

令和5年度 12月分 特別支援学校(段階食) 給食物資配合表

	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
1	エンジョイゼリー バニラ・ストロベリー	脱脂粉乳 デキストリン グラニュー糖 植物油 ゼラチン 乳糖 カゼイン 香料 乳化剤 増粘多糖類 PH調整剤 色素(バニラには含まれない)	※原材料の一部に 乳・大豆由来の成分と ゼラチンを含む
1	ゼラチン	ゼラチン100(牛骨)	
1	ソフティア	デキストリン 増粘多糖類 pH調整剤	
1	カテキン粉末緑茶	緑茶	
1	うらごしほうれん草	冷凍ほうれん草 水	
1	やわらかポーク	豚肉 オニオンソテー 卵白 乳等を主要原料とする食 品 清酒 パン粉 ゼラチン 大豆油 山芋 乾燥卵白 砂 糖 生姜汁 醤油 発酵調味料 食塩 加エデンプン ピ ロリン酸鉄 増粘剤(グァー) 香料	アレルギー表示:小 麦、卵、乳、ゼラチン、 大豆、豚肉、山いも ※同一工場:えび、か に
1	クリームヨーグルト バニラ	加糖練乳6.02 脱脂粉乳5.53 クリーム3.3 全粉乳 1.47 砂糖・異性化液糖4.07 砂糖2.74 イソマルトオリ ゴ糖シロップ2.44 難消化性デキストリン1.48 ミル クカルシウム0.32 乳たんぱく0.18 寒天0.05 増粘 多糖類0.51 香料0.2 水71.69	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: りんご、もも
1	生クリーム	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
1	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
1	サラダ油	食用なたね油 100	同一工場別ライン:大 豆
1	塩わかめ	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。
1	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。

1	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(玉ねぎ、トマト、にんじん) 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	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
1	ワイン(赤)	輸入ワイン(ブドウ) 亜硫酸塩	
4	すり身シリーズ いわし	魚肉(いわし) 砂糖 清酒 玉ねぎ 食塩 生姜汁 加工 デンプン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤	※同一工場:えび、か に、小麦、卵、乳
4	クイック介護食 とり	鶏肉 チキンエキス 食用パーム油 チキンオイル コラー ゲンペプチド(ゼラチンを含む) 食用酵母 ゲル化剤 (増粘多糖類、加工デンプン) 卵殻Ca	アレルギー表示:卵、 鶏肉、ゼラチン
4	ソフトカップ バナナ味	牛乳 卵 砂糖 マルトデキストリン ポリデキストロース 脱脂粉乳 濃縮乳 ラクトスクロースシラップ コラーゲン ペプチド 香料 ビタミンC クエン酸第一鉄Na ナイアシ ン V.E V.B2 V.B1 V.A V.D ゼラチン	アレルギー表示:卵・ 乳・ゼラチン
4	白だし	食塩 しょうゆ 砂糖 米発酵調味料 かつお節 昆布エ 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
4	減塩のり佃煮	のり 水あめ しょうゆ 食物繊維 砂糖・異性化液糖 醸 造酢 でん粉 かつおエキス 食塩 ほたてエキス 寒天 調味料(アミノ酸等) カラメル色素	アレルギー表示:小 麦・大豆
4	こんぶ(だし用)	こんぶ	※昆布は、えび、か にの生息する海域で採 取しています。
4	ワイン(白)	輸入ワイン(ブドウ) 亜硫酸塩	
5	やわらかビーフ	牛肉 豚肉 鶏卵 パン粉 オニオンソテー 牛乳 洋酒 大豆油 大豆たん白 食塩 砂糖 香辛料 加工デンプ ン 香料	アレルギー表示:小 麦、卵、乳、大豆、牛 肉、豚肉 ※同一工場:えび、か に

5	一食ソフトチーズ	ナチュラルチーズ【乳】52 ドロマイト(炭酸カルシウム マグネシウム含有物)3 バター【乳】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
5	アプリコットジャム	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多 糖類)	
5	醗酵乳	生乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 乳酸菌スターター【乳】 水	アレルギー表示:乳
5	マヨネーズ(350g)	食用植物油脂 卵黄 醸造酢 食塩 香辛料 調味料(ア ミノ酸) 香辛料抽出物 水	アレルギー表示:卵・ 大豆・りんご
5	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	
6	ピーチゼリー (プロッカ)	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ピーチ果 汁(ももを含む) 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘 多糖類) 酸味料 香料 V.C 着色料(赤キャベツ)	アレルギー表示:もも・ ゼラチン
6	ねりごま(400g)	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
7	トマト缶(角切り缶)	トマト60.0 トマトピューレ39.85 クエン酸0.15	
7	ココアクリーム	水あめ 脱脂粉乳 ココアパウダー ショートニング 植 物油脂 カカオマス 食塩 香料 水	アレルギー表示:乳
7	白いんげんピューレ	いんげん豆25 水75	
7	チリソース	トマト69 糖類(ぶどう糖果糖液糖9 ぶどう糖5 砂糖2)た まねぎ9 醸造酢3 食塩3 香辛料微量 にんにく微量	
7	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
8	すり身シリーズ 白身魚	魚肉(パシフィックホワイティング) 大豆油 卵白 砂糖 食塩 加エデンピン グリシン 増粘多糖類 膨張剤 乳 化剤	アレルギー表示:小 麦・卵・大豆・山いも ※同一工場:えび、か に、乳
8	とけないアイス (バニラ)	乳等を主要原料とする食品26.6【大豆】【乳】、牛乳 【乳】14.8、グラニュー糖8.9、水あめ7.9、生クリーム 【乳】5.0、加糖卵黄【卵】4.8、砂糖3.3、加糖練乳 【乳】1.9、エリスリトール1.4、果糖0.9、ゼラチン【ゼラ チン】0.7、水22.9、乾燥ビール酵母【大豆】0.2、甘味 料0.4、加エデンピン0.4、香料0.2、乳化剤0.1、ゲル 化剤、pH調整剤	アレルギー表示:大 豆・乳・卵・ゼラチン

8	かつおだしのもと	食塩32 砂糖類(砂糖、乳糖)【乳】21 風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)・酵母エキス12 調味料(アミノ酸等)35	アレルギー表示:乳
11	すり身シリーズ ほたて	ほたて貝柱 大豆油 卵白 加エデンプン ソルビット 増粘多糖類 膨張剤	アレルギー表示:小麦、卵、大豆、山いも ※同一工場:えび、かに、乳
11	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
12	オレンジ マーマレード	還元麦芽糖水飴 果実(オレンジ、みかん、夏みかん) / 酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、PH調整剤	アレルギー表示:オレンジ
12	そうめん	小麦粉【小麦】92.95 食塩6.13 食用植物油脂0.92	アレルギー表示:小麦
12	(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 加エでん粉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
13	たいみそ	みそ ぶどう糖 いとより鯛すり身(いとより鯛、砂糖) 砂糖 清酒 デキストリン しょうゆ 酸味料	アレルギー表示:小麦・大豆 ※コンタミネーション:いとより鯛はえび、かきを食べています。
13	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
14	(冷)レバーブロック	鶏肝99.13 濃口しょうゆ0.8 砂糖0.05 香辛料(ジンジャー)0.02	アレルギー表示:鶏肉・小麦・大豆 同一ライン:卵・乳
14	一食あまおういちご ジャム*15g	水あめ 41.72 砂糖 10.19 いちご 46.94 ゲル化剤(ペクチン) 0.84 酸味料 0.31	
14	一食セミスweet りんごジャム	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
14	かぼす果汁	かぼす果汁100	
14	冷凍チキンバイヨン	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

14	中華スープのもと	食塩 ぶどう糖 ラード【豚肉】 5.2 香辛料 チキンエキスパウダー【鶏肉】 澱粉分解物(とうもろこし) 調味料(アミノ酸等) カラメル色素	アレルギー表示:豚肉・鶏肉
15	みかん (シロップ漬け)	みかん58.82 砂糖・ぶどう糖果糖液糖6.15 グラニュー糖1.54 酸味料0.08 乳酸Ca0.08 水33.33	
18	一食はちみつ	はちみつ100	
18	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦
18	レッドキドニー	レッドキドニー90.0 食塩0.5 水9.5	
19	ゆず果汁	ゆず	
20	うらごしにんじん	ダイスにんじん 水	
20	黄桃角切り (シロップ漬け)	黄桃【もも】66.66 砂糖6.89 酸化防止剤0.08 クエン酸0.01 水26.36	アレルギー表示:もも
20	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	
21	白花豆白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 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。
 また、配合割合が非開示の物資は配合割合は記載していません。
 詳細が必要な場合は学校へお問い合わせください。

主食・めん類について

以下の物資は「小麦」が使用されます。

日付	品名	配合物資・配合割合(%) <小麦100に対しての割合>	注意喚起
5	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	キャロットパン	マーガリン【乳・大豆】10 イースト 砂糖 ショートニング【大豆】10 食塩 イーストフード【小麦・大豆】0.1 冷凍にんじん	アレルギー表示:小麦・乳・大豆
14	パン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 4.0 ショートニング 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