## 令和7年度12月給食物資配合表【肢体そしゃく食】

日付	品 名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
1 2 3 4 5 11 12 15	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 2 3 8 9 10 12 15 16 17 19 22	サラダ油	食用なたね油	
1 3 5 8 10 11 15 16 17 18	(冷)スクールミートボール6g	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
1 3 5 8 17	(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 3 11 12	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 5 12 15 17	酒	米 米麹 醸造アルコール	
1 11 12	かつお節(だし用)	かつおのふし	
1 19	やわらかキザミごぼう	ごぼう 増粘剤(加工でんぷん) 香料 (小麦・大豆由来)	アレルギー表示: 大豆・ 小麦

1	ゆず果汁	ゆず果汁	
1	(冷)青りんごゼリー	糖類(異性化液糖 ぶどう糖 水あめ 砂糖) 青りんご濃縮果汁 デキストリン 寒天 トレハロース ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 着色料(クチナシ カロチノイド) 水	アレルギー表示:りんご
2 4 5 8 9 11 12 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ーグルタミン酸ナトリウム 塩化カリウム 5'ーイノシン酸ニナトリウム リン酸水素ニカリウム pH調整剤	アレルギー表示: 鶏肉
2 9	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
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 15 16 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 16 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	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
2	(冷)煮込用スクールハンバー グ	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 食塩 ビーフブイヨン調味料 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
3 5 9	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	
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。

3	長ひじき	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。
3	(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
3	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
4	緑豆はるさめ	緑豆でん粉	
4	一食はちみつ	はちみつ	
4	かぼす果汁	かぼす果汁	
4	(冷)レバーブロック	鶏肝【鶏肉】 濃口しょうゆ【小麦・大豆】 砂糖 香辛料(ジンジャー)	アレルギー表示:鶏肉・ 小麦・大豆 コンタミネーション:卵・乳
5 12 19	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール	
5 15	ごま油	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
5 17	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
5	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 エでん粉)	アレルギー表示:(魚介類)
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 く皮> 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(粉末)	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
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	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。
9 16 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 チャンエキスパウダー チャンパウダー 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
9 22	ローレル	ローレル	
9	はちみつマーガリン	【はちみつ】はちみつ 【マーガリン】食用植物油脂【大豆】 食用精製加工油脂 食塩 バターミルクパウダー【乳】 乳化剤 香料 酸化防止剤(ビタミンE) カロチノイド色素 水	アレルギー表示:乳・大 豆
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
9	(冷)ホキフライ	ホキ 〈衣〉 パン粉 小麦粉 でん粉 食塩 水	アレルギー表示:小麦・ 大豆 ※加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:かに、卵、乳
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
10	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 紅麹色素	アレルギー表示:さけ・大 豆・ごま
11 19	すりごま	ごま【ごま】	  アレルギー表示 : ごま 
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
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(加エデンプン) 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	* 加工助剤・キャリー

	•	·	
11	(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	
12 16 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
12 16 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・キャリー オーバー・コンタミ等由 来:卵、乳、大豆
12 22	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	
12	(冷)さといも	さといも	
12	(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
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
15	一食コアプラス	乳製品(加糖練乳 脱脂粉乳 全粉乳 クリーム) 砂糖・異性化液糖 イソマルトオリゴ糖シロップ 砂糖 乳たんぱく 寒天 リン酸Ca 増粘 多糖類 香料 ピロリン酸鉄 水	アレルギー表示:乳 ※加工助剤・キャリー オーバー・コンタミ等由来 りんご、もも
15	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)	
16	(冷)グリンピース	グリンピース	
16	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
16	牛乳(調理用)	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
16	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】	アレルギー表示:乳
16	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
16	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)	
16	ナツメグ	ナツメッグ	
17	(冷)ひきわり納豆	ひきわり大豆【大豆】 納豆菌 (タレ) 果糖ぶどう糖液糖 たんぱく加水分解物【大豆】 砂糖 しょうゆ【小麦・大豆】 食塩 醸造酢 かつおエキス【小麦・大豆】 調味料(アミノ酸 等) 酒精 ビタミンB1 増粘剤(キサンタン)	アレルギー表示: 大豆・ 小麦

17	一食かつお節	かつおのふし	
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)スクールみかんゼリー	みかん果汁 みかんシラップ漬け(みかん・砂糖・異性化液糖) 砂糖 異性化液糖 粉末水飴ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 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	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
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	カレ一粉	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	※加工助剤、キャリー オーバー、コンタミ等由 来:小麦
22	(冷)チキンナゲット	鶏肉 コーンスターチ パン粉【小麦】 豚脂 粉末状大豆たん白 しょうゆ 食塩 チキンスープ 香辛料 たんぱく加水分解物 おろしにんにく 揚げ油(パーム) 揚げ油(なたね油) 炭酸 Ca 加工デンプン 増粘多糖類 ピロリン酸鉄水 く衣> パン粉 小麦粉 コーングリッツ 植物油脂コーンスターチ 粉末状大豆たんぱく 食塩しょうゆ 香辛料(白こしょう)	アレルギー表示: 小麦・ 豚肉・鶏肉・大豆

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 乳・大豆 ※同ーライン:卵、鶏肉、 豚肉、りんご ※同ーエ場別ライン: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 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 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