

## 令和6年3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			
14	15	アーモンド(荒)	<b>アーモンド【アーモンド】</b> 100	※同一ライン:落花生 えび、小麦、卵、乳 カシューナッツ、くるみ 大豆、鶏肉 ※同一工場別ライン: かに、いか、ごま、さけ
12	13	いり大豆	大豆【大豆】	
19	19	(冷)さば切身*60g	さば【さば】	
1	1	(冷)魚すり身 (白身魚)	スケソウダラすり身 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 発酵調味料(みりん)	
12	13	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。
5	6	しらす干し	かたくちいわし稚魚 食塩	※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。
11	5	あさりの佃煮	あさり しょうゆ【小麦・大豆】 13 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。
14	15	(冷)塩さば*40g	さば【さば】 食塩	
21	11	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Na) 発色剤(亜硝酸Na)	※同一ライン:卵、乳 小麦、牛肉、ごま 鶏肉、ゼラチン ※同一工場別ライン: りんご
19	19	しそ粉	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢) 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	
5	6	かぼす果汁	かぼす	
21	11	一食ソフトチーズ *10g	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 51.36 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】 2.37 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	
7	4	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)	
11	5	一食納豆*40g	大豆【大豆】 納豆菌	
7	4	一食ケチャップ*8g	トマト ぶどう糖果糖液糖 砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 たまねぎ 香辛料	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
4	7	レトルトまぐろ スープ煮	キハダマグロ 野菜エキス 食塩 水	
15	12	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	
4	7	レトルトひよこ豆	ひよこ豆	
19	19	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
6	21	(冷)ギョーザ*18g	キャベツ 豚肉【豚肉】 玉ねぎ 動物性脂肪(ラード)【豚肉】 5.3 パン粉【小麦】 2.1 にら 醤油【小麦・大豆】 1.6 生姜 にんにく 食塩 砂糖 コショウ 小麦粉【小麦】 28.2 水	※同一ライン:えび ごま、鶏肉、ゼラチン
7	4	(冷)ハンバーグ (鶏)*60g	鶏肉【鶏肉】 玉葱 パン粉【小麦・大豆】 4.5 大豆蛋白【大豆】 小麦粉【小麦】 2.7 砂糖 食塩 みりん 玄米醗酵調味料 白胡椒 水	※同一ライン:卵、乳 オレンジ、牛肉、ごま 豚肉、りんご、ゼラチン
15	12	(冷)ほうれんそう オムレツ*60g	<b>鶏卵【卵】</b> 66.8 ほうれん草 だし汁(醤油【小麦・ 大豆】、糖類、かつおエキス、濃縮煮干しだし、食塩)10.0 澱粉(トウモロコシ) 砂糖 食塩 植物油脂(なたね)Tr	
12	13	一食(冷)瀬戸内 レモンゼリー*40g	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 レモン果汁 ぶどう糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸三ナトリウム) 香料 水	
13	14	一食(冷)ムース *50g	<b>生乳【乳】</b> 32.99 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 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	
4	7	一食(冷)ガトー ショコラ*30g	豆乳【大豆】 砂糖 米粉 植物油(米ぬか)10.0 ココアパウダー 水溶性食物繊維 カカオマス 加工デンプン(キャッサバ) 膨張剤 ピロリン酸第二鉄	
1	1	一食ひなあられ*10g	もち米 しょうゆ【大豆】 砂糖 のり	※同一ライン:小麦 ※同一工場別ライン: えび、卵、乳、落花生 牛肉、ごま、さば、鶏肉 豚肉、りんご
15	12	醗酵乳	<b>生乳【乳】</b> 85.7 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 2.3 乳酸菌スターター 配合水	
5	6	青のり	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。
4	7	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
5 14	6 15	(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	
14 19	15 19	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。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
7 12	4 13	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	
14	15	塩わかめ	わかめ 食塩	※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 13 14	1 14 15	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。
11	5	一食かつお節*1g	かつおのふし	
12	13	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	
15	12	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	
4 11 19 21	5 7 11 19	すりごま	<b>ごま【ごま】</b> 100	
21	11	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
21	11	粉末チーズ	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 100	
7 12 15	4 12 13	とうもろこし (ホール)缶	スイートコーン 食塩 水	
15	12	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	
5	6	レトルトうずら卵	<b>うずら卵【卵】</b> 99.43 食塩	
21	11	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
14	15	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 40.32 食塩 水	
6	21	(冷)鶏がらスープ ストック	鶏がら【鶏肉】 丸鶏【鶏肉】 水	
1	1	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
7 15	4 12	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	
1 13	1 14	かつお節(だし用)	かつおのふし	
7 12	4 13	牛乳(調理用)	<b>牛乳【乳】</b> 100	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
7 12	4 13	脱脂粉乳	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 100	
11	5	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	
12	13	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 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 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
5	6	(冷)若鶏レバー 竜田揚げ*揚げ物用	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			
1 4 15	1 7 12	小麦粉	小麦【小麦】 100	
6	21	でん粉	馬鈴薯澱粉	※同一工場別ライン: 大豆
6	21	ごま油	<b>食用ごま油【ごま】</b> 100	
1 4 5 6 11 12 13 14 15 21	1 5 6 7 11 12 13 14 15 21	サラダ油	食用なたね油 100	※同一工場別ライン: 大豆
5	6	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
4 15 21	7 11 12	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 6 13 19	1 14 19 21	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
12	13	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
4 7 12 15	4 7 12 13	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)	
5 6	6 21	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	
15	12	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	
4 15	7 12	ローレル	ローリエ	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
4 5 6 7 12 14 21	4 6 7 11 13 15 21	洋こしょう	コシヨー	
4 15 21	7 11 12	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			
11	5	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			
7 12 21	4 11 13	パン	<b>脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7</b> 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	