

令和8年10月分 小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			
8	1	トック	白米粉 酢酸デンプン(ばれいしょ) 酒精 食塩 水	
26	2	(冷)白花豆 白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
1	21	アーモンド(スライス)	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、カシューナッツ、大豆 マカダミアナッツ、アーモンド ※同一工場別ライン:えび、かに、いか、ごま さけ、鶏肉
5	16	きなこ	大豆【大豆】	
26	2	凍り豆腐(細切り)	大豆【大豆】 凝固剤 重曹 消泡剤製剤【大豆】	
27	28	(冷)さんま*50g	さんま	※同一ライン:えび、小麦、ごま、大豆 ※同一工場別ライン:卵、乳、さば、りんご ゼラチン
21	20	(冷)きびなご (子持ち)	きびなご	※きびなごはえび、かに、いか、さばの稚魚が混ざる漁法で採取しています。
5	16	(冷)角天ぷら	魚肉(イトヨリ、スケトウダラ、エソ) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 ぶどう糖 水 揚げ油(なたね油) Φ	
5	16	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。
6	5	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。
20	29	一食梨ジャム*15g	水飴 砂糖 日本なしパルプ ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 酸化防止剤(V.C)	
26	2	きざみチーズ(8mm)	ナチュラルチーズ【乳】 85.7 乳化剤 水	
23	22	(冷)かます開き 塩こうじ竜田*40g	アカカマス 澱粉(コーンスターチ) 液体塩こうじ(米こうじ、食塩、酒精) 水	※同一ライン:小麦、卵乳、いか、ごま、さけ さば、大豆、鶏肉、豚肉 りんご
1	21	レトルトさば水煮 ひと口カット	さば【さば】 食塩 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
30	30	茎わかめ	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。
16	26	(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 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 香料 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、クエン酸ナトリウム) もも果汁(濃縮還元)【もも】 クチナシ赤色素 紅麴色素 豆乳【大豆】 ピロリン酸第二鉄	※同一ライン:卵、乳 オレンジ、バナナ、小麦 キウイフルーツ、ごま ゼラチン ※同一工場別ライン: アーモンド
22	23	パプリカパウダー	パプリカ	
22	23	デミグラスソース	ブラウンルー(小麦粉、ラード)【小麦】 12 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 水	
7	6	一食ブルーベリー ジャム*15g	水あめ 砂糖 ブルーベリー ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) pH調整剤(クエン酸Na) 仕込水	
2	8	一食かつお節*1g	かつおのふし	
1	21	一食型抜きチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	
29	7	チリパウダー	パプリカ 食塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ ガーリック	
20	29	昆布茶	食塩 砂糖 昆布粉末 調味料(アミノ酸等)	
22	23	レトルト水煮 白いんげん豆	白いんげん豆	
30	30	レトルトまぐろ スープ煮	キハダマグロ 野菜エキス 食塩 加水	
7 27 28	6 27 28	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
22	23	(冷)ハンバーグ *60g	豚肉【豚肉】 鶏肉【鶏肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 8.93 でん粉(馬鈴薯) 粉末状植物性たん白【小麦】2.14 砂糖 食塩 チキンエキス【鶏肉】 酵母エキス 香辛料 水	
7	6	(冷)若鶏レバー 竜田揚げ*煮物用	鶏レバー【鶏肉】 酵母エキスパウダー 食塩 小麦粉【小麦】 1.5 コーンフラワー 粉末状植物性たん白【大豆】 揚げ油(パーム油) 6.9 加工でん粉(キャッサバ) 水	※同一ライン:卵、乳 牛肉、ごま、さけ、さば 豚肉、やまいも、りんご ゼラチン
29	7	一食(冷)ライチ ゼリー*50g	砂糖 ライチ果汁(濃縮還元) デキストリン ぶどう糖 レモン果汁(国産レモン) ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸ナトリウム) ビタミンC 香料 水	※同一ライン:小麦、卵 乳、キウイフルーツ オレンジ、ごま、大豆 バナナ、もも、りんご ゼラチン ※同一工場別ライン: アーモンド

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
8	1	一食(冷)ぶどうゼリー*40g	ぶどう果汁 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 難消化性デキストリン ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸三ナトリウム、クエン酸) クエン酸鉄Na 香料 水	
16	26	黄桃(角切り)缶	黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	
1	21	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
7	6	マカロニ (アルファベット)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
29	7	平麺ビーフン	米 ばれいしょでん粉	
26 28	2 27	レンズ豆	レンズ豆	
21 23	20 22	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。
6	5	あさりの佃煮	あさり 醤油【小麦、大豆】 3.81 還元水飴 砂糖 生姜 でん粉(もち米) みりん 寒天 酒精	※同一ライン:えび、卵ごま ※同一工場別ライン: 乳、ゼラチン ※あさりなどの2枚貝にはえび、かにが共生しています。
26	2	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 砂糖 水あめ 食塩 植物性たん白【大豆】 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(V.C) 発色剤(亜硝酸Na) 水	
19	19	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。
30	30	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。
19	19	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	
23	22	かぼす果汁	かぼす	
19	19	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	
5	16	一食ミックスジャム *15g	水飴 砂糖 いちご りんご【りんご】 ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 仕込み水	
2	8	一食納豆*30g (たれ付)	〈納豆〉大豆【大豆】 納豆菌 〈タレ〉しょうゆ【小麦、大豆】 3.06 砂糖 醗酵調味料 砂糖混合ぶどう果糖液糖 食塩 蛋白加水分解物 こんぶエキス かつお節エキス 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸) 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
16	26	レトルトひよこ豆	ひよこ豆	
2	8	すりごま	白ごま【ごま】 100	
28	27	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
26	2	無調整豆乳	大豆【大豆】 精製水	
5	16	かつお節	かつおのふし	※同一工場別ライン: さば
19	19	かつお節(だし用)	かつおのふし	※同一工場別ライン: さば
19	19	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。
1 22	21 23	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
20 26 28	2 27 29	とうもろこし (ホール)缶	スイートコーン 食塩 水	
28	27	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
16	26	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	
6 16	5 26	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
2 30	8 30	(冷)さやいんげん	いんげん	
29	7	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
8 26	1 2	(冷)ほうれんそう (カット)	ほうれんそう	
16 20 26 28	2 26 27 29	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	
20 26	2 29	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
20	29	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
22	23	一食チョコ大豆 クリーム*10g	食用油脂(大豆、パーム、米、パーム核)56.67 砂糖 大豆粉【大豆】 ココアパウダー ぶどう糖 脱脂粉乳【乳】 1.5 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン【大豆】 香料	※同一ライン:落花生 小麦、ごま、りんご アーモンド

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
16 20 21	20 26 29	小麦粉	小麦【小麦】 100	
1 6 21 22 28 29	5 7 20 21 23 27	でん粉	馬鈴しょでん粉	※同一工場別ライン: 大豆
6	5	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
1 2 5 6 7 8 16 20 22 26 27 28 29 30	1 2 5 6 7 8 16 21 23 26 27 28 29 30	サラダ油	食用なたね油 100	
1 20	21 29	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
6 21 23	5 20 22	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	
7 16 28	6 26 27	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	
22	23	ワイン(赤)	輸入ワイン 亜硫酸塩	
8 21 27	1 20 28	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
5 19 21 27 30	16 19 20 28 30	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
5 16 28 29	7 16 26 27	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 フェンネル 唐辛子 黒胡椒 ローレル シナモン	
16	26	ローレル	ローレル	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
1 5 7 8 20 22 26 28 29	1 2 6 7 16 21 23 27 29	洋こしょう	黒こしょう末	
8	1	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)	
7 26 28	2 6 27	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 5 6 8 16 20 22 27 29	1 5 7 16 21 23 26 28 29	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	
1 5 7 16 22 28	6 16 21 23 26 27	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			
2 6 8 19 21 23 27 29 30	1 5 7 8 19 20 22 28 30	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
16	26	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			
5 7 20 28	6 16 27 29	パン 小さいパン 背割りパン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【キャリーオーバー（乳・大豆）】 7 食塩 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1	※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
1	21	小さいキャロットパン	マーガリン【キャリーオーバー（乳・大豆）】 10 ショートニング【大豆】 10 食塩 砂糖 冷凍にんじん イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1	※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
26	2	黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【キャリーオーバー（乳・大豆）】 7 黒砂糖 食塩 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1	※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
5	16	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも

使用日		品名	粉(米粉・小麦粉)100gに対しての配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
22	23	米粉パン (県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【キャリーオーバー(乳・大豆)】 7 グルテン【小麦】 15 イースト 砂糖 イーストフード【小麦・大豆】0.1 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

注:キャリーオーバーとは、食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであつて、当該食品中には当該添加物が効果を発揮できる量より少ない量しか含まれていないものをいう。