

令和8年 3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	
	2,5,9,11,13,18,19		
	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
	4,6,10,16		
	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
	12		
	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
	23		
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)
	2,4,5,6,9,10,11,12,13,16,18,19,23		
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
2	プロッカピーチ 2	砂糖 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) ピーチ果汁(ももを含む) 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(赤キャベツ)	アレルギー表示:もも・ゼラチン
4	一食セミスweet りんごジャム 4	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
6	マービー あんずジャム 6,12,23	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類)	
6	一食あまおう いちごジャム 6	水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
10	チョコアンドホワイト 10	<ブラックチョコ> 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
12	一食ミックスジャム 12	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
16	一食はちみつ 16	はちみつ	
19	一食減塩のり佃煮 (押のみ) 19	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
23	マービー マーマレードジャム 23	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

【副食】

使用 初日	品 名 使用日	配合物資	注意喚起
2	牛乳(調理用) 2,4,5,6,9,10,11,12,13,16,18,19,23	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
2	生クリーム 2,4,5,6,9,10,11,12,13,16,18,19,23	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
2	鶏卵 2,4,5,6,9,10,11,12,13,16,18,19,23	鶏卵【卵】	アレルギー表示:卵
2	鶏肉ささみ 2,4,5,6,9,11,16,23	鶏肉ささみ	
2	ワイン(白) 2,5,12,13,18,19	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)	

2	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(玉ねぎ、トマト、にんじん) 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
		2,4,5,6,9,10,11,12,13,16,18,23	
2	クイック介護食 白身魚	かれいフレーク たらすり身 食用パーム油 コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む) フィッシュブイヨン こんぶエキス 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)	アレルギー表示: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 (一般と同じ)	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。
2	干しいたけ	乾しいたけ	
2	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	かつお節(だし用)	かつおのふし	
2	みりん	もち米 米こうじ グルコース 醸造アルコール	
2	酢	米 アルコール 酒かす 水	
2	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
4	サラダ油	食用なたね油	
4	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
4	(冷)白いんげん ピューレ	いんげん豆 水	
4	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)	
		4,6,9,10,11,16,23	

4	(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
	4,9,18,23		
4	トマト(角切り)缶	トマト トマトピューレー クエン酸	
	4		
4	ローストアーモンド (粉末)	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
	4		
4	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	
	4,5,10,12,16		
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	
	4		
4	ガーリック	ガーリック	
	4,10,16		
5	レトルトみかん シロップ漬け	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	
	5		
5	レトルト黄桃角切り	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
	5		
5	(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 加エデンプン 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
	5,6,11,16		
5	うらごしグリーンピース	冷凍グリーンピース 水	
	5,11,16		
5	薄力粉(九州産)	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦
	5		
5	醗酵乳	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
	5,13		
5	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
	5,6		
5	カレー粉	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 オーバー・コンタミ由来: 小麦
	5		
6	酒	米 米麴 醸造アルコール	
	6,9		
6	(冷)白花生白いん げん豆ペースト	白花生 白いんげん豆 水	
	6		

9	クイック介護食 とり 9,19	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
9	(冷)白桃コンポート 9	白桃【もも】 砂糖 酸味料 酸化防止剤 水	アレルギー表示:もも
9	やわらかきざみごぼう 9	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
10	うらごしほうれん草 10,19	冷凍ほうれん草 水	
10	(冷)レバーブロック 10	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
10	クイック介護食 ほたて貝柱 10	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
10	コチュジャン 10	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	冷凍チキンバイヨン 10	鶏骨【鶏肉】 野菜(玉ねぎ 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 10	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
11	やわらかカップ (いとより鯛) 11,16	魚肉すり身(イトヨリ鯛、砂糖) 食用油脂(大豆油 中鎖脂肪酸油) 卵白 しょうゆ 還元澱粉分解物 鯛エキス 昆布エキス 増粘剤(加エでん粉) ゲル化剤(ジェランガム) 卵殻Ca 調味料(アミノ酸)	アレルギー表示:小麦・卵・大豆 ※本製品で使用しているいとより鯛は、えび、かにを食べています。
11	丹波黒豆 11	黒豆【大豆】 砂糖 水	アレルギー表示:大豆
11	ねりごま 11,13	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】	アレルギー表示:ごま
11	長ひじき 11	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。
12	(冷)白身魚のすり身 12	魚肉(パシフィックホワイティング) 大豆油 卵白 砂糖 食塩 加エデンプン 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
12	エッグケアノンエッグ マヨネーズ 12	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
12	無調整豆乳 12	大豆【大豆】 水	アレルギー表示:大豆

13	豚骨スープ	豚骨・豚足エキス【豚肉】 食塩 ポークオイル【豚肉】 チキン・ポークエキス(鶏骨、豚骨、食塩、野菜エキス)【鶏肉、豚肉】 香味オイル(動物油脂、野菜エキス) チキンオイル【鶏肉】 かつおエキス 乳たんぱく【乳】 調味料(アミノ酸等) 酸化防止剤(ビタミンE)	アレルギー表示:乳・鶏肉・豚肉
13	(冷)鮭切身	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
13	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	そうめん	小麦粉【小麦】 食塩 食用植物油	アレルギー表示:小麦
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	溶けないアイス(バニラ)	乳等を主要原料とする食品【乳】【大豆】 水あめ グラニュー糖 果糖 脱脂濃縮乳【乳】 生クリーム【乳】 デキストリン 加糖練乳【乳】 エリスリトール 加糖卵黄【卵】ゼラチン【ゼラチン】 鶏卵加工品【卵】 水 加エデンプン 甘味料 乳化剤 香料 ゲル化剤 着色料 pH調整剤	アレルギー表示:乳・大豆・卵・ゼラチン
19	(冷)いわしのすり身	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(グアー)	※同一工場:えび・かに・小麦・卵・乳成分

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。