

# 令和8年1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			
15	16	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
21 29	13 29	切りふ	小麦粉【小麦】 50 小麦たんぱく【小麦】 49.97 酸化防止剤	
26	23	(冷)厚揚げ (2cm角)	丸大豆【大豆】 植物油(菜種) 2.8 安定剤(加工澱粉(とうもろこし、キヤッサバ)) 凝固剤(塩化マグネシウム) 水	
13 28	14 30	レンズ豆	レンズ豆	※同一ライン:大豆
20	27	アーモンド(荒)	<b>アーモンド【アーモンド】</b> 100	※同一ライン:小麦、卵 乳、落花生、くるみ、 さけ、カシューナッツ 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
14	15	黒豆(味付乾燥)	黒大豆【大豆】 砂糖 塩	
9	9	凍り豆腐(細切り)	大豆【大豆】 凝固剤 重曹	
15	16	乾燥おから	大豆【大豆】	
27	28	たくあん(細切り)	塩押しだいこん 水あめ混合異性化液糖 砂糖 食塩 たん白加水分解物【小麦】 醸造酢 米ぬか 調味料(アミノ酸等) ウコン色素 酸味料(クエン酸) 香辛料抽出物 加水	
16	20	キムチ	はくさい たまねぎ にんじん 砂糖 食塩 りんご【りんご】 にんにく 昆布エキス しょうゆ【小麦、大豆】 0.69 かつお節エキス【さば】 生姜 唐辛子 調味料(アミノ酸等) 酸味料(クエン酸) 香辛料抽出物 トウガラシ色素 ホップ抽出物 ショ糖脂肪酸エステル	
29	29	(冷)さば切身 *60g	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
19	19	(冷)わかさぎ (子持ち)	わかさぎ	
16	20	いりこ(中ぶり)	カタクチイワシ	※同一ライン:えび、かに いか、さば ※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			
15	16	冷凍全卵	<b>鶏卵【卵】</b> 100	
29	29	きざみのり	乾海苔	※のりは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。
15	16	白だし	食塩 しょうゆ【小麦、大豆】 11 砂糖 米醸酵調味料 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】 酒精 水 しいたけエキス【小麦、大豆】 0.3 調味料(アミノ酸等) 酸味料(クエン酸) 甘味料(甘草) カラメル色素 香料	
15	16	乾燥バジル	バジル	
20	27	一食ミルククリーム *15g	食用油脂(パーム、大豆、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 <b>ホエイパウダー【乳】</b> 3.1 <b>全粉乳【乳】</b> 1.51 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 0.5 食塩 乳化剤【大豆】 炭酸カルシウム <b>香料【乳】</b> 0.42	※同一ライン:落花生 小麦、ごま、りんご アーモンド
15	16	シナモンパウダー	シナモン	
15	16	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	
16	20	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	
15	16	クミンパウダー	クミン	
27	28	レトルト鮭フレーク	白鮭【さけ】 植物油(なたね、トウモロコシ、 大豆【大豆】) 12.61 食塩 エキス(昆布、酵母) 着色料(紅麹、クチナシ) 調味料(アミノ酸等) 酢酸(Na) 水	
28	30	レトルトひよこ豆	ひよこ豆	※同一ライン:大豆
9	9	(冷)さつまいも	さつまいも	
9	9	(冷)白玉もち	もち米 水	
15	16	パン粉	小麦【小麦】 92.43 ショートニング(パーム、ヤシ、 菜種他)2.46 上白糖 イースト 塩 大豆粉【大豆】 イーストフード【小麦】 0.06	
15	16	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
15	16	無調整豆乳	国産脱皮大豆【大豆】 水	
16 19 20 20 27	19 20 27 28	いりこ(だし用)	いわし稚魚 食塩	※同一ライン:えび、かに ※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。
21	13	あさりの佃煮	あさり 砂糖 醤油【小麦、大豆】 8.86 生姜 味醤	※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 26 28	21 23 30	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 砂糖 水あめ 食塩 リン酸塩(Na) 酸化防止剤(ビタミンC) 香辛料抽出物 発色剤(亜硝酸Na)	※同一ライン:小麦、卵 乳、牛肉、ごま、大豆 鶏肉、りんご、ゼラチン
28	30	きざみチーズ(8mm)	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 83 乳化剤 セルロース 水	
26	23	シュレットチーズ	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 99 セルロース	
13	14	粉末チーズ	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 100	
20	27	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。
29	29	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	
13	14	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) 仕込水	
28	30	一食りんごジャム *15g	水あめ 砂糖 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
15	16	一食黒豆きなこ クリーム*10g	食用油脂(大豆【大豆】、パーム、パーム核、米、からし種子 <b>ごま【ごま】</b> )51.8 糖類(砂糖、ぶどう糖、 粉末水あめ、 <b>乳糖【乳】</b> )29.1 きなこ【大豆】 <b>乳等を主要原料とする食品【乳】</b> 3.5 食塩 乳化剤【大豆】	※同一ライン:小麦 落花生、りんご アーモンド
22	21	一食ミニあまおう いちごゼリー*21g	異性化液糖 砂糖 いちご濃縮果汁(あまおう) ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸、クエン酸Na) 香料 アカダイコン色素 水	
16	20	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
21 27 30	13 26 28	すりごま	<b>胡麻【ごま】</b> 100	
13	14	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
29	29	(冷)かまぼこ (細切り)	たらすり身 砂糖 食塩 醤酵調味料 加工でん粉(キヤッサバ) 水	
20	27	(冷)角天ふわら	魚肉(イトヨリダイ、スケソウダラ、エゾ) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種) φ 水	
9 29	9 29	かつお節(だし用)	かつおのふし	
9 14 20 29	9 15 27 29	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			
13	14	ノンエッグ マヨネーズ	食用植物油脂(なたね、大豆他)【大豆】 65.9 醸造酢(さとうきび、とうもろこし) 食塩 砂糖 香辛料 粉末状植物性たん白【大豆】 酵母エキスパウダー 増粘剤(キサンタンガム、加工でん粉(とうもろこし)) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 水	
9	9	レトルトまぐろ油漬け	きはだまぐろ 大豆油【大豆】 13.8 野菜エキス 食塩 水	
13 15 22	14 16 21	とうもろこし (ホール)缶	スイートコーン 塩 pH調整剤(クエン酸) 水	
15 26	16 23	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
15 30	16 26	(冷)グリンピース	グリンピース	
23	22	(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	
27	28	(冷)さといも	さといも	
14 19	15 19	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
28	30	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
22 28 30	21 26 30	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】 アナト一色素 水	
22 28	21 30	牛乳(調理用)	<b>牛乳【乳】 100</b>	
22	21	脱脂粉乳	<b>脱脂粉乳【乳】 100</b>	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
19 30	19 26	小麦粉	小麦【小麦】 100	
15 19 22 23 29	16 19 21 22 29	でん粉	馬鈴しょでん粉	
16	20	ごま油	<b>食用ごま油【ごま】 100</b>	
13 14 15 16 19 20 21 22 27 28 30	13 14 15 16 19 20 21 26 27 28 30	サラダ油	食用なたね油 100	
19 23	19 22	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	
13 15 16 20 23 26 30	14 16 20 22 23 26	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 キヤッサバ) 食塩 たまねぎ 香辛料	
9 15 16 21 23 27	9 13 16 20 22 28	酒	米 米麹 醸造アルコール	
9 16 19 20 22 29	9 19 20 21 29	みりん	もち米 米麹 グルコース 醸造アルコール	
26	23	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)	
30	26	ローレル	ローレル	
15 22 28	16 21 30	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			
19 30	19 26	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 フエンネル 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 マスターード オニオン ナツメグ ガーリック	
13 15 19 20 22 23 26 28 30	14 16 19 21 22 23 26 27 30	洋こしょう	黒こしょう末	
15 23 26 30	16 22 23 26	鶏がらスープのもの	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	
13 30	14 26	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			
9	9		精白米	※同一ライン:小麦、卵 乳、大豆、鶏肉、豚肉 りんご
14	13			※同一工場別ライン: 落花生、牛肉 ゼラチン、ごま、くるみ
16	15			
19	19	ご飯		
21	20			
23	22			
27	28			
29	29			
30	26	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			
15	16		<b>脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7</b>	※同一ライン:卵 鶏肉、豚肉、りんご
22	21	パン	砂糖 イースト	※同一工場別ライン: 落花生、牛肉 ゼラチン、ごま、くるみ
28	30	背割りパン	イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	
20	27	小さいパン (県産小麦粉)	<b>脱脂粉乳【乳】 4 ショートニング【大豆】 7</b> グルテン強化剤【小麦】 2.0 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.15 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
13	14	胚芽パン	<b>脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 14</b> 砂糖 イースト 胚芽【小麦】 10 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
26	23	黒砂糖パン	<b>脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7</b> 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 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
20	27	乾めん	食塩	※同一ライン:そば、卵 やまいも