

令和8年度10月給食物資配合表【肢体そしゃく食】

日付	品 名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
1 2 5 8 16 20 21 23 29 30	(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 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
1 2 7 21 22 26 27 28 30	でん粉	北海道産馬鈴薯澱粉	※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:大豆
1 5 7 8 16 20 22 26 28 29 30	洋こしょう	黒こしょう末	※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:小麦・卵・乳
1 5 7 16 22 26 28 29	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
1 5 8 26 30	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
1 7 16 28 29	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	
1 8	(冷)カットほうれんそう	ほうれん草	
1 16 20 22 28	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

1	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	
1	ごま油	食用ごま油:ごま種子【ごま】	アレルギー表示:ごま
1	(冷)チキンナゲット	鶏肉 コーンスターチ パン粉【小麦】 豚脂 粉 末状大豆たん白 しょうゆ 食塩 チキンスープ 香辛料(白こしょう) たん白加水分解物 おろし にんにく 揚げ油(パーム) 揚げ油(なたね油) 炭酸Ca 加工デンプン 増粘多糖類(キサンタン ガム、グアーガム) ピロリン酸鉄 水 <衣> パン粉 小麦粉 コーングリッツ 植物油脂 コー ンスターチ 粉末状大豆たん白 食塩 しょうゆ 香辛料(白こしょう)	アレルギー表示:小麦・ 豚肉・鶏肉・大豆
2 6 19	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。
2 21 27	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。
2	焼のり(きざみ)	乾のり	※乾のりは、えび・かに の生息する海域で採取し ています。 ※同一製造工場:えび・ 小麦・卵・乳・さけ・大豆・ ゼラチン
2	(冷)さんまのみぞれ煮	さんま 大根 砂糖 しょうゆ でん粉(ばれい しょ) 本みりん 食塩 水	アレルギー表示:小麦・ 大豆
5 6 19	かつお節	かつおのふし	同一工場別ライン:さば
5 7 8 16 20 23 26 28 29 30	サラダ油	食用なたね油	
5 7 16 29	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、コンタミ等由 来:小麦
5	レトルトまぐろ油漬け(油切り)	まぐろ加工品 大豆油 野菜エキス 食塩 水	アレルギー表示:大豆
5	(冷)角天	魚肉すり身 発酵調味料 砂糖 食塩 ぶどう糖 植物油脂 加工澱粉 調味料(アミノ酸等) 水	※加工助剤・キャリアー 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

5	一食ソフトチーズ	ナチュラルチーズ ショートニング マルトデキストリン 乳清カルシウム 安定剤(加工デンプン) 乳化剤 酢酸Na pH調整剤 グリシン グリセリン 脂肪酸エステル 水	アレルギー表示:乳
5	(冷)オールポークしゅうまい	豚肉【豚肉】 たまねぎ 小麦粉(皮)【小麦】 パン粉【小麦】 馬鈴薯澱粉 粒状小麦蛋白【小麦】 砂糖 食塩 醤油【大豆・小麦】 こしょう しょうが 水 <パン粉内訳>小麦粉【小麦】 植物性ショートニング(パーム) 砂糖 イースト 食塩 イーストフード V.C	アレルギー表示:小麦・豚肉・大豆 ※同一ライン:えび、かに、ごま、鶏肉
6 8 21 27	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
6 16 20 21 27	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
6 19 21 27	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
6	国産蒸し栗カット	栗 砂糖 食塩 乳酸Ca 酸化防止剤(V.C)	
6	白身魚すり身	スケソウダラすり身 ばれいしょでん粉 食塩 砂糖 発酵調味料	
6	一食(冷)和梨ゼリー	なし果汁 ぶどう糖 果糖 難消化性デキストリン 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(とうもろこし、かんしょ) 乳酸Ca ビタミンC 香料 水	
7 8 30	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
7 16 20 22 28 29	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
7	(冷)レバーブロック	鶏肝【鶏肉】 濃口しょうゆ【小麦・大豆】 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:卵・乳
7	一食セミスイートブルーベリージャム	ブルーベリー 糖類(砂糖 水あめ) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) pH調整剤(クエン酸Na) 水	
8	緑豆春雨	緑豆澱粉	
8	一食(冷)ぶどうゼリー	ぶどう果汁:ぶどう 糖類(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 クエン酸鉄Na 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)	

16	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
16	甘夏かん缶	夏みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 酸味料(クエン酸) 酵素(ナリンギナーゼ) 水	
16	一食鉄入りコアプラス	乳製品(加糖練乳 脱脂粉乳 全粉乳 クリーム) 砂糖・異性化液糖 イソマルトオリゴ糖シロップ 砂糖 乳たんぱく 寒天 リン酸Ca 増粘多糖類 香料 ピロリン酸鉄 水	アレルギー表示:乳 ※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:りんご、もも
16	ローレル	ローレル	
19 27	(冷)さば切り身*60g(高圧処理)	さば	アレルギー表示:さば ※同一ライン:えび、小麦、卵、いか、ごま、さけ、大豆 ※同一工場別ライン:乳、ゼラチン
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。
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	
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	
20	ローストアーモンド(粉末)	アーモンド	アレルギー表示:アーモンド ※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:マカダミアナッツ
20	一食梨ジャム	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)	
20	しらす干し	いわしの稚魚 食塩	※加工助剤・キャリアーオーバー・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。
20	牛乳(調理用)	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
20	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】	アレルギー表示:乳
20	昆布茶	食塩 砂糖 昆布粉末 調味料(アミノ酸等)	
21 27	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	
21	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 グラニユ糖) 酸味料 乳酸Ca 水	
21	(冷)ホキ(切り身)	ホキ 清酒 還元水あめ 食塩 pH調整剤 水	

21	やわらかキザミごぼう	ごぼう 増粘剤(加工でんぷん) 香料 (小麦・大豆由来)	アレルギー表示:大豆・小麦
22 29	トマト缶(角切り缶)	トマト トマトピューレー クエン酸	
22	一食チョコ&ホワイト	【ブラック】砂糖 植物油脂 ココア 全粉乳 カカオマス 乳化剤 香料 【ホワイト】植物油脂 砂糖 脱脂粉乳 乳糖 ココアバター 乳化剤 香料	アレルギー表示:乳・大豆
22	ワイン(赤)	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)	
22	マイルドデミソース	ブラウンルウ(小麦粉、ラード) トマトペースト ソテーダオニオン チキンエキス 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(黒こしょう) 水	アレルギー表示:小麦、鶏肉 ※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:えび、かに、卵、乳、落花生
22	(冷)煮込用スクールハンバーグ	牛肉 豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でん粉 粉末状植物性たん白 食塩 ビーフブイヨン調味料 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
23	一食(冷)ひきわり納豆(たれ付)	(納豆) ひきわり大豆【大豆】 納豆菌 (たれ) 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 しょう油【小麦・大豆】 たんぱく加水分解物【大豆】 食塩 醸造酢 かつおエキス【小麦・大豆】 調味料(アミノ酸等) 酒精 ビタミンB1 増粘剤(キサンタン)	アレルギー表示:大豆・小麦
23	すりごま	白ごま【ごま】	アレルギー表示:ごま
23	一食かつお節	かつおのふし	
26	ハーフスパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ(国内製造)	アレルギー表示:小麦
26	一食あまおういちごジャム	糖類(水あめ 砂糖) いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
26	レトルトさば水煮 ヒトロカット	さば【さば】 食塩 水	アレルギー表示:さば
26	オリーブ油	食用オリーブ油	
26	トマトピューレ	トマト 水	
27	かぼす果汁	かぼす果汁	
27	白だし	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
28 29	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 ※同ライン:小麦、卵、乳、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、りんご、ゼラチン

28	無調整豆乳	大豆 水	アレルギー表示:大豆
28	一食いちじくジャム	いちじく 糖類(麦芽糖 砂糖 イソマルトオリゴ糖 水あめ) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
28	生クリーム	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
29	レトルトレッドキドニー	レットキドニー 食塩 水	
29	一食型抜きチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	アレルギー表示:乳
30	平麺ビーフン	米 でん粉	
30	焼き豚	豚もも肉【豚肉】 糖類(粉あめ) 糖類(砂糖) しょうゆ 食塩 しょうゆ加工品 香辛料抽出物	アレルギー表示:豚肉・小麦・大豆 ※同一ライン:卵、乳、牛肉、ごま、鶏肉、りんご、ゼラチン
30	一食(冷)ライチゼリー	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
30	豚骨スープのもと	ポークエキス(豚骨) ポークオイル(ポークオイル 酸化防止剤(ビタミンE)) 酵母エキス 水	アレルギー表示:豚肉

以下の物資は「小麦」が使用されます。

日付	品 名	小麦粉100gに対しての配合割合 (g)	注意喚起表示
1	キャロットパン	冷凍にんじん マーガリン【キャリーオーバー(乳・大豆)】10 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 ※キャリーオーバー:乳 ※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
5 7 20 28	パン・小さいパン	脱脂粉乳【乳】3 マーガリン【キャリーオーバー(乳・大豆)】7 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、りんご、牛肉 ※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
22	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 グルテン強化剤【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、りんご、牛肉 ※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
26	小さい黒砂糖パン	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 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、りんご、牛肉 ※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
5	乾めん	食塩	アレルギー表示:小麦 ※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。