

## 令和5年度11月給食物資配合表【知的普通食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
1 7	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】96.22 食塩2.06 砂糖1.71 香辛料抽出物0.01	アレルギー表示:豚肉
1 7 8 9 10 13 14 16 20 21 28 29 30	洋こしょう	黒こしょう末100	※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:小麦・卵・乳
1 7 8 9 10 13 16 17 20 21 22 27 29 30	サラダ油	食用なたね油 100	同一工場別ライン:大豆
1 7 9 10 14 20 21 28	コンソメスープのもと	食塩35.36 デキストリン17.4 ぶどう糖14.6 麦芽糖11.7 食用植物油脂2.8 粉末しょうゆ【小麦、大豆】2.3 砂糖1.9 野菜パウダー1.1 チキンエキスパウダー【鶏肉】1 チキンパウダー【鶏肉】0.4 香辛料0.3 ポークエキスパウダー【豚肉】0.1 酵母エキス0.04 調味料(アミノ酸等)10.4 カラメル色素0.4 酸味料0.2	アレルギー表示:小麦・大豆・鶏肉・豚肉
1 9 10 30	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
1 10	ローレル	ローリエ	
1 10 16 21 28 30	ソース	砂糖 醸造酢 食塩 野菜・果実(玉ねぎ、トマト、りんご【りんご】、にんにく) 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 10 16 21 30	トマトケチャップ	トマト 83.9 糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖) 11.5 醸造酢 2.4 食塩 1.7 たまねぎ 0.4 香辛料 0.1	

1	一食(冷)ぶどうゼリー	ぶどう果汁46.36 糖類(果糖ぶどう糖液糖12.5 砂糖4.5) 難消化性デキストリン3.5 ゲル化剤(増粘多糖類)0.63 酸味料0.41 クエン酸鉄Na0.08 香料0.01 水32.01	
2 6 9 22 24	みりん	もち米 米こうじ グルコース 醸造アルコール	
2 6 22 24	こんぶ(だし用)	こんぶ100	※昆布は、えび、かにの生息する海域で採取しています。
2 8 17	(冷)角天	魚肉(えそ)51.81 発酵調味料1.55 砂糖1.55 食塩1.35 ぶどう糖0.52 植物油脂2.8 加工澱粉7.77 調味料(アミノ酸等)1.55 水31.1	※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由来:小麦・卵・乳・えび・かに・いか・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
2 8 22 24 27 29	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
2	焼のり(細切り)	乾のり100	※乾のりは、えび・かにの生息する海域で採取しています。 ※同一製造ライン:えび・小麦・卵・乳・さけ・大豆・ゼラチン
2	一食さけふりかけ	さけ【さけ】54.41 ごま【ごま】20 砂糖6.91 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)4.62 食塩4.29 大豆油【大豆】2.72 こんぶだし2.72 さけエキス【さけ】1.9 ぶどう酢1.36 酵母エキス0.63 酵母0.29 紅麴色素0.15	アレルギー表示:さけ・大豆・ごま
6 8 21 28 29	でん粉	馬鈴薯100	※加工助剤、キャリアー オーバー、コンタミ等由来:大豆
6 13 15 22	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
6 24	かつお節	かつおのふし	
6 27	おわら麩	小麦粉【小麦】65.3 グルテン34.7	アレルギー表示:小麦
6	(冷)若鶏レバー竜田揚げ	鶏レバー【鶏肉】 食塩 発酵調味料【小麦・大豆】0.1 デキストリン 酵母エキス <衣>加工でん粉(キャッサバ) 小麦粉【小麦】1.6 コーンフラワー 脱脂大豆粉末【大豆】粉末状植物性たん白【大豆】揚げ油(パーム油)6.9	※同一ライン:卵・乳・オレージン・牛肉・ごま・くるみ・バナナ・さけ・さば・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチン
7 10 20 28	マーガリン(調理用)	食用精製加工油脂(パーム油、パーム核油、からし油)・食用植物油脂(なたね油、パーム油、とうもろこし油、大豆油【大豆】)82.748 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	アレルギー表示:大豆
7 10 21	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】100	アレルギー表示:小麦

7 20	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
7 20 29	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
7 30	ローストアーモンド(スライス)	アーモンド100	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:くるみ・カシューナッツ
7	一食セミスイートりんごジャム	りんご【りんご】48.68 水あめ28.98 砂糖18.97 ゲル化剤(ペクチン)0.55 酸味料0.26 酸化防 止剤(V. C)0.05 水2.51	アレルギー表示:りんご
7	しらす干し	いわしの稚魚100 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。
7	マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】100	アレルギー表示:小麦
8 21 29	中華スープのもと	食塩53.9 ぶどう糖31.4 ラード【豚肉】5.2 香辛 料2.8 チキンエキスパウダー【鶏肉】0.9 澱粉分 解物(とうもろこし)0.8 調味料(アミノ酸等)3.5 カラメル色素1.5	アレルギー表示:豚肉・ 鶏肉
8	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
9 14 17 21	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	※同一工場別ライン:大豆
9 16 20	あらびきウインナー	豚肉86.8 豚脂肪10.21 食塩1.36 砂糖0.51 香 辛料0.31 調味料(アミノ酸)0.41 リン酸塩(Na) 0.2 保存料(ソルビン酸)0.1 酸化防止剤(ビタミ ンC)0.07 pH調整剤0.02 発色剤(亜硝酸 Na)0.01	アレルギー表示:豚肉
9 22	レトルトまぐろ油漬け(油切り)	まぐろ加工品81 大豆油 12 野菜エキス4.28 食塩 0.34 水 2.38	アレルギー表示:大豆
9 30	レトルトレッドキドニー	レットキドニー90.00 食塩0.5 水9.50	
9	一食いちごミックスジャム	水あめ53.96 砂糖11.82 いちご18.97 りんご 【りんご】9.18 ゲル化剤(ペクチン)0.37 酸味料 0.15 水5.55	アレルギー表示:りんご
10 16	みかん缶	温州みかんじょうのう68 砂糖8.1 酸味料(クエ ン酸)0.1 酵素(ヘスペリジナーゼ)0.02 水23.78	
10	(冷)白花豆白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
10	カレー粉	ターメリック20 コリアンダー10 クミン10 フェネ グreek10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5 そ の他香辛料35	
13 29	(冷)さやいんげん	さやいんげん	

13	(冷)納豆(30g)	<p>&lt;納豆&gt; 大豆 93.27 納豆菌微量</p> <p>&lt;タレ&gt; たんぱく加水分解物2.33 砂糖1.55 砂糖混合 ぶどう糖果糖液糖0.85 しょうゆ0.47 水あめ 0.47 みりん0.39 食塩0.26 かつおだし0.16 酒 精調整品 0.16 酵母エキス0.08 増粘多糖類 0.01</p>	アレルギー表示:小麦・大豆
14 27	ドレッシング	食用植物油脂(なたね油、大豆油【大豆】)65.4 水あめ、砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 増粘 剤(増粘多糖類、加工デンプン<大豆【大豆】、と うもろこし、馬鈴薯) 粉末状大豆たん白【大 豆】 香辛料 酵母エキス 水	アレルギー表示:大豆
14	一食オールいちごジャム	いちご45.1 砂糖26.07 水あめ18.54 ゲル化剤 (ペクチン)0.59 酸味料0.43 仕込水9.27	
14	(冷)チキンナゲット	<p>鶏肉【鶏肉】39.93 コーンスターチ1.68 パン粉 【小麦】1.68 豚脂【豚肉】2.02 粉末状植物性たん 白【大豆】1.66 しょうゆ【小麦・大豆】0.7 食塩 0.39 チキンスープ【鶏肉】0.22 香辛料0.12 た んぱく加水分解物【小麦】0.03 おろしにんにく 0.02 デキストリン0.01 酵母エキス 微量 揚げ油 (なたね油)4.00 揚げ油(パーム油)1.00 ピロリ ン酸第二鉄0.12 加工でん粉【小麦】0.08 増粘 多糖類0.05 水29.82</p> <p>&lt;衣&gt; パン粉【小麦】7.12 小麦粉【小麦】4.76 コーン グリッツ3.46 コーンスターチ0.70 食塩0.23 しょ うゆ【小麦・大豆】0.12 香辛料0.08</p>	アレルギー表示:小麦・豚肉・鶏肉・大豆
15 17 22	いりこ(だし用)	かたくちいわし 100	※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。
15	(冷)さばホイル焼き	さば66.7 砂糖11.7 みそ10.0 本みりん4.0 米 粉1.87 水5.73	アレルギー表示:さば・大豆
16 30	チーズパウダー	ナチュラルチーズ【乳】96.4 乳化剤3.6	アレルギー表示:乳
16	ハーフスパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】100	アレルギー表示:小麦
16	黄桃(角切り)缶	黄桃 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	アレルギー表示:もも
16	プレスハム(ポークハム)	豚もも肉【豚肉】90.7 小麦でん粉【小麦】5.5 食 塩1.94 砂糖1.77 香辛料抽出物0.09	アレルギー表示:豚肉・小麦
16	醗酵乳	生乳【乳】85.7 脱脂粉乳【乳】2.3 乳酸菌スター ター【乳】0.11 水11.89	アレルギー表示:乳
16	一食チョコ大豆クリーム	食用油脂(大豆油【大豆】、パーム油、パーム核 油、コーン油、植物レシチン)56.67 砂糖16.5 大豆粉【大豆】 ココアパウダー5.5 ぶどう糖5.5 脱脂粉乳【乳】1.5 食塩0.1 炭酸カルシウム1.0 植物レシチン【大豆】0.5 香料0.23	アレルギー表示:乳・大豆 ※同一ライン:アーモンド ※同一工場別ライン:小麦・りんご・落花生・ごま
17	(冷)さといも	さといも100	
17	長ひじき	ひじき100	※ひじきは、えび、かにが混入している場合があります。

17	(冷)ししゃもフライ(子持ち)	カラフトシヤモ60 パン粉10 小麦粉(打ち粉)5.0 小麦粉(バターミックスに含む)4.96 大豆たん白0.68 コーンフラワー0.68 でん粉0.41 食塩0.07 水18.2	アレルギー表示:小麦・大豆
17	一食タルタルソース	食用植物油【大豆】57.6 ピクルス21.4 卵【卵】10.6 ぶどう糖果糖液糖3.9 食塩0.5 醸造酢0.1 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)0.6 調味料(アミノ酸)0.5 香辛料抽出物 微量 水4.8	アレルギー表示:卵・大豆
20	一食はちみつ	はちみつ100	
20	【冷】白いんげんピューレ	いんげん豆25 水75	
20	生クリーム	生乳【乳】100	アレルギー表示:乳
20	一食ケチャップ	トマト(濃縮倍率3.11倍)70 砂糖・ぶどう糖果糖液糖15 ぶどう糖7 醸造酢4 食塩3 たまねぎ1 香辛料微量	
21 28	トマト缶(角切り缶)	トマト60 トマトピューレー39.85 クエン酸0.15	
21	一食ひじきパッパ	ひじき36.1 砂糖14.2 ゴマ12 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)10.8 食塩4.89 みりん4.7 かつお削りぶし3.7 果糖ぶどう糖液糖3.1 醸造酢1.8 赤しそ1.65 あじ削りぶし1.6 かつおぶしエキス1.4 酵母エキス0.9 酵母0.9 しょうゆ(小麦・大豆を含む)0.8 梅酢0.66 クエン酸鉄Na0.8	アレルギー表示:小麦・大豆・ごま ※ひじきは、えび、かにが混入している場合があります。
21	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	※同一ライン:えび・卵・小麦・いか・ごま・さけ・さば・大豆 ※同一工場別ライン:かに・乳・ゼラチン
21	角チーズ	プロセスチーズ(ナチュラルチーズ【乳】73.5 乳清カルシウム【乳】2.2 乳化剤2.5 クエン酸鉄Na0.2 水21.6)	アレルギー表示:乳
22	冷凍うどん200g	小麦粉(中力粉)【小麦】17.26 小麦粉(準強力粉)【小麦】17.26食塩1.48 水64	アレルギー表示:小麦 ※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:卵・乳・ごま・鶏肉・豚肉・さば・大豆・ゼラチン
22	一食黒豆きなこクリーム	食用油脂(大豆油【大豆】、パーム油、パーム核油、からし油、コーン油、植物レシチン【大豆】、ごま油【ごま】)51.8 糖類(砂糖、乳糖【乳】、ぶどう糖、粉末水あめ)29.1 きなこ【大豆】、乳等を主原料とする食品【乳】3.5 食塩、乳化剤【大豆】	アレルギー表示:大豆・乳・ごま ※同一ライン:アーモンド・落花生・りんご・小麦
22	(冷)アセロラゼリー	アセロラ果汁28.07 果糖ぶどう糖液糖23 難消化性デキストリン8.75 加工でん粉0.68 酸味料0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.38 クエン酸鉄Na0.08 野菜色素0.05 クチナシ色素0.01 香料0.01 カロチノイド色素微量 水38.57	アレルギー表示:りんご
24	ゆず果汁	ゆず	
24	(冷)いわし(高圧処理)	いわし100	※同一ライン:えび・小麦・卵・いか・ごま・さけ・さば・大豆 ※同一工場別ライン:かに・乳・ゼラチン

24	ぬかみそ	米ぬか 食塩 米ぬか発酵調味料 香辛料 酸調味料(乳酸、酢酸、酢酸Na、クエン酸三Na) 増粘多糖類 水	
27	ねりごま(400g)	ごま100	アレルギー表示:ごま
27	(冷)くりのムース	乳又は乳製品を主原料とする食品39.8 くり12.5 砂糖7.5 砂糖・ぶどう糖果糖液糖6.0 水溶性食物繊維3.0 豚ゼラチン1.2 水29.7 乳化剤0.1 香料0.1 増粘剤(キサンタンガム)0.1 ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素	アレルギー表示:乳・ゼラチン・大豆・豚肉
28	一食ソフトチーズ	ナチュラルチーズ52.0 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)3.0 バター2.4 乳化剤2.1 pH調整剤0.2 安定剤(キサンタン)0.1 水40.2	アレルギー表示:乳
28	ワイン(赤)	輸入ワイン(ブドウ) 亜硫酸塩	
28	マイルドデミソース(1kg)	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)12 トマトペースト6 ソテードオニオン4 チキンエキス4 にんじん4 砂糖2 酵母エキス1.2 でん粉(とうもろこし)0.4 食塩0.13 香辛料(黒こしょう)0.04 水66.23	アレルギー表示:小麦・鶏肉・豚肉 ※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
28	(冷)煮込用スクールハンバーグ	牛肉35.03 豚肉22.69 鶏肉4.54 たまねぎ22.69 パン粉【小麦】9.07 でん粉2.72 粉末状植物性たん白2.27 食塩0.45 ビーフブイオン調味料0.45 香辛料(黒こしょう)0.09	アレルギー表示:小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆
29	冷凍チキンブイオン	鶏骨【鶏肉】20.72 野菜(玉ねぎ2.9 にんじん1.45 セロリ0.33)ローリエ微量 水74.6	アレルギー表示:鶏肉
30	一食ココアクリーム	水あめ58.8 脱脂粉乳【乳】8.82 ココアパウダー4.5 ショートニング0.8 植物油脂0.24 カカオマス0.23 食塩0.01 香料0.14 仕込水26.46	アレルギー表示:乳
30	(冷)ムース	加糖練乳18.38 牛乳10 水あめ7.5 植物油脂(ヤシ油)5 クリーム(乳製品)4.84 脱脂粉乳3.88 食塩0.06 ゲル化剤(増粘多糖類)0.68 香料(バニラ・プリン)0.17 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.13 水49.36	アレルギー表示:乳

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
9 14 20 22 28 30	パン・小さいパン	脱脂粉乳【乳】3.0 マーガリン【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
16	小さいパン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】4.0 ショートニング【大豆】7.0 グルテン強化剤【小麦】2.0 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.15 食塩	アレルギー表示:小麦・乳・大豆
7	黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】3 マーガリン【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