

令和7年12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			
17	18	マカロニ(ホイール)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
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、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、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、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
17	18	きなこ	大豆【大豆】	
22	22	(冷)さば切身 *70g	さば【さば】	※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
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。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
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。
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	
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	
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	
18	3	一食ノンエッグ マヨネーズ*10g	食用植物油脂(なたね、大豆【大豆】他) 65.9 醸造酢(さとうきび、とうもろこし) 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	
1	11	(冷)チキンカツ *60g	鶏むね肉【鶏肉】 生パン粉【小麦・大豆】 15 フライ調理用粉【大豆】 バター粉【小麦・大豆】 2.5 水	
4	15	一食お魚ふりかけ *2.8g	ドロマイト 混合削り節粉末【さば】 ごま【ごま】 11.7 砂糖 食塩 しょうゆ【小麦・大豆】 3.1 みりん 酵母エキス 鰹風味調味料【小麦】 2.8 鰹削り節 乾燥マッシュポテト でん粉(コーンスターチ) 青のり 黒のり かぼちゃ粉末 還元水飴 昆布エキス 粉末水飴 アナトー色素 カラメル色素 鰯削り節 酸化防止剤(ビタミンC) カロチン色素	※本品で使用している さば、いわしはえび、 かにを食べており、 海苔はえび、かにの 生息域で採取してい ます。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
11	17	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	
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	
4	15	(冷)五目厚焼卵 *40g	鶏卵【卵】 57.62 かつお昆布だし 鶏肉【鶏肉】 ごぼう 玉ねぎ 椎茸 生姜 にんにく こしょう 人参 グリンピース 大豆(水煮)【大豆】 砂糖 みりん でん粉(馬鈴薯、トウモロコシ) トレハロース 醸造酢(米、アルコール、食塩、酒かす、水) 醤油【小麦・大豆】 1.01 食塩 植物油(なたね) 0.5	※同一ライン:えび、 かに、乳、ごま、豚肉、 マカダミアナッツ
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
16	8	一食ヨーグルト *105g	脱脂粉乳【乳】 クリーム【乳】 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 全粉乳【乳】 ゼラチン(豚皮)【ゼラチン】 寒天 香料 水	
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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
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。
15 16	8 9	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	
16	8	一食スライスチーズ * 20g	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	
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	
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	
4	15	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 40.32 食塩 調整水	
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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
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	

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 22	2 9 16 19 22	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 4 5 8 10 11 12 15 17 18 19 22	2 3 4 5 9 12 15 16 17 18 19 22	ご飯 減量ご飯	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			
16	8	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