

令和8年度6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
1 2 3 4 5 8 9 10 11 12 15 16 18 19 22 23 24 25 26 29 30	サラダ油	食用なたね油	
1 2 3 4 8 10 11 15 17 23 24 30	でん粉	馬鈴薯でん粉	※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:大豆
1 2 4 5 8 9 10 11 12 15 16 17 18 25 30	洋こしょう	黒こしょう末	※加工助剤、キャリアオーバー、コンタミ等由来:小麦・卵・乳

1 2 4 5 8 9 10 11 12 15 16 22 24 25 26 29	(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
1 4 10 11 19 24	ごま油	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
1 8 10 19 23 24 26	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
1 11 17 18 24	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	
1 24	(冷)角天	魚肉すり身(えそ) 発酵調味料 砂糖 食塩 ぶどう糖 植物油脂 加工澱粉 調味料(アミノ酸等) 水	※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:小麦、卵、乳、いか、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、えび、かに
1	大正金時豆	大正金時	
1	(冷)スクールぎょうざ	野菜(キャベツ たまねぎ にら) 豚肉 粒状植物性たん白 豚脂 しょうゆ でん粉 ポークエキス 砂糖 みそ 発酵調味料 おろししょうが おろしにんにく 香辛料 <皮> 小麦粉【小麦】 還元水あめ 食塩 植物油脂 大豆粉 貝Ca 調味料(アミノ酸) 乳化剤 水	アレルギー表示:小麦・大豆・豚肉
2 4 15 16 17 25 30	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	

2 5 8 9 12 18 25 30	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
2 9 11 16 25	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
2 12 30	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】	アレルギー表示:乳
2 12 30	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、からし種子油、菜種油、コーン油、米油) 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	アレルギー表示:大豆
2 12 30	牛乳(調理用)	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
2	レトルト白いんげん豆	いんげんまめ 食塩 水	
2	一食いちごミックスジャム	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
2	生クリーム	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
3 5 8 10 24 29	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
3 9	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
3 23 24 26	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せん。
3 30	(冷)ホキ	ホキ	※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:さけ、さば、いか
3	(冷)小松菜*カット	小松菜	
3	梅肉ペースト	梅 食塩	
4 5 29	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)	

4 22	オイスターソース	かきエキス 砂糖 魚醤(魚介類) デキストリン 酵母エキス 麦芽エキスパウダー 増粘剤(加工でん粉)	アレルギー表示:(魚介類)
4	一食ミルククリーム	食用油脂(パーム油、パーム核油、米油、からし種子油、大豆油【大豆】) デキストリン 糖類(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】 全粉乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 食塩 乳化剤【大豆】 炭酸カルシウム 香料【乳】	アレルギー表示:大豆、乳 ※同一ライン:小麦、落花生、ごま、りんご、アーモンド
5 26	塩わかめ	わかめ 食塩	※わかめは、えび、かきが混入している場合があります。
5	(冷)ほうれんそう(カット)	ほうれんそう	
5	一食鉄入りコアプラス	乳製品(加糖練乳 脱脂粉乳 全粉乳 クリーム) 砂糖・異性化液糖 イソマルトオリゴ糖 シロップ 砂糖 乳たんぱく 寒天 リン酸Ca 増粘多糖類 香料 ピロリン酸鉄 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 りんご、もも
8 9 15 16 25 30	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
8 11	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェヌグreek 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
8	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	
8	一食(冷)ムース	加糖練乳 牛乳 水あめ 植物油脂 クリーム 脱脂粉乳 食塩 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 乳化剤 水	アレルギー表示:乳
8	ローレル	ローレル	
9 12 16 18	粉末チーズ	ナチュラルチーズ	アレルギー表示:乳
9	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
9	一食黒豆きなこクリーム	食用油脂(植物油脂、加工油脂) 糖類(砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末水あめ) きなこ【大豆】(黒大豆) 乳等を主要原料とする食品【乳】 食塩 乳化剤	アレルギー表示:大豆、乳、ごま *加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由来:小麦、落花生、りんご、アーモンド
9	一食(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

9	トマトピューレ	トマト 水	
10 11 12 15 17 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) pH調整剤	アレルギー表示:鶏肉
10 19 25	かぼす果汁	かぼす果汁	
10 24 29	すりごま	ごま【ごま】	アレルギー表示:ごま
10	平麺ビーフン	米 でん粉	
10	一食(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
11	一食セミスイートルりんごジャム	りんご【りんご】 糖類(砂糖 水あめ) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 酸化防止剤(V. C) 水	アレルギー表示:りんご
12	小麦粉(薄力粉)	小麦【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
12	一食(冷)アセロラゼリー	アセロラ果汁 アセロラ 果糖ぶどう糖液糖 難消化性デキストリン 加工でん粉 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) クエン酸鉄Na 着色料(アントシアニン クチナシ カロチノイド) 香料 水	
12	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) ゼラチン(加工助剤)	
15	一食(冷)ぶどうゼリー	ぶどう果汁 ぶどう 糖類(果糖ぶどう糖液糖 砂糖) 難消化性デキストリン ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 クエン酸鉄Na 香料 水	
16 18	レトルトレッドキドニー	レトルトキドニー 食塩 水	
16 18 25 30	オリーブ油	食用オリーブ油	
16	一食セミスイートブルーベリージャム	ブルーベリー 糖類(砂糖 水あめ) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) pH調整剤(クエン酸Na) 水	
17	ウェーブワンタン	小麦粉(強力粉) 食塩	アレルギー表示:小麦

17	一食お魚ふりかけ	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、かにの生息域で採取しています。
17	(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
18 25	マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ	アレルギー表示:小麦
18 25 30	トマト缶(角切り缶)	トマト トマトピューレ クエン酸	
18 30	魚肉ソーセージ	魚肉 植物油脂 ペースト状小麦たん白 でん粉 砂糖 粉末状大豆たん白 食塩 醸造酢 香味食用油 オニオンエキス 香辛料 かつおエキス 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味料(アミノ酸等) 骨Ca 着色料(クチナシ) 香辛料抽出物 香料 着色料(トマトリコピン) 水	アレルギー表示:かに・小麦・さけ・大豆 コンタミ:えび
18	(冷)白花豆コロッケ	白花豆 乾燥マッシュポテト バター 砂糖 食塩 衣(パン粉 小麦粉 でん粉 粉末状大豆たん白 植物油脂 食塩) 貝Ca 水	アレルギー表示:乳・小麦・大豆 ※同一ライン:えび、卵、いか、牛肉、ごま、さけ、鶏肉、豚肉、ゼラチン
18	一食オールいちごジャム	いちご 糖類(砂糖 水あめ) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 仕込水	
18	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
18	ナツメグ	ナツメグ	
18	パプリカパウダー	パプリカ	
19 23 24	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。
19	かつお節(だし用)	かつおのふし	コンタミ:さば
19	(冷)いわしおかか煮	いわし 砂糖 しょうゆ 本みりん でん粉 かつお節 食塩 水	アレルギー表示:小麦・大豆
22 24	しらす干し	いわしの稚魚 食塩	※加工助剤・キャリーオーバー・コンタミ等由来:えび・かに ※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。

23	冷凍うどん200g	小麦粉(中力粉) 小麦粉(準強力粉) 食塩 水	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、ゼラチ ン、ごま、鶏肉、豚肉、さ ば
23	黒砂糖	原料糖 糖蜜 黒糖 水酸化カルシウム	
23	一食セミスイートオレンジマ レレード	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	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
23	一食(冷)シークワサーゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 シークワサー果汁 水溶性食物繊維 砂糖 水 ゲル化剤(増粘多 糖類) ビタミンC 酸味料(とうもろこし、甜菜) クエン酸鉄Na 香料(合成品)	※同一ライン:卵、乳、オ レンジ、キウイ、大豆、も も、りんご、ゼラチン、バ ナナ、ごま ※同一工場別ライン:小 麦、アーモンド
23	焼酎(米)	米 米麴 水	
24	長ひじき	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。
24	(冷)ししゃもフライ(子持ち)	カラフトシヤモ パン粉 でん粉 小麦粉 コー ンフラワー ぶどう糖 水	アレルギー表示:小麦 コンタミネーション:えび、 かに、卵、乳
24	一食タルタルソース	食用植物油脂 ピクルス 卵【卵】 ぶどう糖果 糖液糖 食塩 醸造酢 増粘剤(加工でん粉、キ サンタンガム) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出 物微量 水	アレルギー表示:卵・大 豆
25	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
25	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
25	タイム	タイム	
25	オレガノ	オレガノ	
26	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
29	一食(冷)ひきわり納豆(たれ 付)	ひきわり大豆【大豆】 納豆菌 (たれ) 果糖ぶどう糖果糖液糖 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

30	(冷)裏ごしコーン	とうもろこし	
30	一食いちごマーガリン	【ソース】 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 いちご 濃縮いちご果汁 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類) 酸味料 着色料(カラメル、パープルキャロット色素) 香料 水 【マーガリン】 食用植物油 食用精製加工油脂 食塩 バターミルクパウダー【乳】 乳化剤 香料 酸化防止剤(ビタミンE) カロチノイド色素 水	アレルギー表示:乳・大豆
30	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) ゼラチン(加工助剤)	

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
2 9 11 16 18 25 30	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	アレルギー表示:小麦・乳・大豆 ※キャリーオーバー:乳 ※同一ライン:卵、鶏肉、豚肉、りんご、牛肉 ※同一工場別ライン:落花生、ゼラチン、ごま、くるみ、アーモンド、オレンジ、もも、キウイ、カシューナッツ、バナナ
4	小さいパン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】4 マーガリン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 ※キャリーオーバー:乳 ※同一ライン:卵、鶏肉、豚肉、りんご、牛肉 ※同一工場別ライン:落花生、ゼラチン、ごま、くるみ、アーモンド、オレンジ、もも、キウイ、カシューナッツ、バナナ
23	小さい黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】3 マーガリン 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 ※キャリーオーバー:乳 ※同一ライン:卵、鶏肉、豚肉、りんご、牛肉 ※同一工場別ライン:落花生、ゼラチン、ごま、くるみ、アーモンド、オレンジ、もも、キウイ、カシューナッツ、バナナ
4	中華めん	食塩 かんすい	アレルギー表示:小麦 ※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。