

令和7年度7月給食物資配合表【知的そしゃく食】

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 9 10 11 14 15 16 17	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-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
1 2 8 9 10 11 14 15 16 17	(冷)スクールミートボール6g	牛肉 豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉【小麦】でん粉 粉末状植物性たん白 ソテードオニオン 食塩 ビーフブイヨン調味料 しょうゆ 香辛料(黒こしょう)	アレルギー表示:小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆
1 3 4	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 17	酒	米 米麴 醸造アルコール	
1 4 7 11	みりん	もち米 米麴 グルコース 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)	カラフトシヤモ 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・キャリアー 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
1	やわらかキザミごぼう	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
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	
2	平麺ビーフン	米 でん粉	
2	(冷)チンゲンサイ(カット)	チンゲンサイ	
2	一食セミスイートオレンジマー マレード	糖類(砂糖 水あめ) 果実(なつみかん みかん) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 香料 pH調整剤 水	
2	かぼす果汁	かぼす果汁	
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 乳化剤 水	アレルギー表示:乳
2	オイスターソース	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 工でん粉)	アレルギー表示:(魚介 類)
3 4 7 8 9 15 17	でん粉	馬鈴薯でん粉	※加工助剤、キャリアー オーバー、コンタミ等由 来:大豆
3 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。
3 7 17	かつお節(だし用)	かつおのふし	
3 16	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦
3	おわら麩	小麦粉 小麦グルテン	アレルギー表示:小麦
3	(冷)ホキ(切り身)	ホキ	※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由 来:さけ、さば、いか
3	一味唐辛子	赤唐辛子	
4 8 16	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	アレルギー表示:大豆

4 9 10 15 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 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
4 15	無調整豆乳	大豆 水	アレルギー表示:大豆
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	食用油脂(植物油脂、加工油脂) 砂糖 大豆粉 ココアパウダー ぶどう糖 脱脂粉乳【乳】 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン 香料	アレルギー表示:乳・大豆 ※同一ライン:落花生、ごま ※同一工場別ライン:小麦、りんご
4	(冷)チキンナゲット	鶏肉 コーンスターチ パン粉【小麦】 豚脂 粉末状大豆たん白 しょうゆ 食塩 チキンスープ 香辛料 たんぱく加水分解物 おろしにんにく 揚げ油(パーム) 揚げ油(なたね油) 炭酸Ca 加工デンプン 増粘多糖類 ピロリン酸鉄水<衣> パン粉 小麦粉 コーングリッツ 植物油脂 コーンスターチ 粉末状大豆たんぱく 食塩 しょうゆ 香辛料(白こしょう)	アレルギー表示:小麦・豚肉・鶏肉・大豆
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)セタゼリー	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)レバーブロック	鶏肝【鶏肉】 濃口しょうゆ【小麦・大豆】 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
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)グリーンピース	グリーンピース	
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(粉末)	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	一食ソフトチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 ショートニング マルトデ キストリン 乳清カルシウム【乳】 安定剤(加 エデンプン) 乳化剤 酢酸Na pH調整剤 グリ シン グリセリン脂肪酸エステル 水	アレルギー表示:乳 * 加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由 来:大豆
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)ひきわり納豆	ひきわり大豆【大豆】 納豆菌 (タレ) 果糖ぶどう糖液糖 たんぱく加水分解物【大豆】 砂糖 しょうゆ【小麦・大豆】 食塩 醸造酢 かつおエキス【小麦・大豆】 調味料(アミノ酸 等) 酒精 ビタミンB1 増粘剤(キサンタン)	アレルギー表示:大豆・ 小麦
11	トマト缶(角切り缶)	トマト トマトピューレ クエン酸	
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	魚肉ソーセージ	魚肉 植物油脂 ペースト状小麦たん白 でん 粉 砂糖 粉末状大豆たん白 食塩 醸造酢 香味食用油 オニオンエキス 香辛料 かつエ キス 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味 料(アミノ酸等) 骨Ca 着色料(クチナシ) 香辛 料抽出物 香料 着色料(トマトリコピン) 水	アレルギー表示:かに・ 小麦・さけ・大豆
16	みかん缶	みかん 砂糖 酸味料(クエン酸) 酵素(ヘスペ 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 ビロリン酸鉄 水	アレルギー表示:乳 ※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由来 りんご、もも
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	

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	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 ※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