料 揚げ油(なたね、パーム)5.0 水	※同一ライン:えび、卵 乳、かに、小麦、いか、 ごま、さば、大豆、豚肉 やまいも ※同一工場別ライン: あわび、鶏肉、ゼラチン
7	7	一食(冷)七夕ゼリー *40g	果糖ぶどう糖液糖 水あめ 砂糖 果糖 ぶどう糖 デキストリン 果汁(マイヤーレモン) 果汁(メロン) 豆乳加工食品【大豆】 寒天 乳酸Ca 酸味料(クエン酸) ゲル化剤(増粘多糖類) 加工デンプン(とうもろこし) 香料 クエン酸鉄Na 着色料(クチナシ、マリーゴールド) 乳化剤【大豆】 pH調整剤 セルロース 塩化Mg 水	
2	1	一食(冷)ムース *40g	加糖練乳【乳】 18.38 牛乳【乳】 10.0 水あめ 植物油脂(ヤシ油) 5.0 クリーム【乳】 4.84 脱脂粉乳【乳】 3.88 食塩 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 乳化剤 調合水	
10	9	一食(冷)納豆 (たれ付)*40g	〈納豆〉大豆【大豆】 納豆菌 〈タレ〉(植物性たんぱく加水分解物【小麦】 砂糖 醤油【小麦、大豆】 果糖ぶどう糖液糖 昆布エキス かつお節エキス 醸造酢〈サトウキビ、てん菜、馬鈴薯 トウモロコシ、甘藷、米〉 米醗酵調味料 食塩 酵母エキス)8.7	
16	15	一食乳酸菌飲料* 133g	脱脂粉乳【乳】 砂糖 リン酸カルシウム 香料 安定剤(スクシノグリカン) ビタミンD 水	
14 15	2 8	無調整豆乳	国産脱皮大豆【大豆】 精製水	
3 9 15	2 3 6	レンズ豆	レンズ豆	
17	17	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。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
17	17	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。
15 16	2 15	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
17	17	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。
17	17	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。
17	17	梅肉	梅 食塩 しそ液 野菜色素(アカキャベツ色素)	※同一ライン:大豆 ※同一工場別ライン: 小麦、ごま、りんご
3	6	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	
10 17	9 17	すりごま	白ごま【ごま】 100	
9	3	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
7 8	7 10	かつお節(だし用)	かつおのふし	※同一工場別ライン: さば
7 8	7 10	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。
9 16	3 15	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
15	2	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	
3 13 14 15	2 6 8 16	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	
3	6	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
13	16	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	
7	7	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
7 15	2 7	(冷)ほうれんそう (カット)	ほうれんそう	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
13 14	8 16	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、パーム核大豆、からし種子、米、菜種、とうもろこし)82.748 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	
14	8	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
1	14	コチュジャン	米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー	
3	6	(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			
2 3 13 15	1 2 6 16	小麦粉	小麦【小麦】 100	
1 2 7 8 14	1 7 8 10 14	でん粉	馬鈴しょでん粉	
1 3 6 7 8 9 10 13 14 15 16 17	2 3 6 7 8 9 10 13 14 15 16 17	サラダ油	食用なたね油 100	
2 3	1 6	揚げ油 ※1ヶ月間同じ油を 使い回します。	食用なたね油 100 シリコーン	
9 13	3 16	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	
6 7 10 17	7 9 13 17	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
1 2 3 6 8 10 17	1 6 9 10 13 14 17	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
3 13 15	2 6 16	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 フェネル 唐辛子 黒胡椒 ローレル シナモン	
13	16	ローレル	ローレル	
2 3 9 14 15 16	1 2 3 6 8 15	洋こしょう	黒こしょう末	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
2 9 15 16	1 2 3 15	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)	
1 3 13 14	6 8 14 16	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	
9 13 16	3 15 16	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			
1 2 3 6 7 8 10 15 17	1 2 6 7 9 10 13 14 17	ご飯 減量ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、卵、乳、大豆 鶏肉、豚肉、牛肉、りんご ※同一工場別ライン:落花生 アーモンド、もも、オレンジ、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ ゼラチン、ごま、くるみ
13	16	麦ご飯	精白米 麦 10	※同一ライン:小麦、卵、乳、大豆 鶏肉、豚肉、牛肉、りんご ※同一工場別ライン:落花生 アーモンド、もも、オレンジ、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ ゼラチン、ごま、くるみ

以下の物資は「小麦」が使用されます。

使用日		品名	小麦粉100gに対しての配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
14	8	パン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 4 マーガリン 7 グルテン【小麦】 2 食塩 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 0.15	※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 アーモンド、もも、オレンジ、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ ゼラチン、ごま、くるみ
16	15	小さいキャロットパン	マーガリン 10 ショートニング【大豆】 10 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 0.1 食塩 冷凍にんじん	※同一ライン:卵、乳、鶏肉、豚肉 牛肉、りんご ※同一工場別ライン:落花生 アーモンド、もも、オレンジ、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ ゼラチン、ごま、くるみ
9	3	ミルクパン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン 6 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 0.1 全脂粉乳【乳】 5 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 アーモンド、もも、オレンジ、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ ゼラチン、ごま、くるみ
6	13	中華めん	食塩 かんすい	※同一ライン:そば、卵 やまいも

注: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。

お詫び:5月分食物アレルギーの配合表で、胚芽コップパンに含まれるマーガリンが【乳】を含む表記になっていましたが、他のパンと同様に表示免除の誤りでした。お詫びして訂正いたします。