

令和8年11月給食物資配合表【肢体そしゃく食】

日付	品 名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
2 4 5 9 10 16 17 18 20 25 26 30	サラダ油	食用なたね油	
2 4 5 9 11 16 17 20 24 26	洋こしょう	黒こしょう末	※加工助剤、キャリアー オーバー、コンタミ等由 来:小麦・卵・乳
2 4 6 9 17	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】 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	アレルギー表示:鶏肉
2 4 10 16	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 4 11	冷凍チキンブイヨン	鶏骨 野菜(たまねぎ にんじん セロリ) ローリエ 水	アレルギー表示:鶏肉
2 4 12 16 17 19 26 30	でん粉	北海道産馬鈴薯澱粉	※加工助剤、キャリアー オーバー、コンタミ等由 来:大豆
2 10 16	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

2 11	ノンエッグ(エッグケア) マヨネーズ	食用植物油脂 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 水	アレルギー表示:大豆
2	一食セミスイートりんごジャム	りんご 糖類(水あめ 砂糖) 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
2	(冷)チキンナゲット	鶏肉 コーンスターチ パン粉【小麦】 豚脂 粉末状大豆たん白 しょうゆ 食塩 チキンスープ 香辛料(白こしょう) たん白加水分解物 おろしにんにく 揚げ油(パーム) 揚げ油(なたね油) 炭酸Ca 加工デンプン 増粘多糖類(キサンタンガム、グァーガム) ピロリン酸鉄 水 <衣> パン粉 小麦粉 コーングリッツ 植物油脂 コーンスターチ 粉末状大豆たん白 食塩 しょうゆ 香辛料(白こしょう)	アレルギー表示:小麦・豚肉・鶏肉・大豆
4 11 17	ごま油	食用ごま油:ごま種子【ごま】	アレルギー表示:ごま
4 26	一食はちみつ	はちみつ	
4	ウェーブワンタン	小麦粉(強力粉) 食塩(並塩)	アレルギー表示:小麦
4	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
4	(冷)カットほうれんそう	ほうれん草	
4	(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 同一工場:卵・乳
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	アレルギー表示:大豆
4	一食しそかつおふりかけ	塩蔵赤しそ すりごま 砂糖 かつお削り節 鰯削り節 食塩 しょうゆ みりん 酵母エキス 黒のり 酵母 昆布エキス 大豆食物繊維 たん白加水分解物 ピロリン酸第二鉄 酸味料 加工でん粉 酸化防止剤(ビタミンE)	アレルギー表示:ごま、大豆、小麦

5 6 9 10 11 16 17 18 25 26 27	(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 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
5 10	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
5 10 11 16 24 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 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
5 10 13	九州産みかんパウチ	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(異性化液糖 グラニュー糖) 酸味料 乳酸Ca 水	
5 10 18 19 24	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦 同一ライン:卵、乳、大豆
5 10 18 20 24 26	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)食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水	アレルギー表示:大豆
5 24 26	ベーコン	豚ばら肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料抽出物	アレルギー表示:豚肉 ※同一ライン:小麦、卵、 乳、牛肉、ごま、大豆、鶏 肉、りんご、ゼラチン
5 24 26	牛乳(調理用)	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
5 26	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】	アレルギー表示:乳
5	マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ(国内製造)	アレルギー表示:小麦
5	一食はちみつ	はちみつ	

6 9 13 17 19 20 27	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
6 30	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
6	(冷)さといも	さといも	
6	(冷)さんまの甘露煮	さんま 砂糖 しょうゆ 本みりん でん粉 グラ ニュー糖 糖蜜 食塩 水	アレルギー表示:小麦・ 大豆
6	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
6	しそ粉	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢) 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	
9 11 12 13 25 30	すりごま	白ごま【ごま】	アレルギー表示:ごま
9 13 18 19 20 27 30	みりん	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
9 17	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)	
9	緑豆春雨	緑豆澱粉	
9	一食いちじくジャム	いちじく 糖類(麦芽糖 砂糖 イソマルトオリゴ 糖 水あめ) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
9	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)
9	一食(冷)豆乳プリン	砂糖 水あめ 豆乳 粉末油脂 砂糖・ぶどう糖 果糖液糖 食塩 水 ゲル化剤(加工でんぷん、 増粘多糖類) 貝カルシウム 香料 ピロリン酸 第二鉄 カロチノイド色素 デキストリン カラメ ル色素	アレルギー表示:大豆 ※同一ライン:小麦、卵、 乳、オレンジ、キウイフ ルーツ、ごま、大豆、パナ ナ、もも、りんご、ゼラチ ン ※同一工場別ライン: アーモンド

10 18	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、キャリー オーバー、コンタミ等由 来:小麦
10	黄桃角切パウチ	黄桃 砂糖 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料(ク エン酸) 水	アレルギー表示:もも
10	醃酵乳	生乳【乳】 脱脂粉乳 乳酸菌 配合水	アレルギー表示:乳
10	ローレル	ローレル	
11	一食セミスweetオレンジマー マレード	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	
11	レトルトまぐろノンオイル	まぐろ 野菜スープ 食塩 調味エキス 調味料 (アミノ酸等) 増粘剤(キサンタン)	アレルギー表示:大豆
11	一食(冷)栗のムース	乳等を主要原料とする食品 粉あめ グラニュー 糖 カスタードパウダー ゼラチン マロンピュー レ 香料製剤 ゲル化剤製剤 乳化剤製剤 着 色料(カラメル) 水	アレルギー表示:卵、乳、 大豆、小麦、ゼラチン
11	豚骨スープ	ポークエキス(豚骨) ポークオイル(ポークオイ ル 酸化防止剤(ビタミンE)) 酵母エキス 水	アレルギー表示:豚肉
12 19	焼のり(きざみ)	乾のり	※乾のりは、えび・かに の生息する海域で採取し ています。 ※同一製造工場:えび・ 小麦・卵・乳・さけ・大豆・ ゼラチン
12 19 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	
12 19 27	かつお節	かつおのふし	同一工場別ライン:さば
12 19 27	こんぶ(だし用)	昆布	※こんぶは、えび、かに の生息する海域で採取し ています。
12	おわら麩	小麦粉 小麦グルテン	アレルギー表示:小麦
12	(冷)ししゃもフライ(子持ち)	カラフトシヤモ 衣(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
12	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 果糖液糖 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

13 20 30	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。
13	一食焼のり(細切り)	乾のり	※乾のりは、えび・かにの生息する海域で採取しています。 ※同一製造工場:えび・小麦・卵・乳・さけ・大豆・ゼラチン
13	レトルトまぐろ油漬(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
16 24	レトルトレッドキドニー	レッドキドニー 食塩 水	
16 24	トマト缶(角切り缶)	トマト トマトピューレー クエン酸	
16	一食チョコ&ホワイト	【ブラック】砂糖 植物油脂 ココア 全粉乳 カカオマス 乳化剤 香料 【ホワイト】植物油脂 砂糖 脱脂粉乳 乳糖 ココアバター 乳化剤 香料	アレルギー表示:乳・大豆
16	チリソース瓶入り	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	
17 27	(冷)角天	魚肉すり身 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
17	(冷)チンゲンサイ(カット)	チンゲンサイ	
17	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
18	冷凍うどん200g	小麦粉(中力粉 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
18	一食(冷)黄桃コンポート	黄桃 砂糖	アレルギー表示:もも ※加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:りんご

18	しらす干し	いわしの稚魚 食塩	※加工助剤・キャリアー 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。
18	一食ソフトチーズ	ナチュラルチーズ ショートニング マルトデキス トリン 乳清カルシウム 安定剤(加工デンプン) 乳化剤 酢酸Na pH調整剤 グリシン グリセリ ン脂肪酸エステル 水	アレルギー表示:乳
18	かつおだしのもと	食塩 砂糖類(砂糖・乳糖) 風味原料(かつお節 粉末・かつおエキス) 酵母エキス 調味料(アミ ノ酸等)	アレルギー表示:乳
19	(冷)さば切身(高圧処理)	さば	アレルギー表示:さば ※同一ライン:えび、卵、 小麦、いか、ごま、さけ、 大豆 ※同一工場別ライン: 乳、ゼラチン
19	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	
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。
24	一食梨ジャム	水飴 砂糖 日本なしパルプ ゲル化剤(ペク チン) 酸味料(クエン酸) 酸化防止剤(V.C)	
24	生クリーム	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
24	オリーブ油	食用オリーブ油	
24	ナツメグパウダー	ナツメグ	
24	パプリカパウダー	パプリカ	
24	(冷)ホキフライ	ホキ 衣(パン粉 小麦粉 でん粉 食塩) 炭酸 Ca ピロリン酸鉄 水	アレルギー表示:小麦・ 大豆 ※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由 来:かに、卵、乳
25	一食(冷)ひきわり納豆 (たれ付)	(納豆) ひきわり大豆【大豆】 納豆菌 (たれ) 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 しょう油【小麦・大豆】 たんぱく加水分解物【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
25	(冷)さやいんげん	さやいんげん	

25	一食かつお節	かつおのふし	
26	白花豆＆白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
26	一食あまおういちごジャム	糖類(水あめ 砂糖) いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
26	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)	
26	粒マスタード	からし 醸造酢(てん菜) 食塩 ターメリック	
27	ゆず果汁	ゆず果汁	
27	一食ひじきぱっぱ	ひじき 砂糖 ゴマ ドロマイト(炭酸カルシウム マグネシウム含有物) 食塩 みりん かつお削りぶし 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 赤しそ あじ削りぶし かつおぶしエキス 酵母エキス 酵母しょうゆ(小麦・大豆を含む) 梅酢 クエン酸鉄 Na	アレルギー表示:小麦・大豆・ごま ※ひじきは、えび、かにが混入している場合があります。
30	(冷)骨なしピンクサーモン	カラフトマス クロレラエキス pH調整剤製剤	アレルギー表示:さけ

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 5 9 16 24 26	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 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 ※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、キウイフルーツ、カシューナッツ、バナナ
11	小さいキャロットパン	冷凍にんじん マーガリン【キャリーオーバー (乳・大豆)】10 砂糖 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 食塩	アレルギー表示:小麦・大豆 ※キャリーオーバー:乳 ※同一ライン:卵、乳、鶏肉、豚肉、牛肉、りんご ※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、キウイフルーツ、カシューナッツ、バナナ
18	小さいパン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】4 マーガリン【キャリーオーバー (乳・大豆)】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 ※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、キウイフルーツ、カシューナッツ、バナナ
11	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: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。