

令和7年7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			
7	7	ふ(星型)	小麦粉【小麦】 83.27 小麦たんぱく【小麦】 16.65 ビタミンE製剤	
1	4	レトルト大豆 (挽き割り)	大豆【大豆】 食塩	
10	1	アーモンド(荒)	アーモンド【アーモンド】 100	※同一ライン:小麦、卵乳、落花生、くるみ カシューナッツ、大豆 マカダミアナッツ ※同一工場別ライン: えび、かに、ごま、さけ 鶏肉
7 15	7 16	凍り豆腐(細切り)	大豆【大豆】 豆腐用凝固剤 重曹	
9	8	(冷)豆腐	丸大豆【大豆】 安定剤(加工でん粉(とうもろこし)) 澱粉(とうもろこし) 凝固剤(塩化マグネシウム) 水	
17	17	(冷)さば切り身 *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: 乳、ゼラチン
15	16	(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: 乳、ゼラチン
14	11	(冷)えび(L)	えび【えび】	※同一ライン:いか ※同一工場別ライン: 小麦、卵、乳
7 10	1 7	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。
8	9	あさりの佃煮	あさり 還元水飴 醤油【小麦、大豆】 11.601 生姜 砂糖 味醂 寒天	※あさりなどの2枚貝 には、えび、かにが共生 しています。
15	16	オレンジ マーマレード (調理用)	水あめ 砂糖 みかん オレンジ【オレンジ】 なつみかん 酸味料(クエン酸) ゲル化剤(ペクチン)【オレンジ】 pH調整剤 香料	
4	14	一食スライスパイン *28g	パインアップル 砂糖	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
1	4	レトルト牛乳寒天	ぶどう糖果糖液糖 牛乳【乳】 10 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) クエン酸 香料 クエン酸ナトリウム 水	※同一ライン:オレンジ もも、りんご ※同一工場別ライン:大豆
17	17	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	
14	11	かぼす果汁	かぼす	
4	14	粒マスタード	からし 醸造酢(てん菜) 食塩 ターメリック	
11	15	一食納豆*40g (たれ付)	大豆【大豆】 納豆菌 しょうゆ【小麦・大豆】 2.58 砂糖 食塩 鰹エキス かつお節エキス 昆布エキス 酵母エキス 酒精 水	
11	15	一食かつお節*1g	かつおのふし	
4	14	一食スライスチーズ *20g	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	
2	3	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 ホタテエキス こんぶ粉末 オールスパイス 香料	
15	16	一食黒豆きなこ クリーム*10g	食用油脂(パーム油、大豆油、コーン油、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】 乳等を主要原料とする食品【乳】 3.5 食塩 乳化剤【大豆】	※同一ライン:落花生 小麦、りんご
2	3	中濃ソース	りんご【りんご】 トマト たまねぎ にんにく 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 澱粉(とうもろこし) アミノ酸液【大豆】 香辛料 カラメル色素 水	※同一ライン:えび、乳 小麦、オレンジ、牛肉 ごま、さば、鶏肉、豚肉 もも、ゼラチン
14	11	ナンプラー	カタクチイワシ 食塩	
2	3	(冷)えだ豆	えだまめ【大豆】 食塩	
8	9	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
14	11	(冷)チンゲンサイ (カット)	チンゲン菜	
9	8	(冷)ギョーザ*18g	豚肉【豚肉】 キャベツ 玉ねぎ ねぎ にら ニンニク 生姜 人参 椎茸 植物性蛋白【大豆】 ポークエキス【豚肉】 みりん 砂糖 醤油【小麦・大豆】 0.41 食塩 コショウ 小麦粉【小麦】 15.65 醸造調味料 還元水飴 水	
7	7	(冷)厚焼卵*60g	鶏卵【卵】 79.3 だし汁(醤油【小麦・大豆】、糖類 風味原料(かつおエキス、濃縮煮干しだし)食塩) 16.1 澱粉(トウモロコシ) 砂糖 食塩 植物油脂(なたね) Tr	
2	3	(冷)ししゃもフライ (子持ち)*20g	ししゃも 小麦粉【小麦】 14 パン粉【小麦・大豆】 13.7 植物油脂(なたね、大豆)【大豆】 0.5 食塩 でん粉【小麦】 0.3 大豆粉【大豆】 砂糖 香辛料 増粘剤 乳化剤 調整水	※同一ライン:卵、乳 えび、いか、オレンジ 牛肉、ごま、さけ、さば 鶏肉、豚肉、やまいも りんご、ゼラチン アーモンド

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
7	7	(冷)魚そうめん	たら 発酵調味料 水飴 砂糖 食塩 加工澱粉(キャッサバ) トレハロース 水	
7	7	一食(冷)セタゼリー *40g	果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ぶどう糖 豆乳加工品【大豆】 還元水あめ デキストリン 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類)【りんご】 酸味料(クエン酸) 加工デンプン(とうもろこし) 乳酸Ca 香料 ビタミンC 乳化剤【大豆】 着色料(クチナシ、マリーゴールド) pH調整剤 セルロース 塩化Mg 水	
10	1	一食(冷)ムース *40g	加糖練乳【乳】 18.38 牛乳【乳】 10.0 水あめ 植物油(ヤシ油) 5.0 クリーム【乳】 4.84 脱脂粉乳【乳】 3.88 食塩 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 乳化剤 調合水	
3	10	一食乳酸菌飲料 *133g	脱脂粉乳【乳】 砂糖 リン酸カルシウム 香料 安定剤(スクシノグリカン) ビタミンD 水	
4	14	トマトピューレ	トマトペースト	
4	14	レンズ豆	レンズ豆	※同一ライン:大豆
4 15	14 16	無調整豆乳	国産脱皮大豆【大豆】 水	
3 17	10 17	いりこ(だし用)	カタクチイワシ 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。
15	16	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 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	11	乾燥バジル	バジル	
16	2	緑豆はるさめ	緑豆澱粉 豌豆澱粉	
3 16	2 10	すりごま	ごま【ごま】 100	
10	1	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
16	2	(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	
7	7	かつお節(だし用)	かつおのふし	
8 11	9 15	青のり	あおさ	※あおさは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。
7	7	こんぶ(だし用)	こんぶ	※こんぶは えび、かにの生息する 海域で採取しています。
9 14	8 11	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、 加工デンプン(とうもろこし)) カラメル色素 pH調整剤	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
3 9	8 10	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)	
3 15	10 16	レトルたまぐろ油漬け	メバチマグロ 大豆油【大豆】 11.86 食塩 野菜エキス グルタミン酸ナトリウム 水	
15	16	どうもろこし (ホール)缶	どうもろこし 食塩 水	
11	15	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
1	4	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	
1	4	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	
15	16	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
8	9	(冷)若鶏レバー 竜田揚げ*揚げ物	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 おろし生姜 打ち粉(馬鈴薯でん粉) 揚げ油(なたね油) 7.41	
11	15	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
3 7	7 10	(冷)どうもろこし	どうもろこし	
1 4	4 14	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	
4	14	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
10	1	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 植物レシチン)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:乳、ごま 落花生 ※同一工場別ライン: 小麦、りんご

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
1	4	小麦粉	小麦【小麦】 100	
4 7 9 14 15	7 8 11 14 16	でん粉	馬鈴薯澱粉	
3 8 9	8 9 10	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
1 2 3 4 7 9 10 11 14 15 16 17	1 2 3 4 7 8 10 11 14 15 16 17	サラダ油	食用なたね油 100	
2 8	3 9	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	
1 10	1 4	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	
3 7 9 11 15 17	7 8 10 15 16 17	酒	米 米麴 醸造アルコール	
11 15 17	15 16 17	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
1	4	ローレル	ローレル	
1 4 14 15	4 11 14 16	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、菜種、 とうもろこし、ひまわり、綿実)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)	
1 2 15	3 4 16	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
1 2 3 4 8 10 14 16	1 2 3 4 9 10 11 14	洋こしょう	黒こしょう末	
4 8 9 14 15 16	2 8 9 11 14 16	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】 1.3 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	
1 2 4 10 15	1 3 4 14 16	ソース	砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 野菜・果実【りんご】 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			
2 3 7 8 9 11 14 16 17	2 3 7 8 9 10 11 15 17	ご飯 減量ご飯	精白米	※同一ライン:卵
1	4	麦ご飯	精白米 麦 10	※同一ライン:卵

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			
4 10	1 14	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	※同一ライン:卵
15	16	パン (県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 4 グルテン強化剤【小麦】 2 砂糖 ショートニング【大豆】 7 食塩 イースト イーストフード【小麦、大豆】 0.15	※同一ライン:卵
2	3	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも