

## 令和6年度 5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 でん粉分解物 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	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 加工デンプン 香料	アレルギー表示:小麦、卵、乳成分、大豆、牛肉、豚肉 ※同一工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分
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	サラダ油	食用なたね油 100	
1	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(とうもろこし ジャガイモ さつまいも等) 酸化防止剤 ゼラチン(加工助剤)	
1	うらごしグリーンピース	冷凍グリーンピース 水	
1	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
1	梅肉ペースト	梅79 食塩21	
1	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
1	オレンジゼリー (プロッカ)	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) 果汁(オレンジ、うんしゅうみかん) 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 着色料(紅花黄、パプリカ色素) V.C	アレルギー表示:オレンジ・ゼラチン

2	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。
2	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 加エデンプン 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、小麦、卵、乳成分
2	マヨネーズ(350g)	食用植物油脂70.5 卵黄14.2 醸造酢6.4 食塩1.8 香辛料0.3 調味料(アミノ酸)0.4 香辛料抽出物微量 水6.4	アレルギー表示:卵・ 大豆・りんご
2	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)	
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	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	酢	米 アルコール 酒かす 水	
2	クイック介護食 とり	鶏肉 チキンエキス 食用パーム油 チキンオイル コラー ゲンペプチド(ゼラチンを含む) 酵母エキス 寒天 ゲル 化剤(増粘多糖類、加エデンプン) 卵殻Ca	アレルギー表示:卵、 鶏肉、ゼラチン
2	うらごしほうれん草	冷凍ほうれん草 水	
2	ねりごま(400g)	ごま【ごま】 100	アレルギー表示:ごま
7	やわらか刻みごぼう	ごぼう 増粘剤(加工でんぷん) 香料(小麦・大豆由来)	アレルギー表示:大 豆・小麦
7	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

7	マンゴーゼリー	ブドウ糖、ガラクトオリゴ糖 マンゴー果汁 発酵乳 乾燥酵母 ゲル化剤(増粘多糖類) V.C 調味料(アミノ酸) 乳酸Ca 香料 V.E クエン酸鉄Na 甘味料(アセスルファムK、スクラロース) 酸味料 ナイアシン パントテン酸Ca V.A $\beta$ -カロテン V.B6 V.D V.B2 V.B1 葉酸 V.B12	アレルギー表示:乳
8	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・キャリアオーバー・コンタミ等由来:小麦、落花生、りんご、アーモンド
8	あんずジャム	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
8	ローストアーモンド(粉末)	アーモンド【アーモンド】	アレルギー表示:アーモンド *加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:くるみ・カシューナッツ
8	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(グアー) 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、小麦、卵、乳成分
8	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	
8	チリソース	トマト69 糖類(ぶどう糖液糖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	
8	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	
8	トマト缶(角切り缶)	トマト60.0 トマトピューレ39.85 クエン酸0.15	
8	白いんげんピューレ	いんげん豆25 水75	
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 でん粉 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
9	(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

9	すり身シリーズ ほたて	ほたて貝柱 大豆油 卵白 加エデンポン 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、小麦、卵、乳成分
10	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
10	調理用マーガリン	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	アレルギー表示:大豆
13	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
13	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	
13	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	
13	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・キャリー オーバー・コンタミ等: りんご、もも
13	黄桃角切り (シロップ漬け)	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
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2.51	アレルギー表示:りん ご
15	ピーチゼリー (プロッカ)	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ピーチ果 汁(ももを含む) 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(赤キャベツ)	アレルギー表示:もも・ ゼラチン
15	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
15	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

16	一食いちごミックス ジャム	糖類(水あめ53.96 砂糖11.82) 果実(いちご 18.97 りんご9.18) ゲル化剤(ペクチン)0.37 酸 味料(クエン酸)0.15 水5.55	アレルギー表示:りん ご
16	マイルドデミソース (1kg)	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)12 トマトペースト6 ソ テードオニオン4 チキンエキス4 にんじん4 砂糖2 酵 母エキス1.2 でん粉(とうもろこし)0.4 食塩0.13 香 辛料(黒こしょう)0.04 水66.23	アレルギー表示:小 麦・鶏肉 ※加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ由 来:えび・かに・卵・乳・ 落花生
17	おわら麩	小麦粉【小麦】65.3 グルテン34.7	アレルギー表示:小麦
17	かつお節(だし用)	かつおのふし	
17	丹波黒豆	黒豆 砂糖 水	アレルギー表示:大豆
20	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 加工 デンプン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤	※同一工場:えび、か に、小麦、卵、乳成分
21	一食はちみつ	はちみつ100	
21	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	
22	(冷)黄桃コンポート	黄桃【もも】90 砂糖2.2 酸味料0.01 水7.79	アレルギー表示:もも
22	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 寒天 酵母エキス ゲル 化剤(増粘多糖類)	アレルギー表示:ゼラ チン
22	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。
23	ココアクリーム	水あめ58.8 脱脂粉乳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 水26.46	アレルギー表示:乳
23	白花豆白いんげん 豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
23	そうめん	小麦粉【小麦】92.95 食塩6.13 食用植物油0.92	アレルギー表示:小麦

23	ほたてのクリーム煮こごり	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 鰹節エキス 寒天 食塩 昆布エキス 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
23	酒	米 米麴	
24	(冷)レバーブロック	鶏肝【鶏肉】99.13 濃口しょうゆ【小麦・大豆】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 コンタミネーション:卵・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 乳たんぱく(乳成分を含む)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
24	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
27	とけないアイス(バニラ)	乳等を主要原料とする食品26.6【大豆】【乳】、糖類(水あめ)7.9、糖類(グラニュー糖)7.4、糖類(果糖)0.9、脱脂濃厚乳11.9【乳】、生クリーム6.2【乳】、デキストリン3.9、加糖練乳1.9【乳】、エリスリトール1.4、加糖卵黄1.1【卵】、水26.5、加エデンプン0.6、甘味料0.4、乳化剤0.1、香料、ゲル化剤、着色料、pH調整剤	アレルギー表示:大豆・乳・卵・ゼラチン
27	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油 醸造酢 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
29	アセロラゼリー	ブドウ糖、ガラクトオリゴ糖 マンゴー果汁 発酵乳 乾燥酵母 ゲル化剤(増粘多糖類) V.C 調味料(アミノ酸) 乳酸Ca 香料 V.E クエン酸鉄Na 甘味料(アセスルファムK、スクラロース) 酸味料 ナイアシン パントテン酸Ca V.A β-カロテン V.B6 V.D V.B2 V.B1 葉酸 V.B12	アレルギー表示:乳
30	一食あまおういちごジャム	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 0.31	
30	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 水	アレルギー表示:オレンジ

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)	
31	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
31	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま

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

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
8	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 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
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