

令和8年3月給食物資配合表【知的そしゃく食】

日付	品 名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
2 5	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
2 6 13	みりん	もち米 米麹 ゲルコース 醸造アルコール	
2 9	かつお節(だし用)	かつおのふし	
2 9 13 18	酒	米 米麹 醸造アルコール	
2 9 19	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。
2	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	アレルギー表示:小麦
2	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。
2	白身魚すり身	スケソウダラすり身 馬鈴薯でん粉 食塩 砂糖 醸酵調味料(みりん)	
2	国産ももゼリー	もも還元果汁 ももピューレ 砂糖 果糖 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 香料 酸味料水	アレルギー表示:もも ※加工助剤・キャリーオーバー・コンタミ等由来:乳、りんご
4 5 9 11 12 16 18 23	サラダ油	食用なたね油	
4 5 9 11 16 18 19 23	(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
4 5 10	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	

4 5 16	(冷)グリンピース	グリンピース	
4 5 16 18	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	アレルギー表示:りんご・大豆
4 6 10 12 16 23	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
4 12	レトルトレッドキドニー	レットキドニー 食塩 水	
4	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
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	チーズパウダー	ナチュラルチーズ	アレルギー表示:乳
5 6 12 16 18 23	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
5 23	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】 アナト一色素 水	アレルギー表示:大豆
5	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	
5	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
5	醸酵乳	生乳【乳】 脱脂粉乳 乳酸菌スターta 配合水	アレルギー表示:乳
5	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	※加工助剤、キャリーオーバー、コンタミ等由来:小麦
5	ローレル	ローレル	

5	(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 ショウゆ 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 <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 ショウゆ 香辛料(白こしょう)	アレルギー表示:小麦・豚肉・鶏肉・大豆
6 9 10 13 16 18 19 23	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
6 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	
6 12 23	牛乳(調理用)	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
6	白花豆&白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
6	一食オールいちごジャム	いちご 砂糖 水あめ ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 仕込水	
6	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】	アレルギー表示:乳
6	(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 ドロマイド 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
9	(冷)さといも	さといも	
9	(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
9	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
10	緑豆はるさめ	緑豆でん粉	
10	はちみつ	はちみつ	

10	(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
10	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(加工デンプン) 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	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: 大豆
10	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	アレルギー表示: 大豆
10	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
11 12 16	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
11	(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
11	ねりごま	皮むきいりごま: ごま種子白	アレルギー表示: ごま
12	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 濃粉 酵母エキス 香辛料 水	アレルギー表示: りんご・大豆
12	無調整豆乳	大豆 水	アレルギー表示: 大豆
12	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
12	クッキングチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤 セルロース 水	アレルギー表示: 乳
12	(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・コンタミ等由來: かに、卵、乳
13 16	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

13 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。
13	すりごま	ごま【ごま】	アレルギー表示:ごま
13	クリームヨーグルトバニラ	乳製品(加糖練乳 脱脂粉乳 クリーム 全粉乳) 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(食物繊維) ミルクカルシウム 乳たんぱく 寒天 増粘多糖類 香料 水	アレルギー表示:乳
16	ハーフスパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ	アレルギー表示:小麦
16	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
16	トマトピューレ	トマト 水	
18	ごま油	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
18	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)	
18	テンメンジャン	味噌 砂糖 植物油脂【ごま】 醤油	アレルギー表示:小麦、大豆、ごま
18	一味唐辛子	赤唐辛子	
19	(冷)さばおかか煮 * 40g	さば 還元水あめ しょうゆ みりん 砂糖 でん粉 かつおぶし 醤造酢 水	アレルギー表示:さば・小麦・大豆
19	しそ粉	塩蔵赤しそ 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	
23	一食セミスイートオレンジマーマレード	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	
23	ナツメグ	ナツメグ	
23	乾燥バジル	バジル	

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
4 6 10 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
12	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
23	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