

令和6年2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。
6	7	(冷)ししゃも (子持ち)*20g	カラフトししゃも(子持ち) 食塩	※同一ライン:小麦 さば、大豆
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 ポーケエキスパウダー【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)	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
16	6	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)	
27	26	きざみチーズ(8mm)	ナチュラルチーズ【乳】 85.7 乳化剤 重曹 水	
9	5	一食パリパリいりこ*5g	かたくちいわし 砂糖 水飴 麦芽糖(とうもろこし、馬鈴薯) 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。
2	2	たかな漬け	高菜 食塩 ウコン	
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
2	2	酒粕(清酒)	米 米こうじ 醸造アルコール	
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	
14	15	白だし	食塩 しょうゆ【小麦、大豆】 砂糖 米発酵調味料 かつおぶし こんぶエキス しいたけ かつおエキス たん白加水分解物【大豆、ゼラチン】 しいたけエキス【大豆、小麦】 調味料(アミノ酸等) 酒精 酸味料 甘味料(甘草) カラメル色素 香料	
29	28	一食ソフトチーズ *10g	ナチュラルチーズ【乳】 51.4 水 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) ショートニング(パーム、ヤシ、大豆)【大豆】 2.4 乳化剤 酢酸Na クエン酸鉄Na pH調整剤 グリシン 安定剤(キサントラン) グリセリン脂肪酸エステル	
16	6	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*40g	大豆【大豆】 納豆菌	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
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。
14	15	一食中濃ソース *10g	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 水 澱粉(とうもろこし) アミノ酸液【大豆】 香辛料 カラメル色素	
7	1	一食チーズ*10g	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	
22	27	一食タルタルソース *8g	食用植物油(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)	
14	15	一食えごまふりかけ *2.5g	コーンスターチ えごま 砂糖 かつおぶし 麦芽糖 魚醤 食塩 乾燥わかめ 焼き海苔 かつおぶし粉末 かぼちゃペースト 紫いもペースト 発酵調味料 あおさ粉 酵母エキス 水あめ かつおエキス 馬鈴薯でん粉 ジンジャー粉末 こんぶエキス	
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	
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	
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	
2	2	(冷)厚焼卵*60g	鶏卵【卵】 68.81 砂糖 穀物酢(米) タピオカでん粉 醗酵みりん しょう油【小麦、大豆】 0.93 食塩 焼成油(なたね油) 微量 水	※同一ライン:えび、乳 かに、オレンジ、牛肉 ごま、さば、鶏肉、豚肉 もも、りんご
26	29	(冷)ローストンカツ *50g	豚肉【豚肉】 カラーパン粉(小麦粉、ショートニング(なたね パーム)、異性化液糖、イースト、食塩、pH調整剤、 着色料(アナトー色素)、イーストフード、VC)【小麦】16.0 バターミックス(澱粉(とうもろこし)、食塩、黒胡椒、 加工澱粉、トレハロース、増粘多糖類)【大豆】 大豆蛋白【大豆】 食塩 水	※同一ライン:卵、乳 オレンジ、牛肉、ごま 鶏肉、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			
9	5	(冷)ほうれんそうオムレツ*60g	鶏卵【卵】 54.65 ほうれん草 砂糖 タピオカ澱粉 穀物酢(米) しょう油【小麦、大豆】 0.77 食塩 水なたね油 微量	※同一ライン:えび、乳 かに、オレンジ、牛肉 ごま、さば、鶏肉、豚肉 もも、りんご
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	
21	8	一食(冷)ムース *50g	生乳【乳】 32.99 脱脂粉乳【乳】 7.01 果糖ぶどう糖液糖 植物油脂(パーム)【大豆】5.0 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳化剤 香料【乳】 0.155 水	
14	15	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)【豚肉・ゼラチン】 寒天 香料 水	
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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
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。
14 22	15 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	
21	8	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	
9 27	5 26	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	
21	8	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 40.32 食塩 水	
2	2	(冷)さといも	さといも	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
5 16 26 29	6 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	
1	9	一食ひじきふりかけ *2.8g	ひじき 砂糖 食塩 ごま【ごま】 5.95 みりん チキンエキス【鶏肉】 たんぱく加水分解物 ホタテエキス こんぶ粉末 オールスパイス 香料	※ひじきは、 えび、かにが混入して いる場合があります。
5	20	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 14 16 19 22 26	6 15 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 22 26 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	コショウ	
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に対しての配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
5	20	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	
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	