

令和7年度12月給食物資配合表【知的普通食】

日付	品 名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
1 2 3 4 5 8 9 10 12 15 16 17 19 22	サラダ油	食用なたね油	
1 2 5 11 15 16	でん粉	馬鈴薯でん粉	※加工助剤、キャリーオーバー、コンタミ等由来:大豆
1 3 19	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。
1 11	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。
1 12 19	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
2 4 5 8 9 11 15 16 18	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
2 4 5 15 16 18	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
2 4 22	ソース	砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 野菜・果実蛋白加水分解物【大豆】 香辛料 カラメル色素 水	アレルギー表示:りんご・大豆
2 4 22	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 9	あらびきウインナー	豚肉 豚脂肪 食塩 砂糖 香辛料 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 保存料(ソルビン酸) 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤 発色剤(亜硝酸Na)	アレルギー表示:豚肉
2 11	ノンエッグマヨネーズ (エッグケアマヨネーズ)	食用植物油脂 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 水	アレルギー表示:大豆
2	一食セミスイートオレンジマレード	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	(冷)国産ミートハンバーグ	豚肉 鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たん白 豚脂 難消化性デキストリン 果糖ぶどう糖液糖 でん粉 粉末状植物性たん白 ドロマイト ぶどう糖加工品 ポークエキス 発酵調味料 食塩 加工油脂 酵母エキス チキンブイヨン 加工でん粉 クエン酸鉄ナトリウム 水	アレルギー表示:大豆・鶏肉・豚肉
3 5 12	酒	米 米麴 醸造アルコール	
3 11	冷凍うどん200g	小麦粉(中力粉) 小麦粉(準強力粉) 食塩 水	アレルギー表示:小麦 ※加工助剤、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:卵、乳、大豆、ゼラチン、ごま、鶏肉、豚肉、さば
4 9 22	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 18 22	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 22	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦 ※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:卵、乳、大豆
4	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
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	牛乳(調理用)	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
4	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】	アレルギー表示:乳
4	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ セルロース	アレルギー表示:乳
4	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) ゼラチン(加工助剤)	
4	ナツメグ	ナツメグ	

4	(冷)スクールミートボール	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
5 8	(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
5 9 12	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	
5 15	ごま油	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
5 15	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)
5 15 17	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
5	(冷)スクールぎょうざ	野菜(キャベツ たまねぎ にら) 豚肉 粒状植物性たん白 豚脂 しょうゆ でん粉 ポークエキス 砂糖 みそ 発酵調味料 おろししょうが おろしにんにく 香辛料 <皮> 小麦粉【小麦】還元水あめ 食塩 植物油脂 大豆粉 貝Ca 調味料(アミノ酸) 乳化剤 水	アレルギー表示:小麦・大豆・豚肉
8	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・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:マカダミアナッツ
8	(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	
9 22	ローレル	ローレル	
9	【冷】白花豆コロッケ	白花豆 乾燥マッシュポテト バター 砂糖 食塩 パン粉 小麦粉 でん粉 粉末状大豆たん白 植物油脂 貝Ca 水	アレルギー表示:乳、小麦、大豆
9	一食黒豆きなこクリーム	食用油脂(植物油脂、加工油脂) 糖類(砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末水あめ) きなこ【大豆】(黒大豆) 乳等を主要原料とする食品【乳】 食塩 乳化剤	アレルギー表示:大豆、乳、ごま *加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:小麦、落花生、りんご、アーモンド
9	一食中濃ソース	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ) 醸造酢 砂糖類(ぶどう糖 加糖液糖、砂糖) 食塩 澱粉 酵母エキス 香辛料 水	アレルギー表示:りんご・大豆
10 11 19	すりごま	ごま【ごま】	アレルギー表示:ごま

10	一食お魚ふりかけ	ドロマイト 混合削り節粉末 砂糖 ごま 食塩 しょうゆ みりん かつお風味調味料 いわし削り節 酵母エキス 乾燥マッシュポテト でん粉(コンスターチ由来) 青のり かつお削り節 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 酸化防止剤(ビタミンC) カロチン色素	アレルギー表示:さば・ごま・小麦・大豆
10	焼のり(きざみ)	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・かに・小麦・卵・乳・さけ・大豆・ゼラチン
11	かつお節(だし用)	かつおのふし	
11	レトルトまぐろ油漬け(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
11	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:小麦、落花生、アーモンド、ごま、りんご
11	(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
12	(冷)さといも	さといも	
12	切り干しだいこん(千切大根)	大根	
12	(冷)ししゃもフライ(子持ち)	カラフトシシャモ 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
12	かつおだしのもと	食塩 砂糖類(砂糖・乳糖) 風味原料(かつお節粉末・かつおエキス) 酵母エキス 調味料(アミノ酸等)	アレルギー表示:乳
12	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
15	一食ヨーグルト*70g	脱脂粉乳【乳】 乳酸カルシウム 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 香料 水 ピロリン酸鉄	アレルギー表示:乳、ゼラチン
16	緑豆はるさめ	緑豆でん粉	
16	かぼす果汁	かぼす果汁	
16	(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

16	一食ミルククリーム	食用油脂(パーム油、パーム核油、コーン油、からし油、植物レシチン、大豆油【大豆】) デキストリン 糖類(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】 全粉乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 食塩 乳化剤【大豆】 炭酸カルシウム 香料【乳】	アレルギー表示:大豆、乳 ※同一ライン:小麦、落花生、ごま、りんご
17	(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
17	しそ粉	塩蔵赤しそ 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	
18	米粉	うるち米	
18	無調整豆乳	大豆 水	アレルギー表示:大豆
18	(冷)かぼちゃ	南瓜	
18	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
18	オリーブ油	食用オリーブ油	
18	(冷)アセロラゼリー	アセロラ果汁 アセロラ 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	
19	塩わかめ	わかめ 食塩	※わかめは、えび、かにが混入している場合があります。
22	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	
22	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
22	醗酵乳	生乳【乳】 脱脂粉乳 乳酸菌スタータ 配合水	アレルギー表示:乳
22	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	※加工助剤、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:小麦
1 3 5 8 10 12 15 17 19 22	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	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	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
4 11 16	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
9	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	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
18	パン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】4 ショートニング【大豆】7 グルテン強化剤【小麦】2 食塩 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.15 砂糖	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