

令和8年10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			
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】	
22	23	(冷)大根葉	葉大根	
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 22	5 23	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。
23	22	一食柿(カット)*30g	柿 酸化防止剤	
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	一食(冷)フローゼン 洋梨*40g	洋梨シロップ漬け 酸味料(クエン酸)	※同一ライン:オレンジ キウイフルーツ、大豆 バナナ、もも、りんご ゼラチン

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
1	21	あらびきウインナー*20g	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 19.467 水あめ 砂糖 食塩 香辛料 リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸) 保存料(ソルビン酸<K>) pH調整剤 酸化防止剤(V.C) 発色剤(亜硝酸Na) 水	
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*30g	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 ひとロカット	さば【さば】 食塩 水	
20	29	(冷)たらのスパイ シー焼き*50g	タラ コーン粉末 植物性たん白【大豆】 コーンスターチ 食塩 パプリカ 砂糖 にんにく末 コショウ コショウ末 香辛料 澱粉(とうもろこし) 植物繊維 酵母エキス 加工デンプン(キャッサバ) 増粘剤 加水	※同一ライン:えび 小麦、いか、さば
30	30	一食魚そぼろ*10g	かんぱち しょうゆ【小麦、大豆】 9 砂糖 しょうが 水あめ 食塩	
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	
5	16	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。
2	8	一食かつお節*1g	かつおのふし	
22	23	一食型抜きチーズ *15g	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
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	
16	26	(冷)ミートオムレツ *50g	鶏卵【卵】 55.1 玉葱 だし汁(醤油、糖類、 かつおエキス、濃縮煮干しだし、食塩)【小麦、大豆】 10.7 豚肉【豚肉】 人参 粒状大豆蛋白【大豆】 澱粉(トウモロコシ) 砂糖 醤油【小麦、大豆】 0.6 食塩 植物油脂(なたね) Tr	
7 27 28	6 27 28	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
22	23	(冷)ハンバーグ *80g	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
26	2	(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 小麦、かに、乳、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
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
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	※同一ライン:
28	27	一食(冷)バニラ ヨーグルト*90g	乳(生乳)【乳】 砂糖 バニラビーンズ 乳製品【乳】 乳たんぱく【乳】 香料 増粘多糖類 酸味料(クエン酸) 乳酸菌【乳】 調合水	
2	8	一食(冷)納豆 (たれ付)*40g	〈納豆〉大豆【大豆】 納豆菌 〈タレ〉しょうゆ【小麦、大豆】 2.58 砂糖 食塩 かつおエキス かつお節エキス 昆布エキス 酵母エキス 酒精 水	
7	6	一食ブルーベリー 乳酸菌飲料*133g	脱脂粉乳【乳】 砂糖 ブルーベリー果汁・果肉 アローニャ果汁 乳酸カルシウム 安定剤(ペクチン) 香料 ビタミンE ビタミンB6 ビタミンD 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
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	
27	28	一食ふりかけ (わかめ)*2.5g	わかめ 砂糖 ゴマ【ごま】 14.3 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) ちりめん かつおぶしエキス 酵母エキス 食塩 赤しそ 酵母 梅酢 クエン酸鉄Na 水	※わかめは、 えび、かにが混入して いる場合があります。 ※ちりめんは、 えび、かにを食べて います。
16	26	レトルトひよこ豆	ひよこ豆	
2 22	8 23	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
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	

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 22 27 30	16 19 20 23 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 5 6 7 8 19 21 22 23 27 28 29 30	1 5 6 7 8 16 19 20 22 23 27 27 28 30	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
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			
20	29	パン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 4 マーガリン【キャリーオーバー(乳・大豆)】 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
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

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って、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。