

令和8年3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			
3	3	ふ(花型)	小麦粉【小麦】 50.0 小麦たん白【小麦】 49.86 クチナシ パプリカ ビタミンE	
16	17	冷凍ちゃんぽん麺	小麦粉【小麦】 41.05 小麦たん白【小麦】 1.64 たん白加水分解物(水あめ、食用油脂(ヤシ、パーム)) 1.15 かんすい 水	
10	11	トック	米(上新粉) 澱粉(馬鈴薯) 食塩 酒精 水	
6	5	レンズ豆	レンズ豆	※同一ライン:大豆
2	4	アーモンド(細切り)	アーモンド【アーモンド】 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
23	9	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: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
19	19	(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
11	6	(冷)ホキ切身*40g	ホキ	※同一ライン:いか さけ、さば
9	10	(冷)わかさぎ (子持ち)	わかさぎ	※わかさぎは 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	3	(冷)魚すり身 (白身魚)	スケソウダラすり身 ばれいしょでん粉 食塩 砂糖 発酵調味料	
23	9	ワインナー ソーセージ	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 11 馬鈴しょでん粉 食塩 砂糖 水あめ 香辛料 酸化防止剤(ビタミンC) リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸等) 保存料(ソルビン酸) 発色剤(亜硝酸Na)	※同一ライン:卵、乳 小麦、牛肉、ごま、大豆 鶏肉 ゼラチン ※同一工場別ライン: りんご

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
16	17	焼き豚	豚もも肉【豚肉】 砂糖 水あめ 醤油【小麦、大豆】 2.576 植物性たん白【大豆】 食塩 豚血しようたん白 粉末醤油【小麦、大豆】 0.475 ポークエキスパウダー【豚肉】 粗ゼラチン(豚)【ゼラチン】 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 発色剤(亜硝酸Na) 水	
2	4	切り干しだいこん	だいこん	
5	23	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。
17	16	(冷)カクテルゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 りんご果汁(濃縮還元)【りんご】 砂糖 デキストリン 水溶性食物繊維 寒天 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 香料 クチナシ黄色素 クエン酸鉄Na クチナシ青色素 着色料(ビタミンB2) ぶどう果汁(濃縮還元) 酸味料(クエン酸、クエン酸三ナトリウム) もも果汁(濃縮還元)【もも】 クチナシ赤色素 紅麹色素 豆乳【大豆】 ピロリン酸第二鉄	※同一ライン:卵、乳 オレンジ、バナナ、小麦 キウイフルーツ、ごま ゼラチン ※同一工場別ライン: アーモンド
19	19	しそ粉	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢) 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	
11	6	テンメンジャン	味噌【大豆】 砂糖 植物油脂【ごま】 醤油【大豆、小麦】	
4	2	乾燥バジル	バジル	
10	11	はちみつ	はちみつ	
23	9	一食りんごジャム *20g	水飴 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
3 13	3 13	一食きざみのり*1g	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。
9	10	一食わかめふりかけ *2.5g	わかめ 砂糖 ゴマ【ごま】 11.0 ドロマイド(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) ちりめん かつおぶしエキス 酵母エキス 食塩 赤しそ 酵母 梅酢 クエン酸鉄Na 水	※わかめは、 えび、かにが混入して いる場合があります。 ※ちりめんは、 えび、かにを食べて います。
6	5	一食中濃ソース*5g	りんご【りんご】 トマト たまねぎ にんにく 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 釀造酢(さとうきび) 食塩 水 澱粉(とうもろこし) アミノ酸液【大豆】 香辛料 カラメル色素	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
4	2	一食アーモンド いりこ*8g	アーモンド【アーモンド】 50 かたくちいわし 砂糖 濃粉分解物(キヤッサバ) 醤油【小麦、大豆】 0.31 食塩	※同一ライン:くるみ えび、落花生、ごま カシューナッツ、バナナ ※同一工場別ライン: 乳、卵、いか ※カタクチイワシは、 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。
4	2	ナツメグ	ナツメグ	
10	11	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	
16	17	(冷)豚骨スープのもと	ポークエキス【豚肉】 ポークオイル【豚肉】 32.4 水	
6	5	(冷)ホキフライ*50g	ホキ パン粉【小麦、大豆】 15 小麦粉【小麦】 6 澱粉(とうもろこし) 食塩 香辛料 水	
16	17	(冷)ギョーザ*18g	豚肉【豚肉】 キャベツ 玉ねぎ ねぎ にら ニンニク 生姜 人参 椎茸 植物性蛋白【大豆】 ポークエキス【豚肉】 みりん 砂糖 醤油【小麦・大豆】 0.41 食塩 コショウ 小麦粉【小麦】 15.65 醸造調味料 還元水飴 水	
4	2	(冷)ミートボール	豚肉【豚肉】 鶏肉【鶏肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 9.46 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	
3	3	(冷)厚焼卵*60g	鶏卵【卵】 68.81 砂糖 穀物酢(米) タピオカでん粉 発酵みりん しょう油【小麦・大豆】 0.93 食塩 水 なたね油(焼成油) 微量	※同一ライン:えび、乳 かに、オレンジ、牛肉 ごま、さば、鶏肉、豚肉 もも、りんご
3	3	一食(冷)ひしもち *30g	上新粉(うるち米) 砂糖 冷凍よもぎ 食塩 加工デンプン(サゴヤシ、じゃがいも) 炭酸カルシウム 酵素(βアミラーゼ) 着色料(ビートレッド) ピロリン酸鉄 水	※同一ライン:くるみ 乳、ごま、大豆
5	23	一食(冷)納豆*40g (たれ付)	〈納豆〉大豆【大豆】 納豆菌 〈たれ〉しょうゆ【小麦、大豆】 2.58 砂糖 食塩 かつおエキス かつお節エキス 昆布エキス 酵母エキス 酒精 水	
10	11	一食乳酸菌飲料 *133g	脱脂粉乳【乳】 砂糖 リン酸カルシウム 香料 安定剤(スクシノグリカン) ビタミンD 水	
11	6	豆板じゃん	塩蔵唐辛子 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)	
5	23	一食かつお節*1g	かつおのふし	
17	16	黄桃(角切り)缶	黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	
6	5	無調整豆乳	国産脱皮大豆【大豆】 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
9 13 19	10 13 19	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。
9	10	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。
5	23	きざみチーズ(8mm)	ナチュラルチーズ【乳】 83 乳化剤 セルロース 水	
6	5	シュレットチーズ	ナチュラルチーズ【乳】 99 セルロース	
9	10	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。
19	19	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	
16	17	一食ヨーグルト*105g	脱脂粉乳【乳】 クリーム【乳】 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	
5 9 13	10 13 23	すりごま	胡麻【ごま】 100	
23	9	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
2 3	3 4	かつお節(だし用)	かつおのふし	
2 3 19	3 4 19	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 6	4 5	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	
13 16	13 17	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	
2 5 23	4 9 23	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	

使用日	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
17 16	パインアップル (くさび形)缶	パインアップル 砂糖 クエン酸 水	
23 9	(冷)グリンピース	グリンピース	
10 11	(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	
2 4	(冷)さといも	さといも	
6 17 16	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
4 17 16	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	
4 6 2 5	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
4 2	一食チョコ大豆 クリーム*10g	食用油脂(大豆、パーム、米、とうもろこし、 パーム核) 56.67 砂糖 大豆粉【大豆】 ココアパウダー ぶどう糖 脱脂粉乳【乳】 1.5 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン【大豆】 香料	※同一ライン:小麦 落花生、ごま、りんご アーモンド
11 6	一食(冷)ゆずゼリー *50g	ゆず果汁 ぶどう糖果糖液糖 水飴 糖製はちみつ ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
3 9 17	3 10 16	小麦粉	小麦【小麦】 100	
2 4 9 11 17 19	2 4 6 10 16 19	でん粉	馬鈴しょでん粉	
11 16	6 17	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
2 5 6 11 13 16 17 23	4 5 6 9 13 16 17 23	サラダ油	食用なたね油 100	
6 9	5 10	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	
10 17 23	9 11 16	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	
2 3 9 11 13 17	3 4 6 10 13 16	酒	米 米麹 醸造アルコール	
13 16 19	13 17 19	みりん	もち米 米麹 グルコース 醸造アルコール	
17	16	ローレル	ローレル	
4 11 17	2 6 16	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)	
17	16	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
4 6 10 16 23	2 5 9 11 17	洋こしょう	黒こしょう末	
6 10 11 16 23	5 6 9 11 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	
11 17 23	6 9 16	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			
2	3		精白米	※同一ライン:卵
3	4			
5	6			
10	11			
11	13	ご飯		
13	16	減量ご飯		
16	17			
17	19			
19	23			
9	10	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			
23	9	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	※同一ライン:卵
4	2	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 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.15	※同一ライン:卵
6	5	胚芽コッペパン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 14 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