

令和6年1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			
16	12	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	
19	19	切りふ	小麦粉【小麦】 50 小麦たんぱく【小麦】 49.97 ビタミンE(酸化防止剤)	
31	17	(冷)白花豆白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
18 29	15 26	アーモンド(細切り)	アーモンド【アーモンド】 100	※同一ライン:落花生 カシューナッツ、くるみ ※同一工場別ライン: えび、かに、小麦、卵 乳、いか、ごま、さけ 大豆、鶏肉
24	25	(冷)いわし*50g	いわし	
19	19	(冷)さば切身*60g	さば【さば】	
12	10	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。
30	23	あさりの佃煮	あさり しょうゆ【小麦・大豆】 13.0 還元水あめ 砂糖 米発酵調味液 しょうが	※あさりなどの2枚貝 にはえび、かにが共生 しています。
25	30	(冷)塩鮭切身*40g	紅鮭【さけ】 食塩	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、 さば、大豆 ※同一工場別ライン: かに、乳、ゼラチン
25	30	フランクフルト ソーセージ	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 10 馬鈴しょでん粉 大豆たん白【大豆】 砂糖 水あめ 食塩 香辛料 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(ビタミンC) 保存料(ソルビン酸) 発色剤(亜硝酸Na)	
10	22	あらびきウインナー *20g	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 10 馬鈴しょでん粉 大豆たん白【大豆】 砂糖 水あめ 食塩 香辛料 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(ビタミンC) 保存料(ソルビン酸) 発色剤(亜硝酸Na)	
26	29	レトルト牛乳寒天	ぶどう糖果糖液糖 牛乳【乳】 10 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 水 クエン酸 香料(さとうきび) クエン酸ナトリウム	
10 25	22 30	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 99 セルロース	
18	26	(冷)いわしの みりん干し40g	いわし 醤油【小麦、大豆】 2.0 砂糖 トマトピューレ みりん、水あめ	※同一ライン:りんご いか、ごま、さけ、さば

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
24	25	ぬかみそ	米ぬか 食塩 米ぬか発酵調味料 香辛料 酸味料(乳酸、酢酸、酢酸Na、クエン酸三Na) 増粘多糖類 水	
19	19	ゆず果汁	ゆず	
25 29	15 30	粒マスタード	マスタード 醸造酢(甜菜) 白ワイン 食塩 香辛料 酸味料(クエン酸) 着色料(ウコン)	
29	15	一食あまおういちご ジャム*15g	水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸)	
25	30	一食りんごジャム *15g	水飴 砂糖 りんご【りんご】 酸味料(クエン酸)	
17	31	一食納豆*40g	大豆【大豆】 納豆菌	
18	26	一食焼きのり2g (1/8*5枚)	乾海苔	※のりは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。
16	12	一食中濃ソース*5g	りんご【りんご】 トマト たまねぎ にんにく 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 澱粉(とうもろこし) アミノ酸液【大豆】 香辛料 カラメル色素 水	
22	16	一食アーモンド いりこ*10g	アーモンド【アーモンド】 50.0 かたくちいわし 砂糖 水飴 麦芽糖 食塩	※カタクチイワシは、 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。
16	12	(冷)ホキフライ*50g	ホキ パン粉【小麦】 26.0 小麦粉【小麦】 7.89 でん粉(とうもろこし) 食塩 水	
11	11	(冷)白玉もち	水稲もち米	※同一ライン:大豆
22	16	(冷)シューマイ*18g	豚肉【豚肉】 豚脂【豚肉】 5.4 たまねぎ ねぎ 生姜 ニンニク でん粉(馬鈴薯) 粒状植物性タンパク【大豆】 粉末植物性タンパク【小麦、大豆】 1.9 砂糖 しょうゆ【大豆、小麦】 1.9 ホタテエキス 酵母エキス みりん ポークエキス【豚肉】 食塩 コショウ 小麦粉【小麦】 10.1 還元水あめ 植物性タンパク【大豆、小麦】 0.3 醸造調味料 水	※同一ライン:えび、卵 かに、乳、落花生、いか オレンジ、牛肉、ごま さば、鶏肉、もも、りんご やまいも、ゼラチン
29	15	(冷)かぼちゃ グラタン*60g	牛乳【乳】 50.5 かぼちゃ プロセスチーズ【乳】 5.7 乾燥マカロニ【小麦】 4.7 ベシャメルソース(バター【乳】 小麦粉【小麦】、 植物油脂(パーム油))3.9 乳又は乳製品を主要原料 とする食品【乳】 3.3 ソテーオニオン(たまねぎ、 サラダ油【大豆】) 1.8 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 乳化剤 増粘剤(加工デンプン(キャッサバ)) セルロース カロチノイド色素【大豆】 水	
15	18	(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(なたね油、 パーム油) 5.0 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
23	24	一食ヨーグルト *105g	脱脂粉乳【乳】 クリーム【乳】 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳【乳】 ゼラチン(豚皮)【ゼラチン】 寒天 香料 水	
16	12	一食(冷)チョコ クレープ*30g	豆乳【大豆】 加工油脂(ヤシ、菜種) 9.2 麦芽糖 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 植物油(米糠、菜種、 大豆【大豆】) 3.5 米粉 水あめ 砂糖 ココアパウダー 大豆粉【大豆】 小麦不使用しょうゆ【大豆】 加工デンプン(キャッサバ) トレハロース 増粘剤(カードラン) 乳化剤【大豆】 カラメル色素 安定剤(増粘多糖類) メタリン酸Na ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素 香料 水	
30	23	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
29	15	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
31	17	レンズ豆	レンズ豆	
19	19	(冷)かまぼこ (細切り)	たらすり身 砂糖 食塩 発酵調味料 加工でん粉(キャッサバ) 水	
18	26	(冷)角天ぷら	魚肉(スケトウダラ) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 大豆たん白【大豆】 ぶどう糖 食塩 植物油(大豆油)【大豆】 0.7 魚介エキス 水	
15 17 18 24	18 25 26 31	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。
22 31	16 17	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 糖類(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	
24	25	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。
11 17 19	11 19 31	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。
22	16	干しひじき	芽ひじき	※ひじきは、 えび、かにが混入して いる場合があります。
17	31	一食かつお節*1g	かつおのふし	
23	24	一食さけふりかけ *2.5g	さけ【さけ】 ごま【ごま】 20.0 砂糖 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 食塩 大豆油【大豆】 2.72 こんぶだし さけエキス【さけ】 ぶどう酢 酵母エキス 酵母 紅麴色素	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
10 25	22 30	ドレッシング	食用植物油脂(なたね、大豆他)【大豆】 65.9 醸造酢(さとうきび、とうもろこし) 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白【大豆】 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工でん粉(とうもろこし)、 キサントランガム) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 水	
26 31	17 29	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	
11 17 22 24 30	11 16 23 25 31	すりごま	ごま【ごま】 100	
29	15	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
29	15	粉末チーズ	ナチュラルチーズ【乳】 100	
31	17	レトルト水煮 白いんげん豆	白いんげん豆 水	
11	11	レトルトまぐろ油漬け	キハダマグロ 大豆油【大豆】 13.8 野菜エキス 食塩 水	
10 30	22 23	とうもろこし (ホール)缶	スイートコーン 食塩 水	
26	29	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	
22	16	レトルトうずら卵	うずら卵【卵】 99.43 食塩	
26 29 31	15 17 29	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
18	26	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 40.32 食塩 水	
23	24	(冷)鶏ガラ スープストック	鶏がら【鶏肉】 丸鶏【鶏肉】 水	
15	18	(冷)さといも	さといも	
12	10	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
10 26 31	17 22 29	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	
30	23	(冷)豆腐	豆乳【大豆】 澱粉(トウモロコシ) 加工澱粉(トウモロコシ) 凝固剤製剤 水	
11 19	11 19	かつお節(だし用)	かつおのふし	
10 31	17 22	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
10 31	17 22	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			
17	31	一食しょうゆ*3g	脱脂加工大豆【大豆】 小麦【小麦】 14.9 食塩 アルコール 水	
23	24	(冷)若鶏レバー竜 田揚げ*揚物用	鶏肝【鶏肉】 しょうゆ【小麦、大豆】 5.27 還元水あめ 食塩 おろしにんにく 香辛料【大豆】 おろし生姜 打ち粉(馬鈴薯澱粉) 揚げ油(なたね油) 7.41	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
10 26	22 29	小麦粉	小麦【小麦】 100	
17 19 23 30 31	17 19 23 24 31	でん粉	馬鈴薯澱粉	※同一工場別ライン： 大豆
17 23 30	23 24 31	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
10 12 15 16 17 18 22 23 25 26 29 30 31	10 12 15 16 17 18 22 23 24 26 29 30 31	サラダ油	食用なたね油 100	※同一工場別ライン： 大豆
16 23	12 24	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
23 26 29	15 24 29	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) 食塩 たまねぎ 香辛料	
11 17 19 22 24	11 16 19 25 31	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
11 15 17 19 24	11 18 19 25 31	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
10	22	ワイン(白)	輸入ワイン(ブドウ) 亜硫酸塩 ビタミンC	
10 16 25 26 31	12 17 22 29 30	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(パーム油・ミックストコフェロール【大豆】) 2.8 粉末しょうゆ【小麦、大豆】 2.3 砂糖 野菜パウダー (玉ねぎ、トマト、にんじん) チキンエキスパウダー【鶏肉】 チキンパウダー【鶏肉】 香辛料 ポークエキスパウダー【豚肉】 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料(クエン酸)	
22 23	16 24	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
26 31	17 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	
10 26	22 29	ローレル	ローリエ	
10 16 18 22 23 25 29 31	12 15 16 17 22 24 26 30	洋こしょう	コショウ	
23 26 29 31	15 17 24 29	ソース	砂糖 醸造酢(さとうきび) 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	

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			
22 26	16 29	麦ご飯	精白米 麦 10	

以下の物資は「小麦」が使用されます。

使用日		品名	小麦粉100gに対するの配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
29	15	パン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 4 ショートニング【大豆】 7 砂糖 イースト グルテン強化剤【小麦】 2 イーストフード【小麦・大豆】 0.15 食塩	
25	30	胚芽パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 14 砂糖 イースト 胚芽【小麦】 10 イーストフード【小麦・大豆】 0.1 食塩	

使用日		品名	粉(米粉・小麦粉)100gに対するの配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
10	22	米粉パン (県産小麦粉)	マーガリン【乳・大豆】 7 グルテン【小麦】 15 脱脂粉乳【乳】 3 イースト 砂糖 イーストフード【小麦・大豆】 0.1 食塩	