令和7年度7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 2 3 4 8 10 14 15 | 洋こしょう | 黒こしょう末 | ※加工助剤、キャリー オーバー、コンタミ等由 来:小麦・卵・乳 |
| 1 2 4 7 9 10 11 14 15 16 | サラダ油 | 食用なたね油 | |
| 1 2 8 | 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ーグルタミン酸ナトリウム 塩化カリウム 5'ーイノシン酸ニナトリウム リン酸水素ニカリウム pH調整剤 | アレルギー表示:鶏肉 |
| 1 3 | 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 | |
| 1 3 4 7 9 11 14 | 酒 | 米 米麹 醸造アルコール | |
| 1 7 8 | (冷)さやいんげん | さやいんげん | |
| 1 | 緑豆はるさめ | 緑豆でん粉 | |
| 1 | (冷)ししゃもフライ(子持ち) | カラフトシシャモ パン粉 でん粉 小麦粉 コー ンフラワー ぶどう糖 水 | アレルギー表示:小麦 コンタミネーション:えび、 かに、卵、乳 |
| 1 | (冷)角天 | 魚肉すり身(えそ) 発酵調味料 砂糖 食塩 ぶどう糖 植物油脂 加工澱粉 調味料(アミノ 酸等) 水 | ※加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:小麦、卵、乳、いか、 ごま、大豆、鶏肉、豚肉、 えび、かに |
| 1 | 一食タルタルソース | 食用植物油脂 ピクルス 卵【卵】 ぶどう糖果 糖液糖 食塩 醸造酢 増粘剤(加工でん粉、キ サンタンガム) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出 物微量 水 | アレルギー表示:卵・大 豆 |
| 2 8 10 15 16 | 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 | |

【特支資料2】(知的普通食)No.2

| # ロー・・ | | T | | |
|--|-------------------|----------------|---|------------------------------------|
| #類砂糖 水あめ)果実(なつみかん みかん) テレード | 2 | 平麺ビーフン | 米 でん粉 | |
| 2 マレード プレード (ハース) デル化剤(ベクチン) 酸味料 香料 pH調整剤 水 (ハぼす果汁 2 かぼす果汁 かぼす果汁 加糖練乳 牛乳 水あめ 植物油脂 クリーム 脱脂粉乳 食塩 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 乳化剂 水 かきエキス 砂糖 魚醤(魚介類) デキストリン 酵母エキス 砂糖 魚醤(魚介類) デキストリン 酵母エキス 表芽エキスパウダー 増粘剤(加 類) (加工助剤(キャリカリ) (元人粉) (元子、(八人参表) (元) (元子、(八人参表) (元) (元子、(八人参表) (元子、(八人参入) (元子、(八人参入) (元子、(八人参表) (元子、(八人参入) (元子、(八人参表) (元子、(八人参入) (元子、(| 2 | (冷)チンゲンサイ(カット) | チンゲンサイ | |
| 2 (冷)ムース 加糖練乳 牛乳 水あめ 植物油脂 クリーム 脱脂粉乳 食塩 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 アレルギー表示:乳乳 外きエキス 砂糖 魚醤(魚介類) デキストリン 酵母エキス 麦芽エキスパウダー 増粘剤(加工の分) ガーバー、コンタミ等 来:大豆 | 2 | | ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 香料 pH調整剤 | |
| 2 (冷)ムース 脱脂粉乳、食塩 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 別化剤 水 かきエキス 砂糖 魚醤(魚介類) デキストリン酵母エキス 麦芽エキスパウダー 増粘剤(加工の分粉) 3 4 7 9 でん粉 馬鈴薯でん粉 ※加工助剤、キャリ・ナーバー、コンタミ第末:大豆 (魚頭) かつおのふし (土のぶ(だし用) こんぶ (たし用) こんぶ (たし用) かつおのふし (土のまで) かったのふし (土のまで) (地域で採取します。) 3 かつお節(だし用) かつおのふし (木寿粉 (薄力粉) からめない (水麦粉 (水麦粉 (水麦粉 (水麦粉 (水麦粉 (水麦粉 (水麦粉 (水麦粉 | 2 | かぼす果汁 | かぼす果汁 | |
| 2 オイスターソース | 2 | (冷)ムース | 脱脂粉乳 食塩 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 | アレルギー表示:乳 |
| 4 | | オイスターソース | 酵母エキス 麦芽エキスパウダー 増粘剤(加 | アレルギー表示:(魚介 類) |
| こんぶ (だし用) | 4 7 9 15 | でん粉 | 馬鈴薯でん粉 | ※加工助剤、キャリー オーバー、コンタミ等由 来:大豆 |
| 7 かつお節(だし用) かつおのふし 3 小麦粉(薄カ粉) 小麦粉【小麦】 3 おわら麩 小麦粉 小麦グルテン 3 (冷)ホキ(角切り) ホキ 3 (冷)ホキ(角切り) ホキ 3 (冷)ホキ(角切り) ホキ 4 8 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)食塩乳化剤【大豆】アナトー色素水 4 9 コンソメスープのもと | 7 17 | 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。 |
| 16 | 7 | かつお節(だし用) | かつおのふし | |
| 3 (冷)ホキ(角切り) ホキ ※同一ライン:えび、表、卵、いか、ごま、け、さば、大豆 ※同一工場別ライン乳、ゼラチン 3 一味唐辛子 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)食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水 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 砂糖 野のウター チャンエキスパウダー 香辛料ポークエキスパウダー 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 プレルギー表示:小大豆・鶏肉・豚肉 大豆 水 大豆 水 アレルギー表示: 大豆 水 大豆 水 アレルギー表示: 乳豆 水 アレルギー表示: 乳豆 水 アレルギー表示: 乳豆 水 アレルギー表示: 乳豆 かん 大豆 水 アレルギー表示: 乳豆 カリん 大豆 水 アレルギー表示: 乳豆 ローフェミナー 大豆 水 アレルギー表示: 乳豆 ローフェミナー カリん 大豆 水 アレルギー表示: 乳豆 ローフェミナー カリん カリん カリん 大豆 水 アレルギー表示: 乳豆 ローフェミナー カリん カリ | | 小麦粉(薄力粉) | 小麦粉【小麦】 | アレルギー表示:小麦 |
| 3 (冷)ホキ(角切り) ホキ 麦、卵、いか、ごま、け、さば、大豆※同一工場別ライン乳、ゼラチン 3 一味唐辛子 赤唐辛子 4 8 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)食塩 乳化剤[大豆] アナトー色素 水 4 9 10 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 砂糖 野菜パウダー チャンエキスパウダー チャンパウダー 香辛料ポークエキスパウダー 酵母エキス 調味料(アミノ酸等)カラメル色素 酸味料 4 かりん もち米 米麹 グルコース 醸造アルコール 4 11 みりん もち米 米麹 グルコース 醸造アルコール 4 脱脂粉乳 脱脂粉乳[乳] 7 アレルギー表示:乳豆 アレルギー表示:乳豆 アレルギー表示:乳豆 アレルギー表示:乳豆 ※同一ライン:落花台 6 用油脂(植物油脂、加工油脂) 砂糖 大豆粉 ※同一ライン:落花台 | 3 | おわら麩 | 小麦粉 小麦グルテン | アレルギー表示:小麦 |
| (会用精製加工油脂・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) 食塩 乳化剤(大豆) アナトー色素 水 (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 砂糖 野菜パウダー チャンエキスパウダー 香辛料ポークエキスパウダー 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 もち米 米麹 グルコース 醸造アルコール 大豆・鶏肉・豚肉 がしまり 水 ドラ 水 アレルギー表示: 八十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十十 | 3 | (冷)ホキ(角切り) | ホキ | ※同一工場別ライン: |
| 8 マーガリン(調理用) 大豆油、パーム核油、からし油、菜種油、コーン 油)食塩 乳化剤【大豆】アナトー色素 水 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 砂糖 野菜パウダー チャンエキスパウダー チキンパウダー 香辛料ポークエキスパウダー 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 もち米 米麹 グルコース 醸造アルコール 大豆 水 アレルギー表示: 大豆 水 ドラック が アレルギー表示: 大豆 水 ドラック が アレルギー表示: 乳 脱脂粉乳 脱脂粉乳【乳】 アレルギー表示: 乳 食用油脂(植物油脂、加工油脂) 砂糖 大豆粉 ファルギー表示: 乳豆 ※同一ライン: 落花名 で で で で で で で で で で で で で で で で で で で | 3 | 一味唐辛子 | 赤唐辛子 | |
| 9 10 コンソメスープのもと 物油脂 粉末しょうゆ 砂糖 野菜パウダー チャンエキスパウダー チキンパウダー 香辛料ポークエキスパウダー 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 もち米 米麹 グルコース 醸造アルコール 大豆 水 アレルギー表示:大型 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ | 8 | マーガリン(調理用) | 大豆油、パーム核油、からし油、菜種油、コーン | アレルギー表示:大豆 |
| 11 かりん もち木 木翅 ケルコース 醸造アルコール 4 無調整豆乳 大豆 水 アレルギー表示:大 4 脱脂粉乳 脱脂粉乳【乳】 アレルギー表示:乳豆 6 用油脂(植物油脂、加工油脂) 砂糖 大豆粉豆 ※同一ライン:落花 | 9 10 15 | コンソメスープのもと | 物油脂 粉末しょうゆ 砂糖 野菜パウダー チキンエキスパウダー チキンパウダー 香辛料ポークエキスパウダー 酵母エキス 調味料(ア | アレルギー表示: 小麦・ 大豆・鶏肉・豚肉 |
| 15 無調金豆乳 人豆 水 アレルギー表示: 入. 4 脱脂粉乳 脱脂粉乳【乳】 アレルギー表示: 乳 食用油脂(植物油脂、加工油脂) 砂糖 大豆粉豆 豆 ※同一ライン: 落花 | 11 | みりん | もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール | |
| プレルギー表示:乳 食用油脂(植物油脂、加工油脂) 砂糖 大豆粉 豆 ※同一ライン:落花生 | | 無調整豆乳 | 大豆 水 | アレルギー表示:大豆 |
| 食用油脂(植物油脂、加工油脂) 砂糖 大豆粉 ※同一ライン:落花生 | 4 | 脱脂粉乳 | 脱脂粉乳【乳】 | アレルギー表示:乳 |
| | 4 | 一食チョコ大豆クリーム | ココアパウダー ぶどう糖 脱脂粉乳【乳】 食塩 | ※同一ライン: 落花生、 ごま ※同一工場別ライン: 小 |

【特支資料2】(知的普通食)No.3

| | | 11寸又貝介 | Z (|
|---------------|-----------------|---|--|
| 7 | 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 |
| 7 | ふ(星型) | 小麦粉【小麦】 小麦たんぱく ビタミンE製剤 | アレルギー表示:小麦 |
| 7 | 一食(冷)七タゼリー | パインアップル果汁 砂糖 異性化液糖 水飴 粉末水飴 ゲル化剤(増粘多糖類) ph調整剤 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料 着色料(紅花 黄・カロテン) 香料 調合水 | |
| 8 9 | ごま油 | 食用ごま油【ごま】 | アレルギー表示:ごま |
| 8 10 16 | 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 |
| 8 | (冷)ほうれんそう(ホール) | ほうれんそう | |
| 8 | 一食いちごミックスジャム | 水あめ 砂糖 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 |
| 8 | (冷)若鶏レバー竜田揚げ | 鶏レバー86 酵母エキスパウダー0.3 食塩0.2 衣(小麦粉1.5 コーンフラワー0.6 粉末状植物性たん白0.3 揚げ油(パーム油)6.9 加工でん 粉1.6 水2.6 | アレルギー表示: 鶏肉、 大豆、小麦 ※加工助剤、キャリー オーバー、コンタミ等由 来: 卵、乳 |
| 9 | (冷)豆腐 | 丸大豆 でん粉(とうもろこし) 加工でん粉(とうもろこし) 塩化マグネシウム 水 | アレルギー表示:大豆 |
| 9 | すりごま | ごま【ごま】 | アレルギー表示:ごま |
| 9 | 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) | |
| 10 15 | (冷)グリンピース | グリンピース | |
| 10 | ハーフスパゲッティ | デュラム小麦のセモリナ | アレルギー表示:小麦 |
| 10 | ローストアーモンド(スライス) | アーモンド | 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:マカダミアナッツ |
| 10 | チーズパウダー | ナチュラルチーズ | アレルギー表示:乳 |
| 10 | 一食スライスチーズ | ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水 | アレルギー表示:乳 |
| 10 | (冷)ぶどうゼリー | ぶどう果汁 糖類(果糖ぶどう糖液糖 砂糖) 難消化性デキストリン ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 クエン酸鉄Na 香料 水 | |
| 10 | トマトピューレ | トマト 水 | |
| 11 | (冷)納豆(30g) | <納豆> 大豆 納豆菌微量 <タレ> 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 しょうゆ たん白加水 分解物 食塩 醸造酢 かつおエキス 調味料 (アミノ酸等) 酒精 ビタミンB, 増粘剤(キサンタン) | アレルギー表示: 小麦・ 大豆 |
| 11 | トマト缶(角切り缶) | トマト トマトピューレ クエン酸 | |
| | | | |

| | | 【八人只作 | 2】(知的盲迪良/NO.4 |
|--|----------------|--|--|
| 11 | 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。 |
| 14 | (冷)小松菜(カット) | 小松菜 | |
| 14 | (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。 |
| 14 | いりこ(だし用) | 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。 |
| 14 | (冷)アセロラゼリー | 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(増粘多糖類) クエン酸鉄Na 着色料(アントシアニン クチナシ カロチノイド) 香料 水 | アレルギー表示:りんご |
| 15 | 一食セミスイートりんごジャム | 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 |
| 15 | あらびきウインナー | 豚肉 豚脂肪 食塩 砂糖 香辛料 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 保存料(ソルビン酸) 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤 発色剤(亜硝酸Na) | アレルギー表示:豚肉 |
| 16 | みかん缶 | みかん 砂糖 酸味料(クエン酸) 酵素(へスペリジナーゼ) 水 | |
| 16 | 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 |
| 16 | 一食鉄入りコアプラス | 乳製品(加糖練乳 脱脂粉乳 全粉乳 クリーム) 砂糖・異性化液糖 イソマルトオリゴ糖シロップ 砂糖 乳たんぱく 寒天 リン酸Ca 増粘 多糖類 香料 ピロリン酸鉄 水 | アレルギー表示:乳 ※加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ等由来 りんご、もも |
| 16 | カレ一粉 | 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、キャリー オーバー、コンタミ等由 来:小麦 |
| 16 | ローレル | ローレル | |
| 17 | (冷)さばみそ煮 * 50g | さば 三温糖 味噌 発酵調味料 食塩 加工 澱粉(とうもろこし) 調整水 | アレルギー表示:さば、 大豆 ※同一ライン:小麦、ご ま、オレンジ ※同一工場別ライン: 卵、いか、牛肉、さけ、鶏 肉、豚肉 |
| 17 | しそ粉 | 塩蔵赤しそ 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料 | |
| 1 3 7 9 11 14 16 17 | ご飯 | 精白米 | ※同一ライン:小麦、卵、乳、大豆、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 |

【特支資料2】(知的普通食)No.5

| 日付 | 品名 | 小麦粉100gに対しての配合割合(g) | 注意喚起表示 |
|-------------------------|----------|---------------------|---|
| 2 4 8 10 15 | パン・小さいパン | | アレルギー表示:小麦・乳・大豆 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 |