

令和7年度 6月分 特別支援学校(段階食) 給食物資配合表

【主食(粥・パン粥・エンジョイゼリー)】

R0706～使用【修正版】

主食	押しつぶし食	普通食が米飯の時、粥／普通食がパンの時、パン粥	
	嚥下Ⅱ食	粥の時、エンジョイゼリー・バニラ／普通食パンの時、パン粥	
	嚥下Ⅰ食	粥の時、エンジョイゼリー・バニラ／パン粥の時、エンジョイゼリーストロベリー	
分類	品名 使用日	配合物資	注意喚起
粥用	米(粥用)	精白米	
	2,4,6,9,11,13,16,18,19,23,25,27		
	顆粒ゼラチンRR 全日使用	ゼラチン(牛骨)	アレルギー表示:ゼラチン (粥・牛乳ゼリー・お茶ゼリーに使用)
パン粥用 (パンに牛乳を浸す)	配合物資		
	パン・小さいパン	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 マーガリン【乳・大豆】 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 食塩	アレルギー表示:小麦・乳・大豆 ※同一ライン:卵、鶏肉、豚肉、りんご ※同一工場別ライン:落花生、牛肉、ゼラチン、ごま、くるみ
	5,12,17,20,26,30		
	パン(県産小麦粉)	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 ショートニング グルテン強化剤【小麦】 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 食塩	アレルギー表示:小麦・乳・大豆 ※同一ライン:卵、鶏肉、豚肉、りんご ※同一工場別ライン:落花生、牛肉、ゼラチン、ごま、くるみ
	3		
	キャロットパン	小麦粉【小麦】 マーガリン【乳・大豆】 砂糖 ショートニング イースト イーストフード【小麦・大豆】 食塩 冷凍にんじん	アレルギー表示:小麦・乳・大豆 ※同一ライン:卵、鶏肉、豚肉、りんご ※同一工場別ライン:落花生、牛肉、ゼラチン、ごま、くるみ
	10		
栄養補助ゼリー	エンジョイゼリー バニラ・ストロベリー	脱脂粉乳【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
	全日使用		

【牛乳・ソフティア・牛乳ゼリー／お茶ゼリー】

牛乳	牛乳 (パン粥・ゼリー用)	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
	全日使用		
	ソフティア	デキストリン 増粘多糖類 pH調整剤 2,3,4,5,6,9,10,11,12,13,16,17,18,19,20,23,24,25,26,27,30	(牛乳やおかずのとりみ付けに使用)
	全日使用		
お茶	有機粉末茶	緑茶	
	全日使用		

【ジャム等添加品・一食物】

使用 初日	品 名 使用日	配合物資	注意喚起
3	マービー あんずジャム 3,5,17,24	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
3	一食あまおう いちごジャム 3	水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
5	プロッカオレンジ 5	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
6	(冷)アセロラゼリー 6	アセロラ果汁 果糖ぶどう糖液糖 難消化性デキストリン 加工でん粉 酸味料 ゲル化剤 クエン酸鉄Na 着色料(アントシアニン) 着色料(クチナシ) 着色料(カロチノイド) 香料 水	アレルギー表示:りんご
10	一食セミスweet りんごジャム 10,20	りんご【りんご】 砂糖 水あめ ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 酸化防止剤(V.C) 水	アレルギー表示:りんご
11	一食クリーム ヨーグルトバニラ 11	加糖練乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 クリーム【乳】 全粉乳【乳】 砂糖・異性化液糖 砂糖 イソマルトオリゴ糖シロップ 難消化性デキストリン ミルクカルシウム【乳】 乳たんぱく【乳】 寒天 増粘多糖類 香料 水	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:りんご・もも
12	一食はちみつ 12,30	はちみつ	
16	プロッカ青りんご 16	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) りんご果汁(りんごを含む) 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(紅花黄、クチナシ色素)	アレルギー表示:りんご・ゼラチン
17	マービー マーマレードジャム 17	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

23	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。
23			
24	一食ミックスジャム	糖類(水あめ 砂糖) 果実(いちご りんご【りんご】) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 水	アレルギー表示:りんご
24			
25	一食減塩のり佃煮	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
25,27			
25	プロックグレープ	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
25			
26	チョコアンドホワイト	【ブラックチョコ】砂糖 植物油脂【大豆】 ココア 全粉乳【乳】 カカオマス 乳化剤 香料 【ホワイトチョコ】植物油脂 砂糖 脱脂粉乳【乳】 乳糖 ココアバター 乳化剤 香料	アレルギー表示:乳・大豆
26			

【副食】

使用 初日	品 名 使用日	配合物資	注意喚起
2	牛乳(調理用) 全日使用	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
2	生クリーム	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
2,3,4,5,6,9,10,11,12,13,16,17,18,19,20,23,24,25,26,27,30			
2	鶏卵	鶏卵	アレルギー表示:卵
2,3,4,5,6,9,10,11,12,13,16,17,18,19,20,23,24,25,26,27,30			
2	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 粉末しょうゆ【小麦、大豆】 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	アレルギー表示:小麦・大豆・鶏肉・豚肉
2,3,4,5,6,9,10,11,12,13,16,17,18,20,23,24,25,26,27,30			
2	(冷)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・乳成分・牛肉・大豆・豚肉 ※同一工場:えび・かに・小麦・卵・乳成分
2,6,12,27			
2	(冷)白桃コンポート	白桃【もも】 砂糖 酸味料 酸化防止剤 水	アレルギー表示:もも
2			
2	サラダ油	食用なたね油	
2,3,5,9,11,16,18,20,23,24,26,27,30			
2	酒	米 米麴	
2,4			
3	鶏肉ささみ	鶏肉ささみ	アレルギー表示:鶏肉
3,4,5,6,10,11,12,16,17,18,24,27,30			

3	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 ゼラチン(加工助剤)	
	3,4,5,6,10,12,23,27,30		
3	(冷)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・やまいも ※同一工場:えび・か に・小麦・卵・乳成分
	3,4,5,10,13,25,30		
3	塩わかめ (一般と同じ)	わかめ 塩	※わかめは、えび、かに が混入している場合が あります。
	3,9,19		
3	醗酵乳	生乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 乳酸菌スターター【乳】 配合 水	アレルギー表示:乳
	3		
3	カレー粉 (ハチ食品)	ターメリック コリアンダー クミン フェネグリーク 黒こしょう フェンネル 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	※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ由来: 小麦
	3,11,20		
3	冷凍チキンパイヨン	鶏骨【鶏肉】 野菜(玉ねぎ にんじん セロリ) ローリエ 水	アレルギー表示:鶏肉
	3,4,23		
3	うらごしグリーンピース	冷凍グリーンピース 水	
	3,4,10,20,27		
4	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) レー 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
	4,12,13,16,18,23,26		
4	うらごしほうれん草	冷凍ほうれん草 水	
	4,10,11,12,18,19,23,25		
4	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 かつお節エキス 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
	4		
4	ごま油	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
	4,5,13,25		
5	そうめん	小麦粉【小麦】 食塩 食用植物油	アレルギー表示:小麦
	5,12,20,24		
5	オイスターソース	かきエキス 砂糖 魚醤 デキストリン 酵母エキス 麦芽エ キシ 増粘剤(加工でん粉)	(魚介類)
	5		
5	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	
	5,9,12,17,20,30		
5	ガーリック	ガーリック	
	5,20,23,30		

6	料亭白だし 6,18	食塩 しょうゆ 砂糖 米発酵調味料 かつお節 こんぶエキス 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
6	クイック介護食とり 6,12	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
6	こんぶ(だし用) 6,19,24	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	いりこ(だし用) 6,9,24	かたくちいわし	※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。
6	みりん 6,19,24	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
6	やわらかきごぼう 6	ごぼう 増粘剤(加エでんぷん) 香料(小麦・大豆由来)	アレルギー表示:小麦・大豆
9	ワイン(白) 9,11,13,16,17,18,19,20,24,25,26	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) 酸味料 酸化防止剤(亜硫酸塩) ゼラチン(加工助剤)	
9	(冷)白身魚のすり身 9,20	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・やまいも ※同一工場:えび・かに・小麦・卵・乳成分
9	ねりごま 9,25	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】	アレルギー表示:ごま
9	ソース 9,11,20,30	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
9	酢 9,16,17,23	米 アルコール 酒かす 水	
10	トマト(角切り)缶 10,26,30	トマト トマトピューレー クエン酸	
10	(冷)白いんげんピューレ 10,26,30	いんげん豆 水	
10	オリーブ油 10,17,20	食用オリーブ油	
10	マーガリン(調理用) 10,16,23,26,30	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

11	レトルトみかん シロップ漬け	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 グラニュー糖 酸味料 乳酸Ca 水	
	11,16		
11	レトルト黄桃角切り	黄桃【もも】 砂糖 酸化防止剤 クエン酸 水	アレルギー表示:もも
	11		
12	かぼす果汁	かぼす果汁	
	12,23		
13	溶けないアイス (チョコ)	乳等を主要原料とする食品【乳】【大豆】 牛乳【乳】 グラ ニュー糖 水あめ 生クリーム【乳】 加糖練乳【乳】 チョコ レート【乳】【大豆】 ココアパウダー エリスリトール 果糖 ゼラチン【ゼラチン】 水 甘味料 加エデンプン 香料 乳 化剤0.1 ゲル化剤 pH調整剤	アレルギー表示:乳・大 豆・ゼラチン
	13		
13	豆板じゃん	塩漬唐辛子 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)	
	13,25		
16	薄力粉(九州産)	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦
	16		
18	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
	18,24		
18	(冷)もずく	もずく	※もずくはえび、かにの 生息する海域で採取し ています。
	18		
19	(冷)いわしのすり身	魚肉(いわし) 砂糖 清酒 玉ねぎ 食塩 生姜汁 加エデ ンプン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(グアー)	※同一工場:えび・か に・小麦・卵・乳成分
	19		
19	おわら麴	小麦粉【小麦】 小麦グルテン	アレルギー表示:小麦
	19		
19	梅肉ペースト	梅 食塩	
	19		
19	かつお節(だし用)	かつおのふし	
	19		
20	(冷)黄桃コンポート	黄桃【もも】 砂糖 酸味料 水	アレルギー表示:もも
	20		
23	(冷)レバーブロック	鶏肝 こいくちしょうゆ 砂糖 香辛料(ジンジャー)	アレルギー表示:鶏肉・ 小麦・大豆 コンタミネーション:卵・ 乳
	23		
23	ウェーブワンタン	小麦粉【小麦】 食塩	アレルギー表示:小麦
	23		
24	みかん果汁1リットル	オレンジ うんしゅうみかん 香料 水	アレルギー表示:オレンジ
	24		
26	(冷)ほたてのすり身	ほたて貝柱 大豆油 卵白 加エデンプン 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・やまいも ※同一工場:えび・か に・小麦・卵・乳成分
	26		

27	丹波黒豆	黒豆【大豆】 砂糖 水	アレルギー表示:大豆
	27		
30	チリソース	トマト 糖類(ぶどう糖液糖 ぶどう糖 砂糖) たまねぎ 醸 造酢 食塩 香辛料 にんにく	
	30		

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。