

令和7年12月分 小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			
2	1	マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
9	10	米粉	うるち米	
17	18	アーモンド(荒)	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	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
5	16	いり大豆	大豆【大豆】	※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、アーモンド ※同一工場別ライン:えび、かに、いか、ごま、鶏肉
11	17	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	※同一ライン:いか、さけ、さば
12	2	(冷)ふぐ切身 *30g	シロサバフグ	※同一工場別ライン:えび、小麦、いか、さけ、さば、大豆
5 15	9 16	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。
10	5	あさりの佃煮	あさり 砂糖 醤油【小麦、大豆】 8.86 生姜 味醂	※同一ライン:えび、かに ※同一工場別ライン:くるみ ※あさりなどの2枚貝、にはえび、かにが共生しています。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
22	22	(冷)塩さば*60g	さば【さば】 食塩	※同一ライン:えび、卵 小麦、ごま、大豆 ※同一工場別ライン: 乳、ゼラチン
1	11	切り干しだいこん	青首大根	
1	11	きざみ昆布	昆布 醸造酢(さとうきび)	※こんぶは えび、かにの生息する 海域で採取しています。
3	12	干しひじき	ひじき	※ひじきは えび、かにが混入 している場合があります。
12	2	かつおだしのもと	食塩 ぶどう糖 砂糖 かつおぶし粉末 そうだかつおぶし粉末 こんぶ粉末 L-グルタミン酸ナトリウム コハク酸二ナトリウム 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	※同一ライン:えび ※同一工場別ライン: かに、小麦、いか、 あわび、いくら、ごま、 さけ、さば、大豆、鶏肉 ゼラチン
22	22	ゆず果汁	ゆず果汁	
11	17	一食ミックスジャム *15g	水飴 砂糖 いちご りんご【りんご】 酸味料(クエン酸)	※同一ライン:オレンジ キウイフルーツ、バナナ もも ※同一工場別ライン: 落花生
8	4	一食納豆 *30g(たれ付)	大豆【大豆】 納豆菌 しょうゆ【小麦・大豆】 3.06 砂糖 醗酵調味料 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 食塩 蛋白加水分解物【大豆・さば】 こんぶエキス かつお節エキス 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸) 水	
18	3	一食ミルククリーム *15g	食用油脂(パーム、大豆【大豆】、とうもろこし、米、 パーム核、からし種子)54.77 デキストリン 砂糖 粉末水あめ 難消化性デキストリン ホエイパウダー【乳】 3.1 全粉乳【乳】 1.51 脱脂粉乳【乳】 0.5 食塩 乳化剤【大豆】 炭酸カルシウム 香料【乳】 0.42	※同一ライン:小麦 落花生、ごま、りんご
9	10	チリパウダー	パプリカ 食塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ ガーリック	
10	5	一食大豆ふりかけ *2.5g	煎り大豆【大豆】 ごま【ごま】 21.4 砂糖 食塩 しょうゆ【小麦・大豆】 10.7 ドロマイト 黒のり 乾燥マッシュポテト でん粉(コーンスターチ) みりん たん白加水分解物 かぼちゃ粉末 還元水飴 昆布エキス 酵母エキス ピロリン酸第二鉄 加工でん粉(馬鈴薯、タピオカ) カロチン色素 酸化防止剤(ビタミンC)	※本品で使用している 海苔はえび、かにの 生息域で採取してい ます。
22	22	(冷)裏ごしかぼちゃ	かぼちゃ	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
5	16	(冷)ギョーザ*18g	豚肉【豚肉】 キャベツ しょうゆ【大豆・小麦】 2.81 にら 粒状大豆たん白【大豆】 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 しょうが 酵母エキス 食塩 こしょう 小麦粉【小麦】 20.68 水	
16	8	(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	
9	10	(冷)かぼちゃ	南瓜	
3	12	(冷)ししゃもの 天ぷら(子持)*25g	カラフトシヤモ 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
2	1	一食(冷)ガトーショ コラ*30g	豆乳【大豆】 砂糖 米粉 植物油(米油) 10.0 ココアパウダー 水溶性食物繊維 カカオマス 加工デンプン(キャッサバ) 膨張剤 ピロリン酸第二鉄	※同一ライン:もも、 りんご、バナナ
18	3	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
3	12	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
2	1	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	8	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)	
9	10	オリーブ油	食用オリーブオイル 100	
2	1	レンズ豆	レンズ豆	※同一ライン:大豆
9	10	無調整豆乳	大豆【大豆】 水	
3 19	12 19	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。
16	8	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 99.2 セルロース	
18 19	3 19	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。
2	1	パプリカパウダー	パプリカ	
2 16	1 8	ナツメグ	ナツメグ	
4	15	レトルトひよこ豆	ひよこ豆	※同一ライン:大豆
4 19	15 19	すりごま	胡麻【ごま】 100	
5 8 17	4 16 18	(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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
4 22	15 22	かつお節(だし用)	かつおのふし	
3 4 22	12 15 22	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。
2 4	1 15	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	
4	15	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 9	1 10	とうもろこし (ホール)缶	とうもろこし 食塩 水	
2	1	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
16	8	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
18	3	(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	
12	2	(冷)さといも	さといも	
8 10	4 5	(冷)さやいんげん	いんげん	
1 9 11 16	8 10 11 17	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	
11 16	8 17	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
11 16	8 17	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
4	15	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、米油 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			
1 11 12 15 16 22	2 8 9 11 17 22	小麦粉	小麦【小麦】 100	
3 4 5 12 15 18	2 3 9 12 15 16	でん粉	馬鈴薯澱粉	
5 15	9 16	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
1 2 3 5 8 9 10 11 12 16 17 19	1 2 4 5 8 10 11 12 16 17 18 19	サラダ油	食用なたね油 100	
12 15	2 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 16 18	3 8 11	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	
5 8 15	4 9 16	酒	米 米麴 醸造アルコール	
5 12 15 19	2 9 16 19	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
1	11	ローレル	ローレル	
1 11 16	8 11 17	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)	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
1 9 11	10 11 17	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	
2 4 5 9 11 12 15 16 17 18	1 2 3 8 9 10 15 16 17 18	洋こしょう	黒こしょう末	
2 5 9 11 15 16 18	1 3 8 9 10 16 17	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 16 18	3 8 11	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			
3 5 8 10 12 15 17 19 22	2 4 5 9 12 16 18 19 22	ご飯	精白米	※同一ライン:卵
1	11	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に対しての配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
4 11	15 17	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
18	3	パン (県産小麦)	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
9	10	ミルクパン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 6 砂糖 イースト 全脂粉乳【乳】 5 イーストフード【小麦・大豆】 0.1 食塩	※同一ライン:卵
2	1	黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7 黒砂糖 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
16	8	ライ麦コッペパン	脱脂粉乳【乳】 3 ショートニング【大豆】 10 食塩 イースト 黒糖 ライ麦粉【小麦】 10 イーストフード【小麦・大豆】 0.1	※同一ライン:卵
4	15	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも