

## 令和8年5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・斜体で表記しています。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
18	15	マカロニ (アルファベット)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
12	13	もち麦	もち性大麦	
26	11	黒砂糖	粗糖 黒糖 糖蜜	
8	20	アーモンド(荒)	<b>アーモンド【アーモンド】</b> 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
29	22	アーモンド(スライス)	<b>アーモンド【アーモンド】</b> 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
1	12	ねりごま	<b>いりごま【ごま】</b> 100	
27	29	いり大豆	大豆【大豆】	※同一ライン:小麦、卵乳、落花生、くるみ、さけ、カシューナッツ マカダミアナッツ アーモンド ※同一工場別ライン: えび、かに、いか、ごま 鶏肉
27	29	きなこ	国産黄大豆【大豆】	
19	19	(冷)さば切身*60g	さば【さば】	
11 15	8 21	(冷)ホキ(角切り)	ホキ	※同一ライン:卵、小麦 えび、ごま、大豆 ※同一工場別ライン: 乳、ゼラチン
27	29	(冷)かつお(角切り)	かつお	
11	21	(冷)かまぼこ (細切り)	たらすり身 砂糖 食塩 醗酵調味料 加工でん粉(キャッサバ) 水	
8	20	(冷)竹輪スライス	魚肉(イトヨリ、スケソウ、タチウオ他) でん粉(馬鈴薯、タピオカ) 植物性たん白【大豆】 植物油【大豆】 3.4 砂糖 食塩 ぶどう糖 寒天 粉あめ 調味料(アミノ酸) 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
27	29	(冷)角天ぷら	魚肉(イトヨリ、スケトウダラ、エソ) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 ぶどう糖 水 揚げ油(なたね油) φ	
26	11	いりこ(中ぶり)	かたくちいわし 食塩	※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。
7	7	(冷)塩さば*40g	まさば【さば】 食塩	※同一ライン:卵、小麦 えび、ごま、大豆 ※同一工場別ライン: 乳、ゼラチン
13	28	干しわかめ(カット)	湯通し塩蔵わかめ	※わかめは、 えび、かにが混入して いる場合があります。
19	19	しそ粉	赤しそ 食塩 梅酢	
29	22	オレガノ	オレガノ	
27	29	粉茶(粉末)	緑茶	
18 29	15 22	デミグラスソース	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)【小麦】 12 トマトペースト ソテードオニオン チキンエキス【鶏肉】 にんじん 砂糖 酵母エキス でん粉(とうもろこし) 食塩 香辛料 水	
29	22	はちみつ	ヒマワリ蜜 レンゲ蜜	
12	13	一食ミックスジャム *20g	水飴 砂糖 いちご 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、りんご ※同一工場別ライン: 落花生
14	1	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、りんご ※同一工場別ライン: 落花生
29	22	オールスパイス	オールスパイス	
12	13	ターメリックパウダー	ターメリック	
19	19	塩麴	米 食塩 酒精	
11	21	甘夏かん缶	夏みかん 砂糖・ぶどう糖加糖液糖 クエン酸 水	
21	25	一食穀物ふりかけ *2.5g	でん粉(コーンスターチ) 煎り米 米ぬか加工品 砂糖 にんじんフレーク うるちひえパフ 黒のり 食塩 キヌアパフ 酵母エキス クエン酸鉄ナトリウム 酸化防止剤(ビタミンC) カロチン色素	※本品に含まれる 海苔はえび、かにの 生息域で採取して います。
19 25	19 26	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
15	8	(冷)もずく	もずく	※もずくは えび、かにの生息する 海域で採取しています。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
18	15	(冷)ハンバーグ(鶏)*80g	豚肉【豚肉】 鶏肉【鶏肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 8.93 でん粉(馬鈴薯) 粉末状植物性たん白【小麦】 2.14 砂糖 食塩 チキンエキス【鶏肉】 酵母エキス 香辛料 水	
15	8	(冷)五目厚焼卵*40g	<b>鶏卵【卵】</b> 66 だし汁(醤油、糖類、かつおエキス 濃縮煮干しだし、食塩)【小麦、大豆】 14 人参 コーン グリーンピース 筍 澱粉(トウモロコシ) 椎茸 砂糖 醤油【小麦、大豆】 1 食塩 植物油脂(なたね) Tr	
25	26	(冷)ししゃもの 天ぷら(子持ち) *25g	カラフトシヤモ 食塩 小麦粉【小麦】 14.52 でん粉(とうもろこし) 加工デンプン(とうもろこし) 膨張剤製剤 乳化剤 水 揚げ油(なたね油、パーム油) 5	※同一ライン:卵、乳 えび、いか、大豆、鶏肉 ※同一工場別ライン: さけ
8	20	一食(冷)ムース *40g	<b>加糖練乳【乳】</b> 18.38 <b>牛乳【乳】</b> 10.0 水あめ 植物油脂(ヤシ油) 5.0 <b>クリーム【乳】</b> 4.84 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 3.88 食塩 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 乳化剤 調合水	
12	13	一食ヨーグルト *105g	<b>脱脂粉乳【乳】</b> <b>クリーム【乳】</b> ぶどう糖果糖液糖 砂糖 <b>全粉乳【乳】</b> ゼラチン(豚皮)【ゼラチン】 寒天 香料 水	
7	7	一食(冷)柏もち *40g	小豆粒あん(小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩) 米粉 砂糖 加工でん粉(キャッサバ) 水 食用油脂(ココヤシ、パームヤシ)0.37 酵素製剤 柏葉	
13	28	一食納豆*40g (たれ付)	〈納豆〉大豆【大豆】 納豆菌 〈タレ〉(植物性たんぱく加水分解物、醤油、砂糖、 果糖ぶどう糖液糖 昆布エキス かつお節エキス 醸造酢〔サトウキビ、てん菜、トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷 米〕 米醗酵調味料 食塩 酵母エキス【小麦、大豆】 8.7	
29	22	一食乳酸菌飲料* 133g	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 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	
14	1	無調整豆乳	大豆【大豆】 精製水	
8 27	20 29	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 40.32 食塩 調整水	
26	11	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
14 21	1 25	レンズ豆	レンズ豆	
7 8 27	7 20 29	いりこ(だし用)	かたくちいわし 食塩	※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。
20	14	あさりの佃煮	あさり 還元水飴 醤油【小麦、大豆】 11.598 生姜 砂糖 味醂 寒天	※あさりなどの2枚貝、 にはえび、かにが共生 しています。
14 21	1 25	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 砂糖 水あめ 食塩 リン酸塩(Na) 酸化防止剤(ビタミンC) 香辛料抽出物 発色剤(亜硝酸Na)	※同一ライン:小麦、卵 乳、牛肉、ごま、大豆 鶏肉、りんご、ゼラチン

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
14	1	きざみチーズ(8mm)	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 85.7 乳化剤 水	
12	13	粉末チーズ	<b>ナチュラルチーズ【乳】</b> 100	
7 8	7 20	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。
25	26	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。
12 21	13 25	レトルト水煮 白いんげん豆	白いんげん豆	
12 26	11 13	レトルトまぐろ油漬け	メバチマグロ 大豆油【大豆】11.86 食塩 調味料(アミノ酸) 野菜エキス 加水	
25	26	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
1 13 19 20	12 14 19 28	すりごま	<b>白ごま【ごま】</b> 100	
11 25	21 26	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
1 19	12 19	かつお節(だし用)	かつおのふし	※同一工場別ライン: さば
1 8 15 19	8 12 19 20	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。
29	22	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
12 14 29	1 13 22	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	
12 29	13 22	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
22 28	18 27	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	
22 26	11 18	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
28	27	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
11 15	8 21	(冷)ほうれんそう (カット)	ほうれんそう	
14 22 28	1 18 27	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、パーム核、 からし種子、米、菜種、とうもろこし、大豆)82.748 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	
14 28	1 27	牛乳(調理用)	<b>牛乳【乳】</b> 100	
28	27	脱脂粉乳	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 100	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
26	11	一食チョコ大豆 クリーム*10g	食用油脂(大豆、パーム、米、パーム核)56.67 砂糖 大豆粉【大豆】 ココアパウダー ぶどう糖 <b>脱脂粉乳【乳】</b> 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:落花生 小麦、ごま、りんご アーモンド
20	14	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	
21	25	(冷)若鶏レバー 竜田揚げ*揚げ物	鶏レバー【鶏肉】 しょうゆ【小麦・大豆】 5.27 還元水あめ 香辛料【大豆】 食塩 おろしにんにく おろししょうが 衣(でん粉(馬鈴薯)) 揚げ油(なたね油) 7.41	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
11 15 22	8 18 21	小麦粉	小麦【小麦】 100	
1 11 15 20 28	8 12 14 21 27	でん粉	馬鈴しょでん粉	
11	21	ごま油	<b>食用ごま油【ごま】</b> 100	
8 12 13 14 18 19 20 22 25 26 27 28 29	1 11 13 14 15 18 19 20 22 26 27 28 29	サラダ油	食用なたね油 100	
11 15 21	8 21 25	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	
12 18 21 22 26 29	11 13 15 18 22 25	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 キャッサバ等) 食塩 たまねぎ 香辛料	
7 8 15 19 27	7 8 19 20 29	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
1 11 20 26	11 12 14 21	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
18	15	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(亜硫酸塩)	
28	27	ワイン(白)	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(亜硫酸塩)	
12 22 26	11 13 18	カレー粉	ターメリック コリアンダー マスタード 陳皮 メッチ クミン ディールシード フェンネル 唐辛子 黒胡椒 ローレル シナモン	
22 26 29	11 18 22	ローレル	ローレル	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
8 11 12 14 15 18 21 22 25 26 28 29	1 8 11 13 15 18 20 21 22 25 26 26 27	洋こしょう	黒こしょう末	
14 18 21 26	1 11 15 25	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、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)	
11 12 15 20 22 25 28 29	8 13 14 18 21 22 26 27	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) pH調整剤	
12 18 21 22 26	11 13 15 18 25	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			
1 7 8 11 15 18 19 21 22 25 27 29	7 8 12 15 18 19 20 21 22 25 26 29	ご飯 減量ご飯	精白米	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆、鶏肉、豚肉 牛肉、りんご ※同一工場別ライン: 落花生、アーモンド、もも オレンジ、キウイフルーツ カシューナッツ、バナナ ゼラチン、ごま、くるみ
13 20	14 28	麦ご飯	精白米 麦 10	※同一ライン:小麦、卵乳、大豆、鶏肉、豚肉 牛肉、りんご ※同一工場別ライン: 落花生、アーモンド、もも オレンジ、キウイフルーツ カシューナッツ、バナナ ゼラチン、ごま、くるみ

以下の物資は「小麦」が使用されます。

使用日		品名	小麦粉100gに対するの配合物資 (g)	注意喚起表示
A	B			
14	1	パン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 マーガリン 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、鶏肉 牛肉、豚肉、りんご ※同一工場別ライン: 落花生、アーモンド、もも オレンジ、キウイフルーツ カシューナッツ、バナナ ゼラチン、ごま、くるみ
26	11	小さいパン (県産小麦粉)	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 4 マーガリン 7 グルテン【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、鶏肉 牛肉、豚肉、りんご ※同一工場別ライン: 落花生、アーモンド、もも オレンジ、キウイフルーツ カシューナッツ、バナナ ゼラチン、ごま、くるみ
12	13	ライ麦パン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 ショートニング【大豆】10 黒糖 ライ麦粉【小麦】10 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、鶏肉 牛肉、豚肉、りんご ※同一工場別ライン: 落花生、アーモンド、もも オレンジ、キウイフルーツ カシューナッツ、バナナ ゼラチン、ごま、くるみ
28	27	胚芽コッペパン	<b>脱脂粉乳【乳】</b> 3 <b>マーガリン【乳】</b> 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、鶏肉 牛肉、豚肉、りんご ※同一工場別ライン: 落花生、アーモンド、もも オレンジ、キウイフルーツ カシューナッツ、バナナ ゼラチン、ごま、くるみ