

令和6年2月分 小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・斜体で表記しています。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
5	20	マカロニ(エルボ)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
27	26	レトルト大豆 (挽き割り)	大豆【大豆】	
16 20	6 16	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
1	9	凍り豆腐(細切り)	大豆【大豆】 凝固剤 重曹	
15	14	(冷)さば切身*60g	さば【さば】	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ 大豆 ※同一工場別ライン:乳 かに、ゼラチン
19	19	(冷)わかさぎ(子持ち)	わかさぎ(子持ち)	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さば 大豆
20	16	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。
2 16	2 6	しらす干し	かたくちいわし稚魚 食塩	※同一ライン:えび、 ごま、さけ ※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。
6	7	あさりの佃煮	あさり 砂糖 しょうゆ【小麦・大豆】 8.86 しょうが みりん	※同一ライン:えび、かに ※あさりなどの2枚貝 にはえび、かにが共生 しています。
13	13	焼き豚	豚もも肉【豚肉】 砂糖 水あめ 食塩 水 醤油【小麦、大豆】 2.576 植物性たん白【大豆】 豚血しょうたん白【豚肉】 粉末醤油【小麦、大豆】 0.475 ポークエキスパウダー【豚肉】 粗ゼラチン【ゼラチン】 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 発色剤(亜硝酸Na)	
2	2	たかな漬け	高菜 食塩 ウコン	
2	2	酒粕(清酒)	米 米こうじ 醸造アルコール	
9	5	レトルトひよこ豆	ひよこ豆	
13	13	(冷)小松菜(カット)	小松菜	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
15	14	きざみのり	乾のり	※同一ライン:えび、卵 かに、乳、小麦、さけ 大豆、ゼラチン ※のりは えび、かにの生息する 海域で採取しています。
28	22	一食(冷)豆乳 いちご大福*30g	豆乳加工品【大豆】 砂糖 もち米 上新粉 還元水飴 澱粉(馬鈴薯) いちごペースト 食用油脂(菜種) 微量 加工デンプン(馬鈴薯) セルロース 乳化剤【大豆】 香料 糊料 pH調整材 着色料 トレハロース 安定剤(増粘多糖類) 酵素 酸味料(クエン酸、 リンゴ酸) 塩化マグネシウム 水	※同一ライン:小麦、乳 くるみ、ごま、りんご
9	5	デミグラスソース	ブラウンルー(小麦粉、ラード)【小麦・豚肉】 12.0 トマトペースト ソテードオニオン(たまねぎ、 大豆油)【大豆】 4.0 チキンエキス【鶏肉】 にんじん 砂糖 酵母エキス でん粉(とうもろこし) 食塩 黒こしょう 水	
7	1	一食いちご 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)	
8	21	一食納豆*30g	大豆【大豆】 納豆菌	
2	2	一食手巻きのり3.2g (1/4*4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。
22	27	一食タルタルソース *8g	食用植物油脂(なたね、大豆)【大豆】 66.8 卵【卵】 13.3 ピクルス【大豆】 醸造酢(さとうきび) 食塩 水あめ 砂糖 香味油(大豆、とうもろこし、 なたね)【大豆】 0.5 香辛料 増粘剤(キサンタン)【大豆】 調味料(アミノ酸等)	
20	16	コチュジャン	米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス(大麦) 米こうじ調味料 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー	
13	13	(冷)豚骨スープの もと	ポークエキス【豚肉】 ポークオイル【豚肉】 32.4 水	
26	29	レトルトみかん シロップ漬け	みかん ぶどう糖果糖液糖 砂糖 酸化防止剤 酸味料(クエン酸) pH調整剤 水	
1	9	(冷)ギョーザ*18g	豚肉【豚肉】 キャベツ 玉ねぎ ねぎ にら ニンニク 生姜 人参 椎茸 植物性蛋白【大豆】 ポークエキス【豚肉】 みりん 砂糖 醤油【小麦、大豆】 0.41 食塩 こしょう 小麦粉【小麦】 15.65 醸造調味料 還元水飴 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
14	15	(冷)ミートボール	豚肉【豚肉】 鶏肉【鶏肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 9.46 でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
13	13	(冷)あじフライ*50g	あじ パン粉【小麦、大豆】30.0 小麦粉【小麦】 8.1 食塩 水 乳化剤 増粘多糖類	
29	28	一食ミニあまおう いちごゼリー*21g	異性化液糖 砂糖 いちご濃縮果汁 ゲル化剤 水 酸味料(クエン酸、クエン酸Na) 香料 アカダイコン色素	
2	2	一食節分豆 (ミックス)*10g	大豆【大豆】 砂糖	※同一ライン:えび、乳 小麦、落花生、くるみ いか、カシューナッツ ごま、アーモンド
27	26	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
13 20	13 16	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
26	29	醗酵乳	生乳【乳】 85.7 脱脂粉乳【乳】 2.3 乳酸菌スターター 配合水	
7 29	1 28	青のり	アナアオサ	※あおさは えび、かにの生息する 海域で採取しています。
1	9	オイスターソース	かきエキス 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 醸造酢(米、さとうきび、キャッサバ) 酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタン、 加工デンプン(とうもろこし)) カラメル色素 pH調整剤	
27	26	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
9	5	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
9 27	5 26	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
9	5	レンズ豆	レンズ豆	
21	8	(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	
1 6 19	7 9 19	(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	
2 19 20 21 28	2 8 16 19 22	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	27	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	
15 21	8 14	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。
19	19	干しひじき	芽ひじき	※ひじきは、えび、かに えび、かにが混入して いる場合があります。
8	21	一食かつお節*1g	かつおのふし	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
9	5	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)、 キサンタンガム) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 水	
26	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	
2 6 8 13 28	2 7 13 21 22	すりごま	ごま【ごま】 100	
19	19	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
16	6	レトルト水煮白いんげん豆	白いんげん豆 水	
21 28	8 22	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	
9 13 27	5 13 26	とうもろこし (ホール)缶	スイートコーン 食塩 水	
5 26	20 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	
1 6	7 9	レトルトうずら卵	うずら卵【卵】 99.43 食塩	
26 27	26 29	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
2	2	(冷)さといも	さといも	
5 14 16 26 29	6 15 20 28 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	
15	14	かつお節(だし用)	かつおのふし	
5 16	6 20	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
5 16	6 20	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
8	21	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	
14	15	一食チョコ大豆 クリーム*10g	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【大豆】)56.67 砂糖 大豆粉【大豆】 ココアパウダー ぶどう糖 脱脂粉乳【乳】 1.5 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン【大豆】 香料	※同一ライン:アーモンド ※同一工場別ライン: 小麦、落花生、ごま りんご
7	1	(冷)若鶏レバー 竜田揚げ*煮物用	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 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】 加工でん粉(キャッサバ) 揚げ油(パーム油) 6.9	※同一ライン:卵、乳 オレンジ、牛肉、くるみ ごま、さけ、さば、バナナ 豚肉、やまいも、りんご ゼラチン

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
5 16 19 22 26	6 19 20 27 29	小麦粉	小麦【小麦】100	
1 7 15 19 22 27	1 9 14 19 26 27	でん粉	馬鈴薯澱粉	※同一工場別ライン: 大豆
1 7 20	1 9 16	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
1 2 5 7 8 9 13 16 19 20 21 26 27 28 29	1 2 5 6 8 9 13 16 19 20 21 26 27 28 29	サラダ油	食用なたね油 100	※同一工場別ライン: 大豆
1 13 19 22	9 13 19 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	※同一工場別ライン: 大豆
7 9 20 26	1 5 16 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	
1 8 20 28 29	9 16 21 22 28	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
15 20 21 28 29	8 14 16 22 28	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
16	6	ワイン(白)	輸入ワイン(ブドウ) 亜硫酸塩 ビタミンC	
5 14 16 22 26 27 29	6 15 20 26 27 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 食用植物油脂(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)	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
1 7 13	1 9 13	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	
26	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	
9 26	5 29	ローレル	ローリエ	
20	16	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)	
1 5 7 9 13 14 16 19 22 27 29	1 5 6 9 13 15 19 20 26 27 28	洋こしょう	コシヨー	
7 9 26 27	1 5 26 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			
26	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			
5 7 14	1 15 20	パン コッペパン	脱脂粉乳【乳】 3 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	
16	6	ライ麦パン	脱脂粉乳【乳】 3 ショートニング【大豆】 10 黒糖 イースト ライ麦粉【小麦】 10 イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	
21	8	小さい黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7 イースト 黒砂糖 イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	
27	26	小さいキャロットパン	マーガリン【乳・大豆】 10 砂糖 ショートニング【大豆】 10 イースト 冷凍にんじん イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	
29	28	コッペパン (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	
21	8	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも