

令和7年10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			
6	6	白玉粉	もち米	※同一工場別ライン: 大豆
16	1	もち麦	大麦	
27	7	クスクス	デュラム小麦【小麦】 100	
23	27	(冷)白花豆白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	※同一ライン:大豆、 やまいも ※同一工場別ライン: 小麦、乳、鶏肉、豚肉、 りんご
23	27	アーモンド(スライス)	アーモンド【アーモンド】 100	※同一ライン:くるみ、 小麦、卵、乳、落花生 カシューナッツ、さけ、 大豆、マカダミアナッツ ※同一工場別ライン: えび、かに、いか、ごま、 鶏肉
9	10	いり大豆	大豆【大豆】	
15 28	15 20	(冷)豆腐	大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 凝固剤【大豆】 水	
8 15 16 22 24 31	1 15 16 21 24 28	(冷)おろししょうが	しょうが	
31	28	(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
8	21	(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

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
24	24	(冷)きびなご (子持ち)	きびなご	
9	10	いりこ(中ぶり)	かたくちいわし 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。
1 10	9 31	あさりの佃煮	あさり 還元水飴 醤油【小麦、大豆】 11.598 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。
2 16 23	1 27 29	きざみチーズ(8mm)	ナチュラルチーズ【乳】 85.7 乳化剤 水	
29	23	(冷)いわしミニ ボール	イワシ落身 ばれいしょでん粉 食塩 砂糖	※同一ライン:えび、卵 ※同一工場別ライン: かに、小麦、乳、大豆
20	30	(冷)塩さんま*50g	さんま 食塩	※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
22	16	(冷)カクテルゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 りんご果汁(濃縮還元)【りんご】 砂糖 デキストリン 水溶性食物繊維 寒天 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 香料 水 クチナシ黄色素 クエン酸鉄Na クチナシ青色素 着色料(ビタミンB2) ぶどう果汁(濃縮還元) 酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム) 紅麴色素 もも果汁(濃縮還元)【もも】 クチナシ赤色素 豆乳【大豆】 ピロリン酸第二鉄	※同一ライン:卵、乳、 オレンジ、キウイ、ごま、 りんご、ゼラチン、 バナナ ※同一工場別ライン: 小麦、アーモンド
15	15	白だし	食塩 しょうゆ【小麦、大豆】 11.0 砂糖 米醃酵調味料 かつおぶし こんぶエキス しいたけ かつおエキス たん白加水分解物【大豆、(豚)ゼラチン】 しいたけエキス【小麦、大豆】 0.3 調味料(アミノ酸等) 酒精 酸味料(クエン酸) 甘味料(甘草) カラメル色素 香料 水	
7 30	3 22	乾燥バジル	バジル	
28	20	一食ソフトマーガリン *8g	食用植物油・食用精製加工油脂(菜種、 トウモロコシ、パーム核、パーム、大豆、米)80.3952 食塩 乳化剤 香料 カロテン色素 水	
2	29	一食ミックスジャム *15g	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(クエン酸) 仕込み水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
7	22	粒マスタード	からし 醸造酢(てん菜) 食塩 ターメリック	
1	31	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 かつおエキス かつお節エキス 昆布エキス 酵母エキス 酒精 水	
9	10	一食わかめふりかけ *2.5g	わかめ 砂糖 ゴマ【ごま】 11.0 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) ちりめん かつおぶしエキス 酵母エキス 食塩 赤しそ 酵母 梅酢 クエン酸鉄Na 水	※わかめは、 えび、かにが混入して いる場合があります。 ※ちりめんは、 えび、かにを 食べています。
15	15	一食中濃ソース *5g	トマト プルーン りんご【りんご】 レモン にんじん たまねぎ 醸造酢(砂糖きび他) ぶどう糖果糖液糖 砂糖 食塩 澱粉(とうもろこし) 酵母エキス【大豆】 香辛料 水	
30	3	一食アーモンド *15g	アーモンド【アーモンド】 99 食塩 植物油脂(なたね・パーム)0.7	※同一ライン:えび、かに 落花生、卵、乳、大豆 小麦、そば、鶏肉、 カシューナッツ、マカダミアナッツ ※同一工場別ライン: くるみ、ごま、いか、さけ
2	29	一食アーモンド いりこ *8g	アーモンド【アーモンド】 50 かたくちいわし 砂糖 澱粉分解物(キャッサバ) 醤油【小麦、大豆】 0.31 食塩	※同一ライン:えび、 くるみ、落花生、バナナ、 カシューナッツ、ごま、 ※同一工場別ライン: 卵、乳、いか ※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。
28	20	一食さけふりかけ *2.5g	さけ【さけ】 ゴマ【ごま】 20.0 砂糖 食塩 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 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	
7	22	一食黒豆きなこ クリーム *10g	食用油脂(パーム油、大豆油、とうもろこし油、 米油、 ごま油 、パーム核、からし種子) 【ごま】 51.8 糖類(砂糖 乳糖 ぶどう糖 粉末水あめ) 【乳】 29.1 きなこ(黒大豆)【大豆】 食塩 乳化剤【大豆】 乳糖を主要原料とする食品【乳】 3.5	※同一ライン:小麦、 落花生、りんご
15	15	一食ノンエッグマヨ ネーズ *10g	食用植物油脂(なたね油、大豆油ほか)【大豆】 65.9 醸造酢(さとうきび、トウモロコシ) 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白【大豆】 香辛料 酵母エキスパウダー 調味料(有機酸等) 香料抽出物 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
27	7	クミンパウダー	クミン	
6	6	(冷)裏ごしかぼちゃ	かぼちゃ	
6 15	6 15	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
3	2	(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 しょうゆ【大豆、小麦】 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	
16	1	(冷)ミートボール	豚肉【豚肉】 鶏肉【鶏肉】 たまねぎ パン粉【小麦粉】 9.46 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	
16	1	(冷)かぼちゃ	南瓜	
27	7	(冷)プレーン オムレツ *50g	鶏卵【卵】 60.73 砂糖 タピオカでん粉(タピオカ) 穀物酢(米) 食塩 清水 なたね油 微量	※同一ライン:えび、 かに、小麦、乳、 オレンジ、牛肉、ごま、 さば、大豆、鶏肉、 豚肉、もも、りんご
6	6	(冷)ししゃもの 天ぷら(子持ち) *25g	カラフトシシヤモ 食塩 小麦粉【小麦】 14.52 でん粉(とうもろこし) 加工デンプン(とうもろこし) 膨張剤製剤 揚げ油(なたね油、パーム油) 5 乳化剤 水	※同一ライン:卵、えび 乳、いか、大豆、鶏肉 ※同一工場別ライン: さけ
21	8	(冷)あじフライ (フィーレ)*50g	あじ パン粉【小麦、大豆】 25.0 小麦粉【小麦】 5.8 澱粉(とうもろこし) 食塩 香辛料 水	
21	8	一食ミニりんごゼリー *21g	異性化液糖 りんご濃縮果汁【りんご】 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸、クエン酸Na) 香料 消泡剤 水	
24	24	一食ヨーグルト*70g	脱脂粉乳【乳】 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳【乳】 ゼラチン(豚皮)【ゼラチン】 寒天 乳酸カルシウム 香料 ピロリン酸鉄 水	
9	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	
7	22	トマトピューレ	トマトペースト 水	
23	27	ワイン(白)	濃縮還元ぶどう果汁 濃縮ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類 酸味料 酸化防止剤(亜硫酸塩)	
16	1	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(亜硫酸塩)	
7	22	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
7	22	オリーブ油	食用オリーブオイル 100	
2 30	3 29	レンズ豆	レンズ豆	※同一ライン:大豆
2 21	8 29	無調整豆乳	大豆【大豆】 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
8 10 15 20 24 31	9 15 21 24 28 30	いりこ(だし用)	かたくちいわし 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。
2 14 15 21	8 14 15 29	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	14	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 99.2 セルロース	
7	22	粉末チーズ	ナチュラルチーズ【乳】 100	
3 8	2 21	塩わかめ	わかめ 食塩	※同一ライン:えび、かに ※わかめは、 えび、かにが混入して いる場合があります。
8 17	17 21	かぼす果汁	かぼす	
30	3	オレガノ	オレガノ	
17	17	ぬかみそ	いりぬか 食塩 大豆粉末【大豆】 唐辛子 米糠抽出物 乳酸菌 酒精 水	※同一ライン:小麦、卵、 乳、さば、りんご ※同一工場別ライン: えび、かに、あわび、 いか、いくら、ごま、 さけ、鶏肉、豚肉、 アーモンド
22	16	はちみつ	はちみつ	
21	8	一食スライスチーズ *20g	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	
27	7	ナツメグ	ナツメグ	
3	2	コチュジャン	米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー	
1 20	30 31	すりごま	胡麻【ごま】 100	
3 9 31	2 10 28	(冷)角天ぷら	魚肉(イトヨリダイ、スケソウダラ、エソ) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種) 水	
9	10	かつお節	かつおのふし	
6 17 29	6 17 23	かつお(だし用)	かつおのふし	
6 17 20 29	6 17 23 30	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。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
16	1	ノンエッグ マヨネーズ	食用植物油脂(なたね、大豆、パームオレイン)【大豆】 65.4 糖類(水あめ、砂糖) 醸造酢(さとうきび) 食塩 増粘剤(増粘多糖類、加工デンプン(とうもろこし、馬鈴薯)) 粉末状大豆たんぱく【大豆】 香辛料 酵母エキス 水	
23	27	レトルトミックス ビーンズ	ひよこ豆 青えんどう豆 赤いんげん豆 食塩	
7 28	20 22	レトルトまぐろ油漬け	まぐろ 大豆油【大豆】 12.55 野菜エキス 食塩 水	
2 7 14 21 23 27	7 8 14 22 27 29	とうもろこし (ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	
16 22 27 30	1 3 7 16	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
22	16	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	
22	16	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	
31	28	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 40.32 食塩 調整水	
10	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【大豆】 おろし生姜 打ち粉(馬鈴薯でん粉) 揚げ油(なたね油) 7.41	
6	6	(冷)さといも	さといも	
1	31	(冷)さやいんげん	いんげん	
16	1	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
21 28	8 20	(冷)ほうれんそう (カット)	ほうれんそう	
2 14 21 22 23	8 14 16 27 29	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	
2 14 23	14 27 29	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
14 21 23	8 14 27	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
23	27	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)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:小麦、 落花生、アーモンド ごま、りんご

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
15 22 24 30	3 15 16 24	小麦粉	小麦【小麦】 100	
3 6 8 10 14 24 27 30	2 3 6 7 9 14 21 24	でん粉	馬鈴薯澱粉	
3 17 20	2 17 30	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
1 2 3 7 9 10 14 15 16 17 20 21 22 23 27 28 29 30 31	1 2 3 7 8 9 10 14 15 16 17 20 22 23 27 28 29 30 31	サラダ油	食用なたね油 100	
6 8 21 24	6 8 21 24	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	
7 10 16 30	1 3 9 22	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	
8 15 20 24 28 31	15 20 21 24 28 30	酒	米 米麴 醸造アルコール	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
9 14 15 17 20 24 28 29 31	10 14 15 17 20 23 24 28 30	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
22 30	3 16	ローレル	ローレル	
2 7 14 16 21 22 23 27 28	1 7 8 14 16 20 22 27 29	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)	
16 22 27	1 7 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	
2 3 7 9 14 16 21 23 27 30	1 2 3 7 8 10 14 22 27 29	洋こしょう	黒こしょう末	
3 16 27 30	1 2 3 7	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	
7 9 16 21 22 27	1 7 8 10 16 22	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			
1 3 6 8 9 10 14 15 16 17 20 22 24 27 28 30 31	1 2 3 6 7 9 10 14 15 16 17 20 22 21 24 28 30 31	ご飯 減量ご飯	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
29	23	麦ご飯	精白米 麦 10	※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。

使用日		品名	小麦粉100gに対しての配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
2 7 21	8 22 29	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	※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
9	10	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも

使用日		品名	粉(米粉・小麦粉)100gに対しての配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
23	27	米粉パン (県産小麦粉)	米粉(うるち米) 小麦粉【小麦】 30 グルテン【小麦】 15 脱脂粉乳【乳】 3 砂糖 マーガリン【乳・大豆】 7 イースト 食塩 イーストフード【小麦・大豆】0.1	※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