

令和5年度 2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、乳成分、ゼラチ ン、大豆、豚肉、山いも ※同一工場:えび、か に
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	ほたてのクリーム 煮ごり	牛乳 ほたての貝柱水煮(ほたて貝柱、食塩) クリーム 食用パーム油 ほたてエキス 酵母エキス か つお節エキス 食塩 昆布エキス 寒天 オニオンパウダー 香辛料 レモン果汁 ゲル化剤(加エデンプン 増粘多糖類) 香料	アレルギー表示:乳
1	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
1	サラダ油	食用なたね油 100	同一工場別ライン:大 豆
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	白花豆白いんげん 豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
1	ワイン(赤)	輸入ぶどう果汁 輸入ワイン 酸化防止剤	

2	(冷)鮭切身70g	紅鮭100	アレルギー表示:さけ、さば、いか 加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:さば、いか
2	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
2	オレンジみかん果汁	オレンジ濃縮果汁 うんしゅうみかん濃縮果汁 香料 精製水	アレルギー表示:オレンジ
2	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。
2	みりん	もち米 ※ 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
2	ワイン(白)	輸入ぶどう果汁 輸入ワイン 酸化防止剤	
2	酒粕(清酒)	米75 米こうじ17 醸造アルコール8	
5	うらごしグリーンピース	冷凍グリーンピース 水	
5	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	
5	一食はちみつ	はちみつ100	
5	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、植物レシチン)・食用植物油脂(なたね油、パーム油、コーン油、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	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦
6	(冷)白桃コンポート	白桃【もも】90 砂糖3.01 酸味料0.02 酸化防止剤0.02 水6.95	アレルギー表示:もも

6	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 加エデンプ 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
6	クイック介護食 白身魚	かれいフレーク たらすり身 食用パーム油 コラーゲン ペプチド(ゼラチンを含む) フィッシュブイヨン こんぶエ キス フィッシュボーンパウダー 食用酵母 ゲル化剤 (増粘多糖類)	アレルギー表示:ゼラ チン
6	やわらか刻みごぼう	ごぼう 増粘剤(加エでんぷん) 香料(大豆・小麦由 来)	アレルギー表示:小 麦・大豆
6	おわら麩	小麦粉【小麦】 グルテン	アレルギー表示:小麦
6	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。
6	かつお節(だし用)	かつおのふし	
7	(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
7	チョコ&ホワイト	<ブラックチョコ>砂糖20.3 植物油脂17.1 ココア 6.3 全粉乳【乳】5 カカオマス1 乳化剤0.3 香料微 量 <ホワイトチョコ>植物油脂17.3 砂糖17.2 脱脂粉 乳【乳】7.1 乳糖7.1 ココアバター1 乳化剤0.3 香 料微量	アレルギー表示:乳・ 大豆
7	冷凍チキンブイヨン	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
7	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	
7	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
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 加エデンパン 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	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
9	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 加エ デンパン 調味料（アミノ酸等） 増粘剤	※同一工場：えび、か に、小麦、卵
9	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 てん粉 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
13	ねりごま（400g）	ごま【ごま】100	アレルギー表示：ごま
13	丹波黒豆	黒豆 砂糖 水	アレルギー表示：大豆
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2.5l	アレルギー表示：りん ご
14	とけないアイス （チョコ）	乳等を主要原料とする食品26.5【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、加糖練乳【乳】3.9、チョコレート【乳・大豆】 3.9、ココアパウダー1.7、エリスリトール1.4、果糖0.9、 ゼラチン【ゼラチン】0.6、水22.9、甘味料0.9、加エデ ンパン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
14	かぼす果汁	かぼす果汁100	
15	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、かに を食べています。
16	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 0.3l	
16	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）	

16	やわらかカップ いとより鯛	魚肉すり身(イトヨリ鯛、砂糖) 食用油脂(大豆油、中鎖脂肪酸油) 卵白 しょうゆ 還元澱粉分解物 鯛エキス 昆布エキス 増粘剤(加工でん粉) ゲル化剤(ジェランガム) 卵殻Ca 調味料(アミノ酸)	アレルギー表示:小麦・卵・大豆 ※本製品で使用しているいとより鯛は、えび、かにを食べています。
19	すり身シリーズ ほたて	ほたて貝柱 大豆油 卵白 加工デンプン 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
19	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
19	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。
20	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
20	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・キャリアー オーバー・コンタミ等: りんご、もも
20	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)	
20	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	
21	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
21	グレープゼリー (プロッカ)	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ブドウ果汁 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(アントシアニン)	アレルギー表示:ゼラチン
21	そうめん	小麦粉【小麦】97.6 食塩2.4	アレルギー表示:小麦 同一製造ラインでのアレルゲン:そば・卵・いか・ごま・やまいも
26	黄桃角切り (シロップ漬)	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

26	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
26	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	
27	オリーブ油	食用オリーブ油100	
28	(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
29	白いんげんピューレ	いんげん豆25 水75	

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
21	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
27	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 10 食塩 イースト 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
29	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