

令和6年5月分 小学校給食物資配合表

※同じ物資でも、入札の関係で配合が変わる場合がありますので、毎月、必ず内容を確認してください。

※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			
21	20	マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】100	
27	21	はちみつ	はちみつ	
29	23	打ち豆	大豆【大豆】	
2	30	(冷)厚揚げ (2cm角)	豆乳【大豆】 植物油(菜種) 2.8 加工澱粉(キャッサバ、トウモロコシ) 凝固剤 水 トランスグルミタナーゼ	
10	27	アーモンド(荒)	アーモンド【アーモンド】 100	※同一ライン:落花生 小麦、卵、乳、くるみ カシューナッツ、大豆 ※同一工場別ライン: えび、かに、いか、ごま さけ、鶏肉
8	13	アーモンド(スライス)	アーモンド【アーモンド】 100	※同一ライン:落花生 小麦、卵、乳、くるみ カシューナッツ、大豆 ※同一工場別ライン: えび、かに、いか、ごま さけ、鶏肉
14	22	凍り豆腐(細切り)	大豆【大豆】 豆腐用凝固剤 重曹	
20	17	(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: かに、乳、ゼラチン
9	8	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ さば、大豆 ※同一工場別ライン: かに、乳、ゼラチン
10	27	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。
1	2	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。
1	2	(冷)魚すり身(あじ)	アジすり身 砂糖	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
16	15	ウインナーソーセージ	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)	※同一ライン:卵、乳 小麦粉、牛肉、ごま 鶏肉 ゼラチン ※同一工場別ライン: りんご
22	16	(冷)きびなごいそべ フライ(子持ち)	キビナゴ 還元水あめ たん白加水分解物 砂糖 しょうが 食塩 発酵調味料 パン粉【小麦】 12.4 でん粉(馬鈴薯) あおさ粉 植物油脂(紅花) 微量 揚げ油(なたね油、パーム油) 2.0 加工デンプン(キャッサバ) 増粘多糖類 水	
2	30	一食パリパリいりこ *5g	かたくちいわし 砂糖 澱粉分解物(キャッサバ) 醤油【大豆、小麦】 0.62 食塩	※同一ライン:落花生 えび、カシューナッツ くるみ、ごま、バナナ アーモンド ※同一工場別ライン: 卵、乳、いか、 キウイフルーツ
29	23	レトルトかつお 油漬け	かつお 大豆油【大豆】 15.2 野菜エキス【大豆】 食塩 水	
31	10	切り干しだいこん	大根	
22	16	きざみ昆布	こんぶ	※こんぶは えび、かこの生息する 海域で採取しています。
8	13	チリソース	トマト(濃縮倍率4.11倍) ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 たまねぎ 醸造酢(さとうきび、とうもろこし、 キャッサバ等) 食塩 香辛料 にんにく	
27	21	オレガノ	オレガノ	
23 27	21 29	デミグラスソース	ブラウンルー(小麦粉、ラード)【小麦】 12.0 トマトペースト ソテードオニオン(玉ねぎ、大豆油) 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	
30	9	乾燥バジル	バジル	
21	20	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)	
31	10	一食納豆*30g	大豆【大豆】 納豆菌	
23	29	一食スライスチーズ *20g	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	
31	10	一食のり佃煮*8g	醤油【大豆、小麦】 30.34 砂糖 のり 水飴 食塩 カラメル グルタミン酸Na リボヌクレオチドNa グリシン タマリンドガム キサンタンガム 乳酸 水	※のりは えび、かこの生息する 海域で採取しています。
9	8	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(とうもろこし) 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、かきが混入して いる場合があります。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
8	13	一食黒豆きなこクリーム*10g	〈植物油脂、加工油脂〉(大豆油、コーン油、パーム油 パーム核油、からし油、 ごま油【ごま】) 51.8 糖類(砂糖 ぶどう糖 粉末水あめ 乳糖【乳】) 29.1 きなこ【大豆】 食塩 乳化剤【大豆】 乳等を主要原料とする食品【乳】 3.5	※同一ライン:落花生 小麦、りんご アーモンド
22	16	一食お茶ふりかけ*2g	いりごま【ごま】 27.0 茶葉 のり でん粉(甘藷・ とうもろこし) 塩漬赤しそ 砂糖 抹茶顆粒(食塩 砂糖、でん粉(とうもろこし)、抹茶) 食塩 りんご粉末 かつお節 大麦若葉粉末 しょう油【小麦、大豆】 0.15 みりん 加工でん粉(馬鈴薯) トレハロース 水	※同一ライン:卵、乳 えび、さけ、さば、鶏肉 豚肉、ゼラチン
27	21	オールスパイス	オールスパイス	
2	30	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	
2 9 15 24 27	8 21 24 30 31	鶏がらスープのもと	食塩 デキストリン チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 丸鶏パウダー【鶏肉】 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) L-グルタミン酸ナトリウム 塩化カリウム 5'-イノシン酸二ナトリウム リン酸水素二カリウム pH調整剤	
13	14	甘夏かん(缶)	夏みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 酸味料(クエン酸) ナリンギナーゼ	
15	24	(冷)鶏肉団子	鶏肉【鶏肉】 鶏皮【鶏肉】 パン粉【小麦】 5.78 馬鈴薯でん粉 たまねぎ 還元水あめ 食塩 香辛料(白コショウ) 砂糖 冷水	
23	29	(冷)ハンバーグ*60g	鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 玉ねぎ でん粉(トウモロコシ タピオカ、馬鈴薯) ポテトフレーク 豚脂【豚肉】 5.33 砂糖 海藻ミネラル 食塩 香辛料	※同一ライン:卵、乳 小麦
30	9	(冷)プレーンオムレツ*50g	鶏卵【卵】 60.73 砂糖 タピオカでん粉 穀物酢(米) 食塩 水 焼成油(なたね油) 微量	※同一ライン:えび、乳 かに、小麦、オレンジ 牛肉、ごま、さば、大豆 鶏肉、豚肉、もも、りんご
1	2	一食ミニりんごゼリー*21g	異性化液糖 りんご果肉【りんご】 りんご濃縮果汁【りんご】 還元水あめ 砂糖 酸味料(クエン酸、クエン酸Na) ゲル化剤(増粘多糖類) pH調整剤(クエン酸Na他) 香料 酸化防止剤(ビタミンC 、酵素処理ルチン) 水	
27	21	一食(冷)甘夏ゼリー*40g	ぶどう糖果糖液糖 5倍濃縮甘夏みかん果汁 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 クエン酸ナトリウム 水	
15	24	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
7	7	一食(冷)柏もち *40g	小豆粒あん 米粉 砂糖 加工でん粉(キャッサバ) 植物油脂(ココヤシ、パームヤシ) 0.37 酵素製剤【大豆】 水 柏葉(包材として)	
15	24	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
8 21	13 20	レンズ豆	レンズ豆	
14	22	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(キサンタンガム、 加工デンプン(とうもろこし)) カラメル色素 pH調整剤	
28	1	レトルト水煮 白いんげん豆	白いんげん豆	
16	15	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
28 30	1 9	オリーブ油	食用オリーブオイル 100	
13 23 30	9 14 29	マーガリン(調理用)	食用精製加工油脂・食用植物油脂(パーム油、大豆油 パーム核油、からし油、菜種油、コーン油、)82.748 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	
1 7 14 20 22 29	2 7 16 17 22 23	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。
10 14 21 23 28	1 20 22 27 29	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 砂糖 水あめ 食塩 リン酸塩(Na) 酸化防止剤(V.C) 香辛料抽出物 発色剤(亜硝酸Na)	※同一ライン:卵、乳 小麦、牛肉、ごま、大豆 鶏肉、りんご、ゼラチン
16	15	粉末チーズ	ナチュラルチーズ【乳】 100	
14 20 24	17 22 31	塩わかめ	わかめ 食塩	※同一ライン:えび、かに ※わかめは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。
14 22 31	10 16 22	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。
1	2	干しひじき	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。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
27	21	ノンエッグ マヨネーズ	食用植物油(なたね、大豆)【大豆】 65.4 水あめ 砂糖 醸造酢(リンゴ果汁、アルコール、大麦麦芽、食塩 酒かす、ぶどう糖)【りんご】 食塩 増粘剤(増粘多糖類 加工デンプン(大豆、馬鈴薯、とうもろこし)) 粉末状大豆たんぱく【大豆】 香辛料 酵母エキス 水	
10 13 21 28	1 14 20 27	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
2 17 20 22 29	16 17 23 28 30	すりごま	ごま【ごま】 100	
8 9	8 13	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
31	10	かつお節(だし用)	かつおのふし	
8	13	レトルトミックス ビーンズ	ひよこ豆 赤いんげん豆 青えんどう豆	
1 21	2 20	レトルトまぐろ 油漬け	きはだまぐろ 大豆油【大豆】 13.8 野菜エキス 食塩 水	
8 16 21 27 28	1 13 15 20 21	とうもろこし (ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	
8 21 30	9 13 20	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
13	14	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	
13	14	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	
29	23	(冷)さといも	さといも	
7 17 31	7 10 28	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
7	7	(冷)ほうれんそう (カット)	ほうれんそう	
9 14	8 22	(冷)かまぼこ (細切り)	たらしり身 砂糖 食塩 発酵調味料 加工でん粉(キャッサバ) 水	
10 30	9 27	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
10 30	9 27	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			
16	15	一食チョコ大豆 クリーム*10g	食用油脂(大豆油、パーム油、パーム核油 コーン油)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
24	31	(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】 コーンフラワー 脱脂大豆粉末【大豆】 おろし生姜 打ち粉(でんぷん<馬鈴薯>) 揚げ油(なたね) 7.41	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
1 9 13	2 8 14	小麦粉	小麦【小麦】 100	
2 8 9 15 22 24 30 31	8 9 10 13 16 24 30 31	でん粉	馬鈴薯澱粉	
2 20 24	17 30 31	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
1 2 8 9 10 13 14 15 16 17 20 21 27 28 29 31	1 2 8 10 13 14 15 17 20 22 23 24 27 28 30	サラダ油	食用なたね油 100	
9 15 22 24	8 16 24 31	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	
8 13 15 16 23 24 27	13 14 15 21 24 29 31	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	
27	21	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
1 7 14 20 29	2 7 17 22 23	酒	米 米麴	
2 9 14 20 29	8 17 22 23 30	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
23	29	ワイン(赤)	濃縮還元ぶどう果汁 濃縮ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類 酸化防止剤(亜硫酸塩)	
8 10 13 21 23 28 30	1 9 13 14 20 27 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、大豆油、菜種、とうもろこし ひまわり、綿実、パーム)2.8 粉末しょうゆ【小麦、大豆】 2.3 砂糖 野菜パウダー チキンエキスパウダー【鶏肉】 チキンパウダー【鶏肉】 香辛料 酵母エキス ポークエキスパウダー【豚肉】 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料(クエン酸)	
13 21	14 20	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェヌグreek 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	
2	30	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)	
13 27	14 21	ローレル	ローリエ	
8 9 10 14 15 16 21 23 24 27 28 30	1 8 9 13 15 20 21 22 24 27 29 31	洋こしょう	黒こしょう末	
8 13 15 16 21 23	13 14 15 20 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			
13 29	14 23	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			
8 16 28	1 13 15	ねじりパン 小さいパン 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	
23	29	パン (県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 4 ショートニング【大豆】7 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	
30	9	ソフトフランスパン	ショートニング【大豆】3 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	
10	27	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	
21	20	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	
14	22	小さいキャロットパン	マーガリン【乳・大豆】 10 ショートニング【大豆】10 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩 冷凍にんじん	
14	22	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも