

## 令和6年度5月給食物資配合表【知的普通食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
1 16	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油 醗造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 水	アレルギー表示:大豆
1 2 8 10 13 15 16 17 20 21 22 23 27 28 29 30 31	サラダ油	食用なたね油 100	
1	ねりごま	ごま100	アレルギー表示:ごま
1	(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 加工でん粉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
2 22 29	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。
2 23	(冷)角天	魚肉(えそ)51.81 発酵調味料1.55 砂糖1.55 食塩1.35 ぶどう糖0.52 植物油脂2.8 加工澱粉7.77 調味料(アミノ酸等)1.55 水31.1	※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:小麦、卵、乳、えび、かに、いか、大豆、鶏肉、豚肉、ごま
2 7 20	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 9 15 16 21 31	でん粉	馬鈴薯100	※加工助剤、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:大豆

2 9 15 23 24	揚げ油 ※1ヶ月間同じ油を使い回し ます。	食用なたね油100 シリコーン	
2	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。
2	(冷)ししゃもフライ(子持ち)	カラフトシヤモ60 パン粉10 小麦粉(打ち粉) 5.0 小麦粉(バターミックスに含む)4.96 大豆 たん白0.68 コーンフラワー0.68 でん粉(小麦) 0.41 食塩0.07 水18.2	アレルギー表示:小麦・ 大豆
2	一食タルタルソース	食用植物油脂【大豆】57.6 ピクルス21.4 卵 【卵】10.6 ぶどう糖果糖液糖3.9 食塩0.5 醸造 酢0.1 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)0.6 調味料(アミノ酸)0.5 香辛料抽出物微量 水4.8	アレルギー表示:卵・大 豆
7 22 29 31	酒	米 米麴	
7 30	冷凍うどん200g	小麦粉(中力粉)【小麦】17.26 小麦粉(準強力 粉)【小麦】17.26食塩1.48 水64	アレルギー表示:小麦 ※加工助剤、キャリア オーバー、コンタミ等由 来:卵、乳、大豆、ゼラチ ン、ごま、鶏肉、豚肉、さ ば
7	(冷)ほうれんそう(国産)	ほうれんそう	
7	一食(冷)子どもの日ゼリー * 40g	ぶどう糖果糖液糖 グラニュー糖 ポリデキスト ロス 日向夏果汁 レモン果汁 ゲル化剤 香 料 酸味料 ビタミンC クエン酸第一鉄Na 着 色料(ビタミンB <sub>2</sub> ) 水	
8 10 13 14 21 30	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	アレルギー表示:大豆
8 9 10 13 14 16 21 23 27 28 30 31	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、パーム、とうもろこし、菜種種 実、ひまわり、大豆) 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 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)	アレルギー表示:小麦・ 大豆・鶏肉・豚肉

8 9 10 14 15 16 21 23 24 27 30	洋こしょう	黒こしょう末100	
8 10 21	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
8	一食ココアクリーム	水あめ58.8 脱脂粉乳【乳】8.82 ココアパウダー4.5 ショートニング0.8 植物油脂0.24 カカオマス0.23 食塩0.01 香料0.14 仕込水26.46	アレルギー表示:乳
8	一食ケチャップ	トマト(濃縮倍率3.11倍)70 砂糖・ぶどう糖果糖液糖15 ぶどう糖7 醸造酢4 食塩3 たまねぎ1 香辛料微量	
9 13 22 27 30	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】100	アレルギー表示:小麦 ※同一ライン:卵・乳・大豆
9 20 29	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
9	一食ひじきぱっぱ	ひじき36.1 砂糖14.2 ゴマ12 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)10.8 食塩4.89 みりん4.7 かつお削りぶし3.7 果糖ぶどう糖液糖3.1 醸造酢1.8 赤しそ1.65 あじ削りぶし1.6 かつおぶしエキス1.4 酵母エキス0.9 酵母0.9 しょうゆ(小麦・大豆を含む)0.8 梅酢0.66 クエン酸鉄Na0.8	アレルギー表示:小麦・大豆・ごま ※ひじきは、えび、かにが混入している場合があります。
9	(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 14 22 28 30	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】96.22 食塩2.06 砂糖1.71 香辛料抽出物0.01	アレルギー表示:豚肉
10 21	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
10 27	ローストアーモンド(スライス)	アーモンド100	アレルギー表示:アーモンド ※加工助剤・キャリーオーバー・コンタミ等由来:くるみ・カシューナッツ
10	(冷)裏ごしコーン	とうもろこし100	
10	ユニソーヤ純植マーガリン	食用植物油脂・食用精製加工油脂80.4 食塩2.2 乳化剤1.48 香料0.02 カロテン色素微量 水15.9	

13 15 16 24 27 30	トマトケチャップ	トマト 83.9 糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖) 11.5 醸造酢 2.4 食塩 1.7 たまねぎ 0.4 香辛料 0.1	
13 15 16 27 28 30	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	アレルギー表示:りんご・大豆
13 27 30	ローレル	ローレル100	
13 28	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
13 28 30	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reek10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5 その他香辛料35	
13	みかん缶	温州みかんじょうのう68 砂糖(グラニュー糖) 8.1 酸味料(クエン酸)0.1 酵素(ヘスペリジナーゼ)0.02 水23.78	
13	黄桃(角切り)缶	黄桃 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	アレルギー表示:もも
14	一食セミスイートりんごジャム	りんご【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2.51	アレルギー表示:りんご
14	フランクフルトソーセージ	豚うで肉【豚肉】94.84 食塩2.42 砂糖2.14 香辛料0.61	アレルギー表示:豚肉 コンタミネーション:小麦、卵、乳、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、ゼラチン 同一ライン:りんご
14	クッキングチーズ	プロセスチーズ(ナチュラルチーズ)【乳】84.2 乳 化剤3.1 セルロース0.3 水12.4	アレルギー表示:乳
14	ワイン(白)	濃縮還元ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類(とうもろこし じゃがいも さつまいも等) 酸味料 酸化防止剤 ゼラチン(加工助剤)	
20 31	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
15 24	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 鶏脂 丸鶏パウダー 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	アレルギー表示:鶏肉
31	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)	
15	(冷)かぼちゃプリン * 40g	糖類(果糖ぶどう糖液糖)13.0 糖類(砂糖)5.0 豆乳加工品7.9 かぼちゃペースト7.5 でん粉0.8 食塩 水65.4 ゲル化剤0.4 乳化剤 香料 pH調整剤 セルロース 塩化マグネシウム 着色料	

15	(冷)スクールミートボール6g	牛肉38.75 豚肉18.54 鶏肉4.63 たまねぎ13.9 パン粉【小麦】9.27 でん粉2.32 粉末状植物性 たん白1.85 ソテードオニオン9.27 食塩0.46 ビーフイオン調味料0.46 しょうゆ0.46 香辛料 (黒こしょう)0.09	アレルギー表示:小麦・ 牛肉・豚肉・鶏肉・大豆
16 31	レトルト大豆(挽き割り)	大豆100	アレルギー表示:大豆
16	レトルトレッドキドニー	レトルトキドニー90 食塩0.5 水9.5	
16	トマト缶(角切り缶)	トマト60 トマトピューレ39.85 クエン酸0.15	
16	一食ミルククリーム	食用油脂(パーム油、パーム核油、コーン油、からし油、植物レシチン、大豆油【大豆】)54.77 デキストリン17.5 糖類(砂糖、粉末水あめ)11.77 難消化性デキストリン8.01 ホエイパウダー【乳】3.1 全粉乳【乳】1.51 脱脂粉乳【乳】0.5 食塩0.2 乳化剤【大豆】1.51 炭酸カルシウム0.71 香料【乳】0.42	アレルギー表示:大豆、 乳 ※同一ライン:小麦、落花生、ごま、りんご、アーモンド
16	チリソース	トマト69 糖類(ぶどう糖果糖液糖9 ぶどう糖5 砂糖2)たまねぎ9 醸造酢3 食塩3 香辛料微量 にんにく微量	
17	(冷)納豆(30g)	<納豆> 大豆 93.27 納豆菌微量 <タレ> たんぱく加水分解物2.33 砂糖1.55 砂糖混合 ぶどう糖果糖液糖0.85 しょうゆ0.47 水あめ 0.47 みりん0.39 食塩0.26 かつおだし0.16 酒精調整品0.16 酵母エキス0.08 増粘多糖類0.01	アレルギー表示:小麦・ 大豆
17	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
17	しそ粉	塩蔵赤しそ82 砂糖8.5 食塩6.5 酵母エキス1.5 酸味料1.5	
20 22 29 31	すりごま	胡麻【ごま】100	アレルギー表示:ごま
20	(冷)きぬさや	さやえんどう	
20	(冷)さばホイル焼き	さば66.7 砂糖11.7 みそ10.0 本みりん4.0 米粉1.87 水5.73	アレルギー表示:さば・大豆
21	一食いちごミックスジャム	水あめ53.96 砂糖11.82 いちご18.97 りんご【りんご】9.18 ゲル化剤(ペクチン)0.37 酸味料0.15 水5.55	アレルギー表示:りんご
22 29	かつお節(だし用)	かつおのふし	
22	干しひじき(芽)	ひじき100	※ひじきは、えび、かきが混入している場合があります。
22	(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)	
22	一食鉄入りコアプラス	乳製品(加糖練乳5.7 脱脂粉乳5.65 全粉乳1.5 クリーム1) 砂糖・異性化液糖6.04 イソマルトオリゴ糖シロップ2.5 砂糖1.39 乳たんぱく0.18 寒天0.15 リン酸Ca1.03 増粘多糖類0.26 香料0.14 ピロリン酸鉄0.01 水74.45	アレルギー表示:乳 加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来 りんご、もも
23	ビーフン	米100	

23	大正金時豆	金時豆100	
23	一食黒豆きなこクリーム	食用油脂(植物油脂【大豆】、加工油脂)51.8 糖類(砂糖、乳糖【乳】、ぶどう糖、粉末水あめ)29.1 きなこ【大豆】14.0 乳等を主要原料とする食品【乳】3.5 食塩0.1 乳化剤1.5	アレルギー表示:大豆、乳、ごま *加工助剤・キャリーオーバー・コンタミ等由来:小麦、落花生、りんご、アーモンド
23	(冷)スクールぎょうざ	野菜(キャベツ21.18 たまねぎ7.06 にら2.12) 豚肉17.65 粒状植物性たん白4.24 豚脂3.53 しょうゆ1.73 でん粉1.42 ポークエキス1.06 砂糖0.88 みそ0.56 発酵調味料0.49 おろししょうが0.35 おろしにんにく0.14 香辛料0.07 <皮> 小麦粉【小麦】22.42 還元水あめ0.45 食塩0.22 植物油脂0.18 大豆粉0.07 貝Ca0.71 調味料(アミノ酸)0.21 乳化剤0.05 水13.22	アレルギー表示:小麦・大豆・豚肉
24	緑豆はるさめ	緑豆でん粉100	
24	焼き豚	豚もも肉【豚肉】90.686 糖類(粉あめ)2.222 糖類(砂糖)1.904 しょうゆ【大豆・小麦】3.218 食塩1.587 しょうゆ加工品0.363 香辛料抽出物0.02	アレルギー表示:豚肉・小麦・大豆 コンタミネーション:小麦、卵、乳、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、りんご、ゼラチン
24	(冷)若鶏レバー竜田揚げ	鶏レバー【鶏肉】 食塩 発酵調味料【小麦・大豆】 デキストリン 酵母エキス <衣>小麦粉【小麦】 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】 揚げ油(パーム油)	アレルギー表示:鶏肉、小麦、大豆 コンタミネーション: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
24	角チーズ	プロセスチーズ(ナチュラルチーズ【乳】73.5 乳清カルシウム【乳】2.2 乳化剤2.5 クエン酸鉄Na0.2 水21.6)	アレルギー表示:乳
24	豚骨スープ	豚骨・豚足エキス34.82 食塩18 ポークオイル17.62 チキン・ポークエキス(鶏骨、豚骨、食塩、野菜エキス)11.76 香味オイル(動物油脂、野菜エキス)10.45 チキンオイル3.92 かつおエキス0.47 乳たん白【乳】0.23 調味料(アミノ酸等)2.72 酸化防止剤(ビタミンE)0.01	アレルギー表示:乳、鶏肉、豚肉
27	(冷)豆乳パンナコッタ	糖類(砂糖11.47 果糖ぶどう糖液糖8.23) 豆乳加工品(植物油脂2.19 水1.92 豆乳クリーム1.88 水あめ0.36 でん粉0.01 食塩微量) いちご果汁1.69 ドロマイト1.22 加工でん粉1.59 ゲル化剤(増粘多糖類)0.87 酸味料0.31 着色料(紅麴)0.15 クエン酸鉄Na0.08 香料0.03 水68	アレルギー表示:大豆・りんご ※加工助剤・キャリーオーバー・コンタミ等:卵・乳
27	トマトピューレ	トマト37.5 水62.5	
28	無調整豆乳	大豆96.9 水3.1	アレルギー表示:大豆
28	一食オールいちごジャム	いちご45.1 砂糖26.07 水あめ18.54 ゲル化剤(ペクチン)0.59 酸味料0.43 仕込水9.27	

29	レトルトまぐろ油漬け(油切り)	まぐろ加工品81 大豆油 12 野菜エキス4.28 食塩 0.34 水 2.38	アレルギー表示:大豆
29	(冷)ぶどうゼリー	ぶどう果汁46.36 糖類(果糖ぶどう糖液糖12.5 砂糖4.5) 難消化性デキストリン3.5 ゲル化剤 (増粘多糖類)0.63 酸味料0.41 クエン酸鉄 Na0.08 香料0.01 水32.01	
30	一食チョコ大豆クリーム	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	アレルギー表示:乳・大豆 ※同一ライン:アーモンド ※同一工場別ライン:小 麦、りんご、落花生、ごま
30	(冷)ムース	加糖練乳18.38 牛乳10 水あめ7.5 植物油脂 (ヤシ油)5 クリーム(乳製品)4.84 脱脂粉乳 3.88 食塩0.06 ゲル化剤(増粘多糖類)0.68 香 料(バニラ・プリン)0.17 乳化剤(グリセリン脂肪 酸エステル)0.13 水49.36	アレルギー表示:乳
31	(冷)豆腐	豆乳 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固 剤製剤 水	

以下の物資は「小麦」が使用されます。

日付	品名	小麦粉100gに対するの配合割合(g)	注意喚起表示
8 16 21 28 30	パン・小さいパン	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	アレルギー表示:小麦・ 乳・大豆
10	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	アレルギー表示:小麦・ 乳・大豆
14	キャロットパン	マーガリン【乳・大豆】10 砂糖 イースト ショー トニング【大豆】10 イーストフード【小麦・大豆】 0.1 食塩 冷凍にんじん	アレルギー表示:小麦・ 乳・大豆
23	小さいパン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】4 ショートニング7 イースト 砂 糖 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	アレルギー表示:小麦・ 乳・大豆