

令和8年11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			
2	4	マカロニ(エルボ)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
26	30	マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100	
4	9	ワンタンめん	小麦粉【小麦】 98 食塩	※同一工場別ライン: ごま
11	19	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	
17	24	黒砂糖	原料糖 糖蜜 黒糖 水酸化カルシウム	
16	17	(冷)白花豆 白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
4	9	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、 カシューナッツ、大豆 マカデミアナッツ ※同一工場別ライン: えび、かに、いか、ごま さけ、鶏肉
12	16	ねりごま	皮むきいりごま【ごま】 100	
17	24	いり大豆	大豆【大豆】	※同一ライン:小麦、卵 カシューナッツ、くるみ 乳、落花生、アーモンド マカデミアナッツ ※同一工場別ライン: えび、かに、いか、ごま さけ、鶏肉
30	27	凍り豆腐(細切り)	大豆【大豆】 凝固剤 重曹 消泡剤製剤【大豆】	
19	18	(冷)さば切身*60g	さば【さば】	※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	4	(冷)えび(L)	えび【えび】	
17 27	5 24	(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	
5 17	12 24	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。

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
18	6	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。
6	13	(冷)塩鮭切身*50g	銀鮭【さけ】 食塩	
16	17	レトルトおろしりんご	りんご【りんご】	
12	16	一食りんご(カット・ 生)	りんご【りんご】 酸化防止剤	
12	16	こんにゃく寒天	寒天 こんにゃく粉 増粘多糖類	
10	11	醗酵乳	生乳【乳】 85.7 脱脂粉乳【乳】 2.5 乳酸菌スターター①【乳】 0.01 乳酸菌スターター②【乳】 0.01 水	
27	5	(冷)きびなご カリカリフライ(子持ち)	きびなご 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) 米粉パン粉 玄米粉 植物油(菜種) 食塩 酵母エキス 香辛料 揚げ油(なたね油、パーム油)5.00 水	※同一ライン:えび、卵 乳、かに、小麦、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
30	27	(冷)いわし甘露煮 *60g	いわし 砂糖 醤油【大豆、小麦】 4.8 果糖ぶどう糖液糖 生姜 澱粉(米) 醸造酢(米、さとうきび、水飴、酒粕) 食塩 昆布エキス 鰹節エキス 酵母エキス 魚醤 椎茸エキス 水	※同一ライン:えび、卵 ごま、さば ※同一工場別ライン: 乳、ゼラチン
11	19	一食(冷)さつまいも と栗のタルト*25g	さつまいもペースト 砂糖 豆乳【大豆】 ショートニング11.7 米粉 くり コーンフラワー 植物油(菜種油、米油) 2.2 水溶性食物繊維 加工デンプン(とうもろこし、キャッサバ) 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 香料	
9	25	一食(冷)かぼちゃ プリン*60g	砂糖 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 豆乳加工食品(砂糖類、 植物油(パーム)、豆乳クリーム、その他)【大豆】 かぼちゃペースト カラメルソース ゲル化剤(増粘多糖類、 加工デンプン(とうもろこし)) 食塩 水 乳化剤【大豆】 pH調整剤 香料 セルロース	※同一ライン:卵、乳 小麦、オレンジ、ごま キウイフルーツ、バナナ もも、りんご、ゼラチン ※同一工場別ライン: アーモンド
24	10	チリソース	トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 たまねぎ 醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等) 食塩 香辛料 にんにく	
18	6	かつおだしのもと	食塩 ぶどう糖 砂糖 かつおぶし粉末 そうだかつお節粉末 こんぶ粉末 L-グルタミン酸ナトリウム コハク酸二ナトリウム 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	
26	30	パプリカパウダー	パプリカ	
19	18	ゆず果汁	ゆず	
16	17	粒マスタード	からし 醸造酢(てん菜) 食塩 ターメリック	
4	9	はちみつ	はちみつ	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
2	4	一食いちご マーガリン*9g	〈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(増粘多糖類、加工でん粉) 酸味料 着色料 香料 水 〈マーガリン〉食用植物油脂 15.9 食用精製加工油脂 15.9 食塩 乳化剤【大豆】 バターミルクパウダー【乳】 0.2 香料【乳】 0.1未満 酸化防止剤(ビタミンE) カロチノイド色素 水	
20	20	一食焼きのり2g (1/8カット*5枚)	乾海苔	※乾のりは えび、かにのいる漁法 で採取しています。
5	12	一食きざみのり*1g	乾海苔	※乾のりは えび、かにの生息する 海域で採取しています。
25	2	一食かつお節*1g	かつおのふし	
12	16	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 香辛料 水	
26	30	一食ケチャップ*8g	トマト 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 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	
2	4	一食アーモンド いりこ *8g	アーモンド【アーモンド】 50 煮干し(いわし) 砂糖 澱粉分解物(キャッサバ) 食塩	※同一ライン:小麦、卵 乳、えび、かに、落花生 カシューナッツ、大豆 鶏肉、マカデミアナッツ ※同一工場別ライン: くるみ、いか、ごま、さけ
24	10	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
26	30	ナツメグ	ナツメグ	
11	19	(冷)豚骨スープの もと	ポークエキス【豚肉】 ポークオイル【豚肉】32.4 水	
24	10	レトルトミックス ビーンズ	ひよこ豆 青えんどう豆 赤いんげん豆 食塩 水	
10	11	レトルトみかん シロップ漬け	みかん ぶどう糖果糖液糖 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
10	11	りんご(角切り)缶	りんご【りんご】 砂糖 クエン酸 ビタミンC	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
16	17	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	※本品で使用している さば、いわしはえび、 かにを食べており、 海苔はえび、かにの 生息域で採取して います。
13	26	(冷)しらすねぎ入り 厚焼卵*50g	鶏卵【卵】 78.4 だし汁(醤油 糖類 食塩 風味原料(かつおエキス、濃縮煮干しだし))【小麦、大豆】12.3 澱粉(トウモロコシ) ネギ しらす干し 砂糖 食塩 植物油脂(なたね) Tr	
10	11	(冷)ツナオムレツ *50g	鶏卵【卵】 48.58 たまねぎ まぐろ水煮(きはだまぐろ、 食塩 野菜エキス) 砂糖 タピオカ澱粉 穀物酢(米) 食塩 こしょう 植物油脂(なたね) 0.04 水 なたね油 微量	※同一ライン:えび、乳 かに、小麦、オレンジ 牛肉、ごま、さば、大豆 鶏肉、豚肉、もも、りんご
18	6	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	※本品で使用している 海苔はえび、かにの 生息域で採取して います。
5	12	(冷)チンゲンサイ (カット)	チンゲンサイ	
17	24	(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 醤油【小麦、大豆】 0.41 食塩 コショウ 小麦粉【小麦】15.65 醸造調味料 還元水飴 水	
11	19	(冷)米粉シューマイ *17g	豚肉【豚肉】 玉ネギ キャベツ 人参 馬鈴薯澱粉 砂糖 粒状植物性蛋白【大豆】 食塩 米粉餃子皮ミックス 還元水飴 植物油脂(大豆、なたね)【大豆】 0.18 食塩 加工でん粉(タピオカ) 酒精 水	
26	30	(冷)かぼちゃ グラタン*60g	牛乳【乳】 33.97 かぼちゃ ペンネマカロニ【小麦】13.42 たまねぎ ナチュラルチーズ【乳】 5.77 小麦粉【小麦】 2.72 無塩バター【乳】 2.04 なたね油 1.02 澱粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 チキンエキス調味料【鶏肉】 白コショウ 水	※同一ライン:えび、卵 いか、オレンジ、ごま さけ、大豆、豚肉
12	16	(冷)あじフライ*50g	あじ パン粉【小麦】 30 打ち粉・バター粉【小麦】 8 水	
4	9	一食(冷)ムース *40g	加糖練乳【乳】 18.38 牛乳【乳】 10.0 水あめ 植物油脂(ヤシ油) 5.0 クリーム【乳】 4.84 脱脂粉乳【乳】 3.88 食塩 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 乳化剤 調合水	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
18	6	一食いちご ヨーグルト*105g	脱脂粉乳【乳】 いちご果汁 砂糖 全粉乳【乳】 ぶどう糖果糖液糖 ゼラチン(豚皮)【ゼラチン】 寒天 いちごエキス 香料 クチナシ色素 水	
9	25	緑豆はるさめ	緑豆澱粉	
12 24	10 16	ノンエッグ マヨネーズ	食用植物油脂(なたね、大豆、パーム)【大豆】 65.4 水あめ、砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 増粘剤(増粘多糖類、加工でん粉(とうもろこし)) 粉末状大豆たんぱく【大豆】 香辛料 酵母エキス 水	
10	11	黄桃(角切り)缶	黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	
18	6	冷凍うどん	小麦粉【小麦】 32.7 食塩 水	
24 26	10 30	レンズ豆	レンズ豆	
6 13	13 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 採取しています。
25	2	あさりの佃煮	あさり 醤油【小麦、大豆】 3.81 還元水飴 砂糖 生姜 でん粉(もち米) みりん 寒天 酒精	※同一ライン:えび、卵 ごま ※同一工場別ライン: 乳、ゼラチン ※あさりなどの2枚貝 にはえび、かにが共生 しています。
16 26 30	17 27 30	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 砂糖 水あめ 食塩 植物性たん白【大豆】 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(V.C) 発色剤(亜硝酸Na) 水	
6 18	6 13	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。
16	17	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。
19	18	ぬかみそ	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	
25	2	一食納豆 (たれ付)*30g	〈納豆〉大豆【大豆】 納豆菌 〈タレ〉しょうゆ【小麦、大豆】 3.06 砂糖 醗酵調味料 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 蛋白加水分解物【大豆・さば】 こんぶエキス かつお節エキス【さば】 酵母エキス 食塩 調味料(アミノ酸) ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸) 水	
4	9	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	

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
9 25 27	2 5 25	すりごま	白ごま【ごま】 100	
5 24	10 12	(冷)水煮大豆	大豆【大豆】	
12 19 30	16 18 27	かつお節(だし用)	かつおのふし	※同一工場別ライン: さば
12 19 27 30	5 16 18 27	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。
9 30	25 27	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	
11 12 16 24	10 16 17 19	とうもろこし (ホール)缶	スイートコーン 食塩 水	
24 26	10 30	トマト(角切り)缶	トマト トマトジュース クエン酸	
2	4	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	
2 6	4 13	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
13 27	5 26	(冷)さといも	さといも	
25	2	(冷)さやいんげん	いんげん	
26	30	(冷)とうもろこし	とうもろこし	
4	9	(冷)ほうれんそう (カット)	ほうれんそう	
2 10 16 18 20 26	4 6 11 17 20 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、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 26	4 17 30	牛乳(調理用)	牛乳【乳】 100	
2 16	4 17	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】 100	
4	9	(冷)若鶏レバー 竜田揚げ	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			
2 5 10 18 30	4 6 11 12 27	小麦粉	小麦【小麦】 100	
5 12 13 16 17 19 24	10 12 16 17 18 24 26	でん粉	馬鈴しょでん粉	※同一工場別ライン: 大豆
5 11 17	12 19 24	ごま油	食用ごま油【ごま】 100	
2 4 6 9 10 11 13 17 18 20 24 25 26 27 30	2 4 5 6 9 10 11 13 19 20 24 25 26 27 30	サラダ油	食用なたね油 100	
16 26	17 30	オリーブ油	食用オリーブ油 100	
5 12 19	12 16 18	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	
4 10 16 24	9 10 11 17	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	
9 11 19 20 27 30	5 18 19 20 25 27	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
16	17	ワイン(赤)	輸入ワイン 亜硫酸塩	
5 9 13 17 18 19 20 27 30	5 6 12 18 20 24 25 26 27	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			
10 13 18	6 11 26	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	11	ローレル	ローレル	
2 4 5 9 11 13 16 17 20 24 26 30	4 9 10 12 17 19 20 24 25 26 27 30	洋こしょう	黒こしょう末	
9	25	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)	
2 11 13 16 20 24	4 10 17 19 20 26	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)	
4 5 9 10 24 26	9 10 11 12 25 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	
10 24	10 11	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			
4 5 6 11 12 13 16 17 18 19 20 27 30	5 6 9 12 13 16 17 18 19 20 24 26 27	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、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ ゼラチン、ごま、くるみ
10 25	2 11	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、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ 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に対しての配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
9 24	10 25	パン コッペパン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【キャリーオーバー（乳・大豆）】 7 食塩 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1	※同一ライン:卵、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、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ ゼラチン、ごま、くるみ
2	4	ライ麦パン	脱脂粉乳【乳】 3 ショートニング【大豆】 10 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1 黒糖 食塩 ライ麦粉【小麦】 10	※同一ライン:卵、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、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ ゼラチン、ごま、くるみ

使用日		品名	米粉70g・小麦粉30gに対しての配合物資(g)	注意喚起表示
A	B			
26	30	米粉パン	脱脂粉乳【乳】 3 グルテン【小麦】 15 マーガリン【キャリーオーバー（乳・大豆）】 7 イースト 砂糖 イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩	※同一ライン:卵、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、バナナ キウイフルーツ、カシューナッツ ゼラチン、ごま、くるみ

注:キャリーオーバーとは、食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加物が効果を発揮できる量より少ない量しか含まれていないものをいう。