

令和5年度10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
2 3 4 19 23 25 27 31	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
2 3 5 12 17 20 23 24 26 27 31	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
2 3 11 12 13 16 18 20 23 24 26 27 31	サラダ油	食用なたね油 100	同一工場別ライン:大豆
2 5 19 20 23 25 31	でん粉	馬鈴薯100	※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:大豆
2 5 23	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
2 11 17 20 24 27 31	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
2 27	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)	
2	緑豆はるさめ	緑豆でん粉100	
2	テンメンジャン(130g)	味噌 砂糖 植物油脂 醤油	アレルギー表示:小麦・大豆・ごま

2	一食鉄入りコアプラス	乳製品(加糖練乳5.70 脱脂粉乳5.65 全粉乳1.5 クリーム1.0) 砂糖・異性化液糖6.04 イソマルトオリゴ糖シロップ2.5 砂糖1.39 乳たんぱく0.18 寒天0.15 リン酸Ca1.03 増粘多糖類0.26 香料0.14 ピロリン酸鉄0.01 水74.45	アレルギー表示:乳 ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:りんご・もも
3 4	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。
3 13 16 19 25 30	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。
3 16	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・大豆・ゼラチン・ごま・鶏肉・豚肉・さば
3 18	しらす干し	いわしの稚魚100 食塩	※加工助剤・キャリアオーバー・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。
3 26	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・キャリアオーバー・コンタミ等由来:くるみ・カシューナッツ
3	一食セミスweetオレンジマレード	糖類(砂糖25.96 水あめ25.33) 果実(なつみかん14.6 みかん13.23) ゲル化剤(ペクチン)0.42 酸味料0.32 香料0.05 pH調整剤0.02 水20.07	
4 11 24 25	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】100	アレルギー表示:小麦
4 12	かつお節	かつおのふし	
4 13 16 25 31	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
4	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
4	国産蒸し栗カット	栗 砂糖	
4	(冷)魚すり身	魚肉(えそ)88.8 卵白4.4 ばれいしょ澱粉4.4 食塩1.3 砂糖0.9 発酵調味料0.1 魚介エキス0.1	アレルギー表示:卵 ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:えび・いか
4	(冷)一食さつまポテト	さつまいも83.29 砂糖9.16 植物油脂(なたね5、大豆0.73) 本みりん0.85 ぶどう糖果糖液糖0.6 水あめ0.26 食塩0.11	

5 11	干しぶどう(レーズン)	レーズン100	
5 11 17 24 31	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
5 13 19 25	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
5 23	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
5	一食はちみつ	はちみつ100	
5	(冷)チキンナゲット	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 テキストリン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 なたね油4.00 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 <衣> 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	アレルギー表示:小麦・豚肉・鶏肉・大豆
5	(冷)ほうれんそう(カット)	ほうれんそう	
6 12 13 23	(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	同一工場別ライン:小麦・卵・乳・いか・ごま・大豆・鶏肉・豚肉 ※原材料の魚は、えび・かにを食べています。
6	(冷)フルーツ杏仁風プリン	糖類(果糖ぶどう糖液糖17.82 水あめ7.44) 豆乳加工品4.25 ももピューレ3.25 あんず濃縮果汁1.65 ドロマイト1.27 糊料(増粘多糖類0.76 加工でん粉0.03) 加工でん粉0.57 酸味料0.38 乳酸Ca0.09 クエン酸鉄Na0.04 香料0.04 カロチノイド色素微量 水62.41	アレルギー表示:大豆・もも・りんご ※加工助剤・キャリアー・オーバー・コンタミ等:卵・乳
6	かぼす果汁	かぼす果汁	
11 12 26	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
11 20 26	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	
11 26	レトルトレッドキドニー	レトキドニー90.00 食塩0.5 水9.50	
11	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
11	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	
11	ワイン(赤)	輸入ワイン(ブドウ) 亜硫酸塩	

11	カレー粉	ターメリック20 コリアンダー10 クミン10 フェネグリーク10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5 その他香辛料35	
11	ローレル	ローリエ	
12 16 30	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
12 27	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。
12	一食黒豆きなこクリーム	食用油脂(植物油脂【大豆】、加工油脂)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】14.0 乳等を主要原料とする食品【乳】3.5 食塩0.1 乳化剤1.5	アレルギー表示:大豆・乳・ごま ※加工助剤・キャリアー・オーバー・コンタミ等由来:小麦・落花生・りんご・アーモンド
12	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
12	ドレッシング	食用植物油脂 65.9 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 調味料 香辛料抽出物	アレルギー表示:大豆
13	一食タルタルソース	食用植物油脂【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
13	(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
13	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。
13	切り干しだいこん(千切大根)	大根100	
16	(冷)納豆(30g)	<納豆> 大豆 93.27 納豆菌微量 <タレ> 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	アレルギー表示:小麦・大豆
17	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
17	フランクフルトソーセージ	豚うで肉【豚肉】94.84 食塩2.42 砂糖2.14 香辛料0.61	アレルギー表示:豚肉
17	クッキングチーズ	プロセスチーズ(ナチュラルチーズ)【乳】84.2 乳化剤3.1 セルロース0.3 水12.4	アレルギー表示:乳
17	ワイン(白)	輸入ワイン(ブドウ) 亜硫酸塩	
18	オイスターソース	かきエキス52.2 砂糖18 魚醤10 デキストリン10 酵母エキス5 麦芽エキス0.4 増粘剤(加工でん粉)4.4	

18	(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
19	(冷)ホキ(切り身)	ホキ100	※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由来:さけ・さば・いか
19	しそ粉	塩蔵赤しそ82 砂糖8.5 食塩6.5 酵母エキス1.5 酸味料1.5	
20 26	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
20	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
20	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
20	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
20	無調整豆乳	国産脱皮大豆【大豆】 水	
23	(冷)オールポークしゅうまい	豚肉【豚肉】48.0 たまねぎ21.0 <皮>【小麦】10.1 パン粉【小麦】5.6 馬鈴薯澱粉5.3 粒状小麦たんぱく【小麦】3.0 砂糖0.9 食塩0.9 醤油0.6 こしょう0.5 しょうが0.4 イーストフードビタミンC ベニコウジ色素 水3.7	アレルギー表示:小麦・豚肉・大豆 ※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由来:鶏肉・ごま・かに・えび
24 31	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
24 31	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
24	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	
24	甘夏かん缶	夏みかん58.1 砂糖・ぶどう糖果糖液糖14.61 酸味料(クエン酸)0.12 水27.17	
24	昆布茶	食塩 砂糖 昆布粉末 調味料(アミノ酸等)	
25	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	※同一ライン:えび・かに・小麦・あわび・いか・さけ・さば
26	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
26	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
26	(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	
27	(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

30	(冷)さばおかか煮	サバ 還元水あめ 醤油【小麦・大豆】 みりん 砂糖 でん粉(甜菜) かつおぶし 醸造酢 水	アレルギー表示:さば・小麦・大豆
31	ユニソーヤ純植マーガリン	食用植物油脂・食用精製加工油脂80.4 食塩 2.2 乳化剤1.48 香料0.02 カロテン色素微量 水15.9	
31	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
31	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ【乳】99 セルロース1	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に対するの配合割合(g)	注意喚起表示
3	小さい黒砂糖パン	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
5 12 20 24 26 31	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
12	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
17	キャロットパン	冷凍にんじん マーガリン【乳・大豆】10 砂糖 ショートニング 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・乳・大豆