

## 令和8年度7月給食物資配合表【肢体普通食】

日付	品名	配合物資・配合割合	注意喚起表示
1 2 3 6 7 8 9 13 14 15 16 17	サラダ油	食用なたね油	
1 2 3 9 10 14 16	洋こしょう	黒こしょう末	※加工助剤、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:小麦・卵・乳
1 2 7 8 10 14 16	でん粉	馬鈴薯でん粉	※加工助剤、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:大豆
1 3 17	かぼす果汁	かぼす果汁	
1 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。
1	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。
1	一食(冷)ブルーベリーゼリー	水飴 ブルーベリー果肉 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 ブルーベリー濃縮果汁 りんご濃縮果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 クエン酸鉄 水	アレルギー表示:りんご
2 8	レトルト大豆(挽き割り)	大豆	アレルギー表示:大豆
2 8 9 10 13 14	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 粉末しょうゆ 砂糖 野菜パウダー チキンエキスパウダー チキンパウダー 香辛料 ポークエキスパウダー 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

2 13	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	アレルギー表示:りんご・ 大豆
2 13 16	トマトケチャップ	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	
2	レトルトレッドキドニー	レットキドニー 食塩 水	
2	ローストアーモンド(スライス)	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
2	トマトピューレ	トマト 水	
2	一食スライスチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	アレルギー表示:乳
2	クミンパウダー	クミン	
2	パプリカパウダー	パプリカ	
3 9 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】 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	アレルギー表示:鶏肉
3 16	冷凍チキンブイヨン	鶏骨 野菜(たまねぎ にんじん セロリ) ローリエ 水	アレルギー表示:鶏肉
3	ウェーブワントン	小麦粉(強力粉) 食塩	アレルギー表示:小麦
3	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料抽出物	アレルギー表示:豚肉 ※同一ライン:小麦、卵、 乳、牛肉、ごま、大豆、鶏 肉、りんご、ゼラチン
3	(冷)若鶏レバー竜田揚げ	鶏レバー86 酵母エキスパウダー0.3 食塩0.2 衣(小麦粉1.5 コーンフラワー0.6 粉末状植物 性たん白0.3 揚げ油(パーム油)6.9 加工でん 粉1.6 水2.6	アレルギー表示:鶏肉、 大豆、小麦 ※加工助剤、キャリー オーバー、コンタミ等由 来:卵、乳
6 7 8 15 16	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
6 10	揚げ油 ※1ヶ月間同じ油を使い回し ます。	食用なたね油 シリコーン	

6 10 15 17	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
6 13	九州産みかんパウチ	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(異性化液糖 グラニュー糖) 酸味料 乳酸Ca 水	
6	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)	
6	一食セミスイートりんごジャム	りんご【りんご】 砂糖 水あめ ゲル化剤(ペク チン) 酸味料(クエン酸) 酸化防止剤(V. C) 水	アレルギー表示:りんご
6	(冷)角天	魚肉すり身 発酵調味料 砂糖 食塩 ぶどう糖 植物油 加工澱粉 調味料(アミノ酸等) 水	※加工助剤・キャリア オーバー・コンタミ等由 来:小麦、卵、乳、いか、 ごま、大豆、鶏肉、豚肉、 えび、かに
6	(冷)スクールぎょうざ	野菜(キャベツ たまねぎ にら) 豚肉 粒状植物性たん白 豚脂 しょうゆ でん 粉 ポークエキス 砂糖 みそ 発酵調味料 お ろししょうが おろしにんにく 香辛料 <皮> 小麦粉【小麦】 還元水あめ 食塩 植物油 大豆粉 貝Ca 調味料(アミノ酸) 乳化剤 水	アレルギー表示:小麦・ 大豆・豚肉
7	そうめん	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
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	
7	こんぶ(だし用)	昆布	※こんぶは、えび、かに の生息する海域で採取し ています。
7	しらす干し	いわしの稚魚 食塩	※加工助剤・キャリア オーバー・コンタミ等由 来:えび・かに ※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。
7	かつお節(だし用)	かつおのふし	同一工場別ライン:さば
7	一食(冷)セタゼリー	パインアップル果汁 砂糖 異性化液糖 水あ め 粉末水あめ ゲル化剤(増粘多糖類) pH 調整剤 酸化防止剤(V. C) 酸味料 着色料 (紅花黄) 着色料(カロテン) 香料 調合水	
8 15	すりごま	白ごま【ごま】	アレルギー表示:ごま
8 16 17	ごま油	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま

8	(冷)豆腐	丸大豆 でん粉 安定剤(加工でん粉) 凝固剤(塩化マグネシウム) 水	アレルギー表示:大豆
8	一食(冷)アセロラゼリー	アセロラ果汁 アセロラ 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(増粘多糖類) 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	
8	豆板じゃん	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)	
9 10 13	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦 同一ライン:卵、乳、大豆
9 13	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェヌグリーク 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 クロウブ 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、コンタミ等由来:小麦
9 14	無調整豆乳	大豆 水	アレルギー表示:大豆
9	マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ	アレルギー表示:小麦
9	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
9	(冷)ホキ(切り身)	ホキ	※加工助剤・キャリーオーバー・コンタミ等由来:さけ、さば、いか
9	あらびきウインナー	豚肉 豚脂肪 食塩 砂糖 香辛料 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 保存料(ソルビン酸) 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤 発色剤(亜硝酸Na)	アレルギー表示:豚肉
9	一食ミルククリーム	食用油脂(植物油脂、加工油脂) デキストリン 糖類(砂糖、粉末水あめ) 難消化性デキストリン ホエイパウダー【乳】 全粉乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 食塩 乳化剤【大豆】 炭酸カルシウム 香料【乳】	アレルギー表示:大豆、乳 ※同一ライン:小麦、落花生、アーモンド、ごま、りんご
9	ノンエッグマヨネーズ(エッグケアマヨネーズ)	食用植物油脂 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 水	アレルギー表示:大豆
10	一食お魚ふりかけ	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 黒のり かぼちゃ粉末 還元水飴 昆布エキス 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	※本品に含まれる海苔はえび、かこの生息域で採取しています。

10	一食ソファール元気ヨーグルト*70g	脱脂粉乳 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳 ゼラチン 寒天 乳酸カルシウム 香料 ピロリ ン酸鉄 水	アレルギー表示:乳・ゼラ チン
10	(冷)スクールミートボール6g	牛肉 豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉【小麦】で ん粉 粉末状植物性たん白 ソテードオニオン 食塩 ビーフブイヨン調味料 しょうゆ 香辛料 (黒こしょう)	アレルギー表示:小麦・ 牛肉・豚肉・鶏肉・大豆
13 14	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)食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	アレルギー表示:大豆
13	黄桃角切パウチ	黄桃 砂糖 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料 (クエン酸) 水	アレルギー表示:もも
13	ローレル	ローレル	
14	一食はちみつ	はちみつ	
14	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】	アレルギー表示:乳
14	一食(冷)瀬戸内レモンゼリー	糖類(異性化液糖 砂糖 水あめ ぶどう糖) レ モン果汁 デキストリン 寒天 ゲル化剤(増粘 多糖類) V.C 香料 酸味料 カロチノイド色素 水	
15	一食(冷)納豆(30g)(たれ付)	<納豆> 大豆 納豆菌微量 <タレ> 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 しょうゆ たん白加水 分解物 食塩 醸造酢 かつおエキス 調味料 (アミノ酸等) 酒精 ビタミンB <sub>1</sub> 増粘剤(キサン タン)	アレルギー表示:小麦・ 大豆
15	一食かつお節	かつおのふし	
16	平麺ビーフン	米 でん粉	
16	一食セミスイートオレンジマー マレード	糖類(砂糖 水あめ) 果実(なつみかん みかん) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 香料 pH調整剤 水	
16	一食(冷)ムース	加糖練乳 牛乳 水あめ 植物油脂 クリーム 脱脂粉乳 食塩 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 乳化剤 水	アレルギー表示:乳
16	オイスターソース	かきエキス 砂糖 魚醤(魚介類) デキストリン 酵母エキス 麦芽エキスパウダー 増粘剤(加 工でん粉)	アレルギー表示:(魚介 類)
17	(冷)さば切身*60g(高圧処理)	さば	アレルギー表示:さば ※同一ライン:えび、卵、 小麦、いか、ごま、さけ、 大豆 ※同一工場別ライン: 乳、ゼラチン

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	
1 3 7 8 10 13 15 17	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、オレンジ、もも、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。

日付	品名	小麦粉100gに対するの配合割合(g)	注意喚起表示
2 9 14	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	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
6	小さいパン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】4 マーガリン グルテン【小麦】2 食塩 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.15 砂糖	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
16	小さいキャロットパン	冷凍にんじん マーガリン 砂糖 ショートニング【大豆】10 イースト イーストフード【小麦・大豆】 0.1 食塩	アレルギー表示:小麦・大豆 ※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、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
6	中華めん	食塩 かんすい	アレルギー表示:小麦 ※同一ライン:そば、卵、やまいも

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。