

令和8年度7月分 特別支援学校(段階食) 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	
	1,3,7,8,10,13,15,17		
	顆粒ゼラチンRR	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)
1,2,3,6,7,8,9,10,13,14,15,16,17			
パン粥用 (パンに牛乳を浸す)	パン・小さいパン	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 マーガリン【乳・大豆】 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、牛肉、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
	2,9,14		
	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 ※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、牛肉、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
6			
栄養補助ゼリー	エンジョイゼリー バニラ・ストロベリー	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)	アレルギー表示:乳、大豆、ゼラチン ※同一工場別ライン:卵
	全日使用		
牛乳	牛乳 (パン粥・ゼリー用)	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
	全日使用		
	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)
1,2,3,6,7,8,9,10,13,14,15,16,17			
お茶	有機粉末茶	有機緑茶	
	全日使用		

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、キャリアオーバー(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】

【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	一食はちみつ 2,14	はちみつ	
6	一食セミスweet りんごジャム 6	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
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	プロッカオレンジ 8	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
9	マービー あんずジャム 9,16	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料(クエン酸) ゲル化剤(増粘多糖類)	
10	一食たいみそ 10	みそ ぶどう糖 いとよりだいすり身(いとよりだい、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 ※原材料のいとよりだいはえび、かにを食べています。
10	一食クリーム ヨーグルトバナナ 10	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
16	マービー マーマレードジャム 16	還元麦芽糖水飴 オレンジ みかん 夏みかん 酸味料(クエン酸) 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

【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) 1,2,3,6,7,8,9,10,13,14,15,16,17	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
1	生クリーム 1,2,3,6,7,8,9,10,13,14,15,16,17	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
1	鶏卵 1,2,3,6,7,8,9,10,13,14,15,16,17	鶏卵	アレルギー表示:卵
1	鶏肉ささみ 1,2,6,7,10,13,14,15,16	鶏肉ささみ	
1	ワイン(白) 1,7,8,9,13,14,17	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(亜硫酸塩) ゼラチン(加工助剤)	
1	塩わかめ 1	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	いりこ(だし用) 1,17	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	白だし 1,7,17	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
1	みりん 1,17	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
1	コンソメスープのもと 1,2,3,6,7,8,9,10,13,14,15,16	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
2	ローストアーモンド(粉末) 2	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
2	(冷)白いんげんピューレ 2	いんげん豆 水	
2	クミンパウダー 2	クミン	
2	パプリカパウダー 2	パプリカ	
2	トマトケチャップ 2,10,13	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	ソース 2,6,13	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
2	うらごしグリーンピース 2,13,15	冷凍グリーンピース 水	
2	ワイン(赤) 2,3,10,15	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(亜硫酸塩) ゼラチン(加工助剤)	
2	(冷)やわらかポーク 2,6,8,10,16	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、ゼラチン、大豆、豚肉、やまいも ※同一工場別ライン:えび、かに
2	サラダ油 2,3,6,7,9,13,15,16,17	食用なたね油	
3	鶏がらスープのもと 3,16	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	(冷)レバーブロック 3	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 ※同一工場別ライン:卵、乳
3	クイック介護食 ほたて貝柱 3	ほたて貝柱水煮(ホタテガイ) コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) 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

3	酢 3,7,15	米 アルコール 酒かす 水	
3	ウェーブワンタン 3	小麦粉【小麦】 食塩	アレルギー表示:小麦
3	かぼす果汁 3	かぼす果汁	
6	レトルトみかん シロップ漬け 6,13	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	
6	ほたてのクリーム 煮こごり 6	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 鰹節エキス 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
6	そうめん 6,7,16	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
6	酒 6,16	米 米麴 醸造アルコール 水	
7	こんぶ(だし用) 7	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。
7	かつお節(だし用) 7	かつおのふし	※同一工場別ライン:さ ば
7	うらごしほうれん草 7,10,16,17	冷凍ほうれん草 水	
7	ふ(星型) 7	小麦粉【小麦】 83.27 小麦たんぱく【小麦】 16.65 ビタ ミンE製剤	
8	ねりごま 8,15	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】	アレルギー表示:ごま
8	ごま油 8,16	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
8	豆板じゃん 8	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	無調整豆乳 9,14	大豆【大豆】 水	アレルギー表示:大豆
9	カレー粉 9,13	ターメリック コリアンダー クミン フェヌグreek 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
9	マーガリン(調理用) 9,13,14	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)【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
9	(冷)白身魚のすり身 9	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 ※同一工場別ライン:え び、かに、乳
13	薄力粉(九州産) 13	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦 同一ライン:卵、乳、大 豆
13	(冷)やわらかビーフ 13,15	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、牛肉、大豆、豚 肉 ※同一工場別ライン:え び、かに

14	脱脂粉乳 14	脱脂粉乳【乳】	アレルギー表示:乳
13	レトルト黄桃角切り 13	黄桃【もも】 砂糖 酸化防止剤 酸味料(クエン酸) 水	アレルギー表示:もも
14	オレンジ・みかん果汁 14	オレンジ 香料 水	アレルギー表示:オレンジ
15	丹波黒豆 15	黒豆【大豆】 砂糖 水	アレルギー表示:大豆 同一工場別ライン:えび、かに、小麦、卵、落花生、乳
16	溶けないアイス (バニラ) 16	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(とうもろこし) 甘味料(キシリトール) 乳化剤【大豆】 香料【乳】 ゲル化剤(増粘多糖類) 着色料 pH調整剤	アレルギー表示:乳、大豆、卵、ゼラチン
16	冷凍チキンブイヨン 16	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
17	(冷)いわしのすり身 17	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)	※同一工場別ライン:えび、かに、小麦、卵、乳成分

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。