

令和7年度7月給食物資配合表【肢体普通食】

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、キャリアー 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 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 14	冷凍チキンブイヨン	鶏骨 野菜(たまねぎ にんじん セロリ) ローリエ 水	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 米麴 醸造アルコール	
1 7	(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

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	かぼす果汁	かぼす果汁	
2	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(加工デンプン) 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
2	(冷)マンゴープリン	乳又は乳製品を主要原料とする食品 果糖ぶどう糖液糖 マンゴーピューレー ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 着色料(カロチノイド) 水	アレルギー表示:乳・大豆
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 9 15	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	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	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	おわら麴	小麦粉 小麦グルテン	アレルギー表示:小麦
3	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	※同一ライン:えび、小麦、卵、いか、ごま、さけ、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	
3	一食さけふりかけ	さけ【さけ】 ごま【ごま】 砂糖 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 食塩 大豆油【大豆】 こんぶだし さけエキス【さけ】 ぶどう酢 酵母エキス 酵母 紅麴色素	アレルギー表示:さけ・大豆・ごま
4 9 10 14 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 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 11	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	

4 15	無調整豆乳	大豆 水	アレルギー表示:大豆
4 15	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料抽出物	アレルギー表示:豚肉 コンタミネーション:小麦、卵、乳、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、りんご、ゼラチン
4 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	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
4	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】	アレルギー表示:乳
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	一食焼のり(細切り)	乾のり	※乾のりは、えび・かにの生息する海域で採取しています。 ※同一製造ライン:えび・小麦・卵・乳・さけ・大豆・ゼラチン
7	一食(冷)七夕ゼリー	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)白桃コンポート	白桃 砂糖 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC) 水	アレルギー表示:もも
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、キャリアーオーバー、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)	

9	(冷)オールポークしゅうまい	豚肉【豚肉】 たまねぎ 小麦粉(皮)【小麦】 パン粉【小麦】 馬鈴でんぷ ん粒状小麦たんぱく【小麦】 砂糖 食塩 醤油 【大豆・小麦】 こしょう しょうが 水 ＜パン粉内訳＞小麦粉【小麦】 植物性ショート ニング(パーム)砂糖 イースト 食塩 イーストフ ード、V.C	アレルギー表示:小麦・ 豚肉・大豆 コンタミネーション:えび、 かに、ごま、鶏肉
10 11	しらす干し	いわしの稚魚 食塩	※加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:えび・かに ※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。
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(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	チョコ&ホワイト	【ブラック】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
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 ₁ 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	
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。
11	一食かつお節	かつおのふし	
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	レトルトまぐろ油漬(油切り)	まぐろ加工品 大豆油 野菜エキス 食塩 水	アレルギー表示:大豆
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	一食あまおういちごジャム	糖類(水あめ) 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
16	九州産みかんパウチ	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(異性化液糖グラニュー糖) 酸味料 乳酸Ca 水	
16	黄桃角切パウチ	黄桃 砂糖 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料(クエン酸) 水	アレルギー表示:もも
16	クリームヨーグルトバニラ	乳製品(加糖練乳 脱脂粉乳 クリーム 全粉乳) 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(食物繊維) ミルクカルシウム 乳たんぱく 寒天 増粘多糖類 香料 水	アレルギー表示:乳 ※同一ライン: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reek 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	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。
17	しそ粉	塩蔵赤しそ 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	
17	(冷)いわし梅煮	いわし 砂糖 しそ抽出液 しょうゆ 本みりん でん粉(馬鈴薯) 梅肉 食塩 水	アレルギー表示:小麦・大豆
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

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