

令和8年3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
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・キャリアー オーバー・コンタミ等由 来:卵、乳、大豆
2 6 13 19	みりん	もち米 米麴 グルコース 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 米麴 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 13	一食焼のり(細切り)	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・ 小麦・卵・乳・さけ・大豆・ ゼラチン
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 醗酵調味料(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・キャリアー オーバー・コンタミ等由来 乳、りんご
4 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

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 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 11 12 16 23	洋こしょう	黒こしょう末	※加工助剤、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:小麦・卵・乳
4 6 9 10 13 16 18 19 23	でん粉	馬鈴薯でん粉	※加工助剤、キャリアーオーバー、コンタミ等由来:大豆
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・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:マカダミアナッツ
4	トマト缶(角切り缶)	トマト トマトピューレ クエン酸	
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	チリソース	トマト 糖類(ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖) たまねぎ 醸造酢 食塩 香辛料 にんにく	

5 16	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
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】 アナトー色素 水	アレルギー表示:大豆
5	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	
5	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
5	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
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 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 <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
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	一食あまおういちごジャム	糖類(水あめ) 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
6	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】	アレルギー表示:乳
6	(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
9	(冷)さといも	さといも	

9	(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
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	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
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	冷凍チキンブイヨン	鶏骨 野菜(たまねぎ にんじん セロリ) ローリエ 水	アレルギー表示:鶏肉
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 13	すりごま	ごま【ごま】	アレルギー表示:ごま
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	芽ひじき	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。
11	一食かつお節	かつおのふし	
11	レトルトまぐろノンオイル	まぐろ 野菜スープ 食塩 調味エキス 調味料 (アミノ酸等) 増粘剤(キサンタン)	アレルギー表示: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	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
12	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
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・キャリアー オーバー・コンタミ等由来:かに、卵、乳
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	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	アレルギー表示:さけ、大豆
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	レトルトまぐろ油漬(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
16	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・キャリアー オーバー・コンタミ等由来:大豆
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	(冷)豆乳パンナコッタ	糖類(砂糖 果糖ぶどう糖液糖) 豆乳加工品(植物油脂 水 豆乳クリーム 水あめ でん粉 食塩) いちご果汁(いちご) ドロマイト 加工でん粉 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 着色料(紅麹) クエン酸鉄Na 香料 水	アレルギー表示:大豆・りんご ※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等:卵・乳
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	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
19	(冷)さば切身*60g (高圧処理)	さば	※同一ライン:えび、卵、小麦、いか、ごま、さけ、大豆 ※同一工場別ライン:乳、ゼラチン
19	ぬかみそ【煮魚用】	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	アレルギー表示:大豆
23	一食セミスweetオレンジマレード	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	(冷)ブルーベリーゼリー	水飴 ブルーベリー果肉 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 ブルーベリー濃縮果汁 りんご濃縮果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 クエン酸鉄 水	アレルギー表示:りんご
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