

令和8年6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			
22	30	マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
30	1	マカロニ(ペンネ)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
15	26	ワンタンめん	小麦粉【小麦】 98 食塩	※同一工場別ライン: ごま
23	22	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	
23	22	黒砂糖	原料糖 糖蜜 黒糖 水酸化カルシウム	
9 29	5 10	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
18	15	黒ごま(煎り)	黒いりごま【ごま】 100	
5 22	4 30	凍り豆腐(細切り)	大豆【大豆】 凝固剤 重曹	
19	19	(冷)さば切身*50g	さば【さば】	
25	3	(冷)ホキ切身*60g	ホキ	※同一ライン:いか さけ、さば
1 4 23 26	2 17 22 23	(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	
18	15	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。
3 24	12 25	しらす干し	かたくちいわし稚魚 食塩	※しらす干しは 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。
18	15	(冷)シイラ切身*40g	シイラ	※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
2	24	フランクフルト ソーセージ	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 19.467 糖類(水あめ、 砂糖) 食塩 香辛料 リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸) 保存料(ソルビン酸K) pH調整剤 酸化防止剤(V.C) 発色剤(亜硝酸Na) 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
18	15	プレスハム(厚切り)	豚肉【豚肉】 馬鈴しょでん粉 大豆たん白【大豆】 砂糖 水あめ 食塩 リン酸塩(Na) 保存料(ソルビン酸K) 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:乳、卵 小麦、牛肉、ごま、鶏肉 りんご、ゼラチン
22	30	あらびきウインナー *20g	豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 19.467 糖類(水あめ、 砂糖) 食塩 香辛料 リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸) 保存料(ソルビン酸K) pH調整剤 酸化防止剤(V.C) 発色剤(亜硝酸Na) 水	
17	11	(冷)いわしミニ ボール	いわしすり身 いわし たらすり身 砂糖 食塩 加工デンプン(タピオカ) 調味料(アミノ酸等) 水	※同一ライン:えび、卵 かに、乳、小麦、いか さけ、大豆、鶏肉、豚肉 ※同一工場別ライン: ゼラチン
5	4	切り干しだいこん	大根	
10	16	(冷)ダイスゼリー (マスカット)	果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ぶどう糖 ぶどう果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸Ca 酸味料(クエン酸) 香料 クエン酸鉄Na ビタミンC クチナシ色素 水	
4	17	米みそ(赤)	大豆【大豆】 米 食塩 酒精 水	
23	22	焼酎(米)	米 米麹 水	
30	1	かぼす果汁	かぼす	
30	1	オレガノ	オレガノ	
22	30	パプリカパウダー	パプリカ	
8	9	一食中濃ソース*5g	野菜・果実(トマト、プルーン、レモン、にんじん、 たまねぎ、りんご)【りんご】 醸造酢(さとうきび他) ぶどう糖果糖液糖 砂糖 食塩 澱粉(とうもろこし) 酵母エキス【大豆】 香辛料 水	
25	3	一食スライスチーズ *20g	ナチュラルチーズ【乳】 乳化剤 水	
5	4	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 澱粉分解物(キャッサバ) 醤油【小麦、大豆】 0.31 食塩	※同一ライン:えび くるみ、落花生、ごま カシューナッツ、バナナ ※同一工場別ライン: 卵、乳、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。
16	29	一食ミルククリーム *15g	食用油脂(パーム、大豆、米、パーム核、 からし種子)54.77 デキストリン 砂糖 粉末水あめ 難消化性デキストリン ホエイパウダー【乳】 3.1 全粉乳【乳】 1.51 脱脂粉乳【乳】 0.5 食塩 乳化剤【大豆】 炭酸カルシウム 香料【乳】 0.42	※同一ライン:落花生 小麦、ごま、りんご アーモンド
30	1	タイム	タイム	
22	30	ナツメグ	ナツメグ	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
10	16	レトルトみかんシロップ漬け	みかん ぶどう糖加糖液糖 砂糖 酸化防止剤 酸味料(クエン酸) pH調整剤 水	※同一ライン:乳、大豆 オレンジ、もも、りんご
26	23	甘夏かん缶	夏みかん 砂糖・ぶどう糖加糖液糖 クエン酸 水	
1	2	(冷)鶏肉団子	鶏肉【鶏肉】 でん粉(タピオカ、馬鈴薯) えんどう豆たん白 玉ねぎ 砂糖 発酵調味料 水 海藻ミネラル 食塩 香辛料 酵母エキス 鉄含有酵母	※同一ライン:卵、小麦
15	26	一食お魚ふりかけ *2.8g	ドロマイト 混合削り節粉末【さば】 砂糖 ごま【ごま】 11.7 食塩 しょうゆ【小麦、大豆】 3.1 みりん 鰹風味調味料【小麦】 2.8 鰹削り節 酵母エキス 乾燥マッシュポテト でん粉(コーンスターチ) 青のり 鰹削り節 黒のり かぼちゃ粉末 還元水飴 昆布エキス 粉末水飴 アナトー色素 カラメル色素 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、かこの 生息域で採取して います。
30	1	一食大豆ふりかけ *2.5g	煎り大豆【大豆】 ごま【ごま】 21.4 しょうゆ【小麦、大豆】 10.7 砂糖 食塩 ドロマイト 乾燥マッシュポテト 黒のり でん粉(コーンスターチ) たん白加水分解物 みりん かぼちゃ粉末 還元水飴 昆布エキス 酵母エキス ピロリン酸第二鉄 加工でん粉(馬鈴薯、タピオカ) 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、かこの 生息域で採取して います。
23	22	一食お米と野菜 ふりかけ*2.7g	煎り米 乾燥マッシュポテト 砂糖 うるちひえパフ でん粉(コーンスターチ) 食塩 乾燥トマト オニオンエキス かぼちゃ粉末 ほうれん草フレーク 還元水飴 昆布エキス 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	
1 26 29	2 5 23	(冷)小松菜(カット)	小松菜	
11	8	(冷)チンゲンサイ (カット)	チンゲンサイ	
4	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 食塩 コショウ 醤油【小麦、大豆】 0.41 小麦粉【小麦】 15.65 醸造調味料 還元水飴 水	
1	2	(冷)えびシューマイ *27g	えび【えび】 たまねぎ たら パン粉【小麦】 6.47 食用精製加工油脂(パーム他) 7.19 でん粉(馬鈴薯) デキストリン 調味料(砂糖、食塩、ほたてエキス、香辛料 還元水あめ、たんぱく加水分解物、酵母エキス、 えびエキス)【えび、小麦】 5.49 ピロリン酸鉄 水 皮(小麦粉、還元水飴、水)【小麦】 9.6	※同一ライン:かに、卵 乳、いか、牛肉、ごま さけ、さば、大豆、鶏肉 豚肉、やまいも、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			
24	25	(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
11	8	(冷)いわしカリカリ フライ(子持ち)*20g	マイワシ 還元水飴 たん白加水分解物 砂糖 しょうが 食塩 発酵調味料 じゃがいも でん粉(とうもろこし、 馬鈴薯) 玄米粉 米粉パン粉 植物油脂(なたね)0.7 食塩 酵母エキス 香辛料 揚げ油(なたね、パーム)5.0 水	※同一ライン:えび、卵 かに、小麦、乳、いか ごま、さば、大豆、豚肉 やまいも ※同一工場別ライン: あわび、鶏肉、ゼラチン
8	9	(冷)あじフライ*50g	あじ パン粉【小麦】 30 打粉・バター粉【小麦】 8 水	
22	30	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	
12	18	一食納豆*40g (たれ付)	〈納豆〉大豆【大豆】 納豆菌 〈タレ〉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	
9	10	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	
25	3	無調整豆乳	大豆【大豆】 精製水	
30	1	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	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
22	1	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
25	3			
30	30			
10	1	レンズ豆	レンズ豆	
30	16			
17	5	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。
19	11			
23	19			
24	22			
29	25			
3	12	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。
12	18			
22	30	粉末チーズ	ナチュラルチーズ【乳】 100	
18	15	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。
24	25	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。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
19 29	5 19	梅肉	梅 食塩 しそ液 野菜色素(アカキャベツ色素)	※同一ライン:大豆 ※同一工場別ライン: 小麦、ごま、りんご
16	29	レトルト水煮 白いんげん豆	白いんげん豆	
22	30	レトルト水煮 ミックスビーンズ	ひよこ豆 青えんどう豆 赤インゲン豆 食塩 水	
9	10	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	
11	8	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
8 12 24 26	9 18 23 25	すりごま	白ごま【ごま】 100	
18	15	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
8	9	かつお節(だし用)	かつおのふし	※同一工場別ライン: さば
8 23 24	9 22 25	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。
3 4 15	12 17 26	オイスターソース	かきエキス 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 醸造酢(米、さとうきび、キャッサバ) 酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタン、 加工デンプン(とうもろこし)) カラメル色素 pH調整剤	
9	10	トマトピューレ	トマトペースト 配合水	
2	24	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	
22 25 30	1 3 30	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
10 23	16 22	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	
9 16 18	10 15 29	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
22 30	1 30	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
5	4	(冷)ほうれんそう (カット)	ほうれんそう	
2 16	24 29	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、 大豆、からし種子、米、菜種、とうもろこし)82.748 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	
2 16	24 29	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
2 16	24 29	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
4 12 15	17 18 26	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	4	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	
9	10	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 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:落花生 小麦、ごま、りんご アーモンド
15	26	(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			
18	15	小麦粉	小麦【小麦】 100	
1 4 9 10 16 24 26 29	2 5 10 16 17 23 25 29	でん粉	馬鈴しょでん粉	
4 11 15 26	8 17 23 26	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
1 2 3 4 5 9 10 11 12 15 16 17 18 22 23 24 25 26 29 30	1 2 3 4 5 8 10 11 12 15 16 17 18 22 23 24 25 26 29 30	サラダ油	食用なたね油 100	
1 8 18	2 9 15	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	
1 2 4 16 25 30	1 2 3 17 24 29	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	
5 10 11 12 15 19 24 26 29	4 5 8 16 18 19 23 25 26	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
10 17 23 26	11 16 22 23	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
25	3	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)	
10 18	15 16	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	
10	16	ローレル	ローレル	
1 2 4 5 9 11 15 16 18 22 22 23 23 24 25 26 30	1 2 3 4 8 10 15 17 22 23 24 26 29 30	洋こしょう	黒こしょう末	
16 18 30	1 15 29	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)	
1 2 4 5 9 10 10 11 15 16 18 22 25 26	2 3 4 8 10 15 16 23 24 26 29 30	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	
1 2 9 10 19 25 30	1 2 3 10 16 19 24	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 3 4 5 8 11 12 15 17 18 19 22 23 26 29 30	1 2 4 5 8 9 11 12 15 17 18 19 22 23 26 29 30	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
10 24	16 25	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			
2 9 16	10 24 29	コッペパン パン 小さいパン	脱脂粉乳【乳】 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
25	3	胚芽パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン 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
4	17	中華めん	食塩 かんすい	※同一ライン:そば、卵やまいも

注:パンに使用しているマーガリンは、製造段階で「乳」を含む添加物を使用していますが、最終食品への添加量が効果を発揮できる量よりもごくわずかであるため、キャリーオーバー(表示が免除される)となっています。