

令和8年 1月分 特別支援学校(段階食／押ⅡⅠ食) 給食物資配合表

【主食(粥・パン粥・エンジョイゼリー)】

主食	押しつぶし食	普通食が米飯の時、粥／普通食がパンの時、パン粥
	嚥下Ⅱ食	粥の時、エンジョイゼリーバニラ／普通食パンの時、パン粥
	嚥下Ⅰ食	粥の時、エンジョイゼリーバニラ／パン粥の時、エンジョイゼリーストロベリー

分類	品名 使用日	配合物資	注意喚起
粥用	米(粥用)	精白米	
	9,14,16,19,21,23,27,29,30		
	顆粒ゼラチンRR 全日使用	ゼラチン(牛骨)	アレルギー表示:ゼラチン (粥・牛乳ゼリー・お茶ゼリーに使用)
パン粥用 (パンに牛乳を浸す)	配合物資		
	パン・小さいパン	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 マーガリン【乳・大豆】 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 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
	13,15,22,28		
	パン(県産小麦粉)	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 ショートニング グルテン強化剤【小麦】 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 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
	20		
	黒砂糖パン	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 マーガリン【乳・大豆】 黒砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 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
	26		
栄養補助ゼリー	エンジョイゼリー バニラ・ストロベリー 全日使用	脱脂粉乳【乳】 でん粉分解物 グラニュー糖 植物油 ゼラチン 乳糖 カゼイン 香料 乳化剤 増粘多糖類 PH調整剤 色素(バニラには含まれない)	※原材料の一部に乳・大豆由来の成分とゼラチンを含む

【牛乳・ソフティア・牛乳ゼリー／お茶ゼリー】

牛乳	牛乳 (パン粥・ゼリー用)	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
	全日使用		
	ソフティア	デキストリン 増粘多糖類 pH調整剤	(牛乳やおかずのとりみ付けに使用)
	9,13,14,15,16,19,20,21,22,23,26,27,28,29,30		
お茶	有機粉末茶	有機緑茶	
	全日使用		

【ジャム等添加品・一食物】

使用 初日	品 名 使用日	配合物資	注意喚起
13	マービー あんずジャム 13,20,26	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
13	一食ミックスジャム 13	糖類(水あめ 砂糖) 果実(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
15	一食はちみつ 15	はちみつ	
21	一食クリーム ヨーグルトバニラ 21	加糖練乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 クリーム【乳】 全粉乳【乳】 砂糖・異性化液糖 砂糖 イソマルトオリゴ糖シロップ 難消化性デキストリン ミルクカルシウム【乳】 乳たんぱく【乳】 寒天 増粘多糖類 香料 水	アレルギー表示:乳 加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等:りんご・もも
22	一食あまおう いちごジャム 22	水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
22	一食セミスweet りんごジャム 22,28	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
23	たいみそ (押のみ) 23	みそ ぶどう糖 いとより鯛すり身(いとより鯛、砂糖) 砂糖 清酒 デキストリン しょうゆ 酸味料	アレルギー表示:小麦・大豆 ※コンタミネーション:いとより鯛はえび、かにを食べています。
26	プロッカグレープ 26	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ブドウ果汁 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 V.C 着色料(アントシアニン)	アレルギー表示:ゼラチン
26	マービー マーマレードジャム 26	還元麦芽糖水飴 果実(オレンジ、みかん、夏みかん) 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 PH調整剤	アレルギー表示:オレンジ
27	プロッカオレンジ 27	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) 果汁(オレンジ、うんしゅうみかん) 乾燥酵母 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 着色料(紅花黄、パプリカ色素) V.C	アレルギー表示:オレンジ・ゼラチン

【副食】

使用 初日	品 名 使用日	配合物資	注意喚起
9	牛乳(調理用) 9,13,14,15,16,19,20,21,22,23,26,27,28,29,30	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
9	生クリーム 9,13,14,15,16,19,20,21,22,23,26,27,29,30	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
9	鶏卵 9,13,14,15,16,19,20,21,22,23,26,27,28,29,30	鶏卵【卵】	アレルギー表示:卵
9	ワイン(白) 9,15,19,20,22,26,27,29,30	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 ゼラチン(加工助剤)	

q	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【小麦、大豆】 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 ポークエキスパウダー【豚肉】 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
	q,13,14,15,16,20,22,23,26,27,28,30		
q	クイック介護食とり	鶏肉 チキンエキス 食用パーム油 チキンオイル コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) 酵母エキス 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類 加エデンプン) 卵殻Ca	アレルギー表示:卵・鶏肉・ゼラチン
	q,29		
q	(冷)ほたてのすり身	ほたて貝柱 大豆油 卵白 加エデンプン ソルビット 増粘多糖類 膨張剤	アレルギー表示:小麦・卵・大豆・やまいも ※同一工場:えび・かに・小麦・卵・乳成分
	q		
q	うらごしほうれん草	冷凍ほうれん草 水	
	q,16,21,26,29		
q	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。
	q,14,20,29		
q	おわら麴	小麦粉【小麦】 小麦グルテン	アレルギー表示:小麦
	q,29		
q	かつお節(だし用)	かつおのふし	
	q,29		
q	マーガリン(調理用)	食用植物油脂・食用精製加工油脂【大豆】 食塩 乳化剤【大豆】 香料 アナトー色素 水	アレルギー表示:大豆
	q,22,30		
q	酒	米 米麴 醸造アルコール	
	q,16,21,22		
q	みりん	もち米 米こうじ 醸造アルコール グルコース	
	q,22,27,29		
q	白だし	食塩 しょうゆ 砂糖 米発酵調味料 かつお節 こんぶエキス しいたけ かつおエキス たん白加水分解物 しいたけエキス 調味料(アミノ酸等) 酒精 酸味料 甘味料(甘草) カラメル色素(しいたけエキス由来) 香料(しいたけエキス由来) 水	アレルギー表示:小麦・大豆・ゼラチン
	q,21,27		
q	やわらかきざみごぼう	ごぼう 増粘剤(加エでんぷん) 香料 (小麦・大豆由来)	アレルギー表示:小麦・大豆
	q,19,27		
q	国産蒸し栗カット	栗	
	q		
13	(冷)やわらかポーク	豚肉 オニオンソテー 卵白 乳等を主要原料とする食品 清酒 パン粉 ゼラチン 大豆油 山芋 乾燥卵白 砂糖 生姜汁 醤油 発酵調味料 食塩 加エデンプン ピロリン酸鉄 増粘剤(グアー) 香料	アレルギー表示:小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆・豚肉・やまいも ※同一工場:えび・かに・小麦・卵・乳成分
	13		
13	鶏肉ささみ	鶏肉ささみ	
	13,14,16,20,21,22,26,30		

13	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 ゼラチン(加工助剤)	
	13,14,16,23		
13	うらごしグリーンピース	冷凍グリーンピース 水	
	13,14,30		
13	(冷)白いんげん ピューレ	いんげん豆 水	
	13,28		
13	醃酵乳	生乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 乳酸菌スターター【乳】 配合 水	アレルギー表示:乳
	13,30		
13	チーズパウダー	ナチュラルチーズ【乳】	アレルギー表示:乳
	13		
13	サラダ油	食用なたね油	
	13,14,15,16,20,22,30		
13	ソース	砂糖 醸造酢 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
	13,15,30		
13	酢	米 アルコール 酒かす 水	
	13,14,21		
13	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	
	13,15,16,23,30		
13	エッグケアノンエッグ マヨネーズ	食用植物油脂【大豆】 醸造酢 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 増粘剤 調味料 香辛料抽出物 水	アレルギー表示:大豆
	13		
14	(冷)やわらかビーフ	牛肉 豚肉 鶏卵 パン粉 オニオンソテー 牛乳 洋酒 大豆油 大豆たん白 食塩 砂糖 香辛料 加工デンプン 香料	アレルギー表示:小麦・ 卵・乳成分・牛肉・大 豆・豚肉 ※同一工場:えび・か に・小麦・卵・乳成分
	14		
14	丹波黒豆	黒豆【大豆】 砂糖 水	アレルギー表示:大豆
	14		
14	ねりごま	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】	アレルギー表示:ごま
	14,21		
15	(冷)白身魚のすり身	魚肉(パシフィックホワイティング) 大豆油 卵白 砂糖 食 塩 加工デンプン グリシン 増粘多糖類 膨張剤 乳化剤	アレルギー表示:小麦・ 卵・大豆・やまいも ※同一工場:えび・か に・小麦・卵・乳成分
	15		
15	無調整豆乳	大豆【大豆】 水	アレルギー表示:大豆
	15		
16	(冷)白桃コンポート	白桃【もも】 砂糖 酸味料 酸化防止剤 水	アレルギー表示:もも
	16		
16	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。
	16,19,20		

16	ごま油 16	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
16	豆板じゃん 16	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	ガーリック 16,23	ガーリック	
16	コチュジャン 16	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	アレルギー表示:大豆
19	(冷)いわしのすり身 19,29	魚肉(いわし) 砂糖 清酒 玉ねぎ 食塩 生姜汁 加エデンプン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(グァー)	※同一工場:えび・かに・小麦・卵・乳成分
19	マヨネーズチューブ 19	食用植物油脂【大豆】 卵黄【卵】 醸造酢 食塩 香辛料 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物 水	アレルギー表示:卵・大豆・りんご
20	ソフトカップ バナナ風味 20	牛乳【乳】 卵【卵】 砂糖 マルトデキストリン ポリデキストロース 脱脂粉乳【乳】 濃縮乳【乳】 ラクトスクロースシラップ コラーゲンペプチド 香料 V.C クエン酸鉄Na ナイアシン V.E V.B ₂ V.B ₁ V.A V.D	アレルギー表示:卵・乳・ゼラチン
20	ローストアーモンド (粉末) 20	アーモンド【アーモンド】	アレルギー表示:アーモンド ※加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:マカダミアナッツ
20	塩わかめ (一般と同じ) 20	わかめ 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。
20	そうめん 20	小麦粉【小麦】 食塩 食用植物油	アレルギー表示:小麦
23	クイック介護食 ほたて貝柱 23	ほたて貝柱水煮(ホタテガイ) コラーゲンペプチド 食用パーム油 ほたてエキス フィッシュボーンパウダー 寒天 酵母エキス ゲル化剤(増粘多糖類) 香料	アレルギー表示:ゼラチン
23	(冷)レバーブロック 23	鶏肝 こいくちしょうゆ 砂糖 香辛料(ジンジャー)	アレルギー表示:鶏肉・小麦・大豆 ※同一工場:卵・乳
23	鶏がらスープのもと 23	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) レー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
27	(冷)鮭切身 27	しろさけ	アレルギー表示:さけ 加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等:さば、いか
29	減塩のり佃煮 29	のり 水あめ しょうゆ 食物繊維 砂糖・異性化液糖 醸造酢 でん粉 かつおエキス 食塩 ほたてエキス 寒天 調味料(アミノ酸等) カラメル色素	アレルギー表示:小麦・大豆

30	レトルトみかん シロップ漬け 30	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 グラニュー糖 酸味料 乳酸Ca 水	
30	レトルト黄桃角切り 30	黄桃【もも】 砂糖 酸化防止剤 クエン酸 水	アレルギー表示:もも
30	薄力粉(九州産) 30	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦
30	カレー粉 30	ターメリック コリアンダー クミン フェネグリーク 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・キャリアー オーバー・コンタミ由来: 小麦

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。

また、配合割合が非開示の物資は配合割合は記載していません。

詳細が必要な場合は学校へお問い合わせください。