

令和8年度 11月分 特別支援学校(段階食) 給食物資配合表

【主食(粥・パン粥・エンジョイゼリー)】

主食	押しつぶし食	普通食が米飯の時、粥／普通食がパンの時、パン粥	
	嚥下Ⅱ食	粥の時、エンジョイゼリーバニラ／普通食パンの時、パン粥	
	嚥下Ⅰ食	粥の時、エンジョイゼリーバニラ／パン粥の時、エンジョイゼリーストロベリー	
分類	品名 使用日	配合物資	注意喚起
粥用	米(粥用)	精白米	
	4,6,10,12,13,17,19,20,25,27,30		
	顆粒ゼラチンRR 全日使用	ゼラチン(牛骨)	アレルギー表示:ゼラチン (粥・牛乳ゼリー・お茶ゼリーに使用)
パン粥用 (パンに牛乳を浸す)	パン・小さいパン	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 マーガリン【キャリーオーバー(乳・大豆)】 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 食塩	アレルギー表示:小麦・乳・大豆 ※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、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
	2,5,9,16,24,26		
	パン(県産小麦粉)	小麦粉【小麦】 脱脂粉乳【乳】 マーガリン【キャリーオーバー(乳・大豆)】 グルテン強化剤【小麦】 食塩 イースト イーストフード【小麦・大豆】 砂糖	アレルギー表示:小麦・乳・大豆 ※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、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		
	小さいキャロットパン	小麦粉【小麦】 マーガリン【キャリーオーバー(乳・大豆)】 砂糖 ショートニング【大豆】 イースト イーストフード【小麦・大豆】 食塩 冷凍にんじん	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、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
	11		
栄養補助ゼリー	エンジョイゼリー バニラ・ストロベリー 全日使用	脱脂粉乳【乳】 でん粉分解物 グラニュー糖 植物油 ゼラチン 乳糖 カゼイン 香料 乳化剤 増粘多糖類 pH調整剤 色素(バニラには含まれない)	アレルギー表示:乳・大豆・ゼラチン ※同一工場別ライン:卵

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。

【牛乳・ソフティア・牛乳ゼリー／お茶ゼリー】

牛乳	牛乳 (パン粥・ゼリー用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
	全日使用		
ソフティア	ソフティア	デキストリン 増粘多糖類 pH調整剤	(牛乳やおかずのとろみ付けに使用)
	全日使用		
お茶	有機粉末茶	有機緑茶 100	
	全日使用		

【ジャム等添加品・一食物】

使用 初日	品 名 使用日	配合物資	注意喚起
2	一食セミスイート りんごジャム 2,24	りんご【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
4	一食たいみそ 4	みそ ぶどう糖 いとよりだいすり身(いとよりだい、砂糖) 砂糖 清酒 デキストリン しょうゆ 酸味料	アレルギー表示:小麦・大豆 ※原材料のいとよりだいはえび、かにを食べています。
5	一食はちみつ 5	はちみつ	
6	一食ブイクレスゼリー りんご 6	ブドウ糖 発酵乳 ガラクトオリゴ糖 りんご果汁(りんごを含む) 乾燥酵母 ゲル化剤(増粘多糖類) V.C 香料 乳酸Ca V.E 酸味料 クエン酸鉄Na 甘味料(アセスルファムK) ナイアシン パントテン酸Ca V.A V.B ₆ V.D V.B ₂ V.B ₁ 葉酸 V.B ₁₂	アレルギー表示:乳・りんご
9	一食マービー あんずジャム 9,11,18,26	還元麦芽糖水飴 あんず 酸味料(クエン酸) ゲル化剤(増粘多糖類)	
11	一食マービー マーマレードジャム 11	還元麦芽糖水飴 オレンジ みかん 夏みかん 酸味料(クエン酸) ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 pH調整剤	アレルギー表示:オレンジ
16	一食チョコアンド ホワイト 16	<ブラック> 砂糖 植物油脂【大豆】 ココア 全粉乳【乳】 カカオマス 乳化剤 香料 <ホワイト> 植物油脂【大豆】 砂糖 脱脂粉乳【乳】 乳糖【乳】 ココアバター 乳化剤 香料	アレルギー表示:乳・大豆
18	一食(冷)栗のムース 18	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
26	一食あまおう いちごジャム 26	糖類(水あめ 砂糖) いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
27	一食減塩のり佃煮 27	のり 水あめ しょうゆ 食物繊維 砂糖・異性化液糖 醸造酢 でん粉 かつおエキス 食塩 ほたてエキス 寒天 調味料(アミノ酸等) カラメル色素	アレルギー表示:小麦・大豆

【副食】

使用 初日	品 名 使用日	配合物資	注意喚起
2	牛乳(調理用) 全日使用	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
2	生クリーム 全日使用	生乳【乳】	アレルギー表示:乳
2	ワイン(白) 2,5,6,10,12,13,18,19,24,26,27,30	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)	
2	コンソメスープのもと 2,4,5,9,10,11,12,13,16,17,18,19,20,24,25,26,27,30	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【小麦、大豆】 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 ポークエキスパウダー【豚肉】 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	サラダ油 2,4,5,10,16,17,18,20,24,25,27,30	食用なたね油	
2	ソース 2,10,12,16	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	冷凍チキンブイヨン 2,4,11	鶏骨【鶏肉】 野菜(玉ねぎ にんじん セロリ) ローリエ 水	アレルギー表示:鶏肉
2	鶏がらスープのもと 2,4,6,9,17	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	トマトケチャップ 2,4,10,12,16	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	ノンエッグ (エッグケア) マヨネーズ 2,11	食用植物油脂【大豆】 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物 性たん白【大豆】 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 香辛料抽出物 水	アレルギー表示:大豆
4	ワイン(赤) 4,9,16,17,20,25	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)	
4	(冷)レバーブロック 4	鶏肝 こいくちしょうゆ 砂糖 香辛料(ジンジャー)	アレルギー表示:鶏肉・ 小麦・大豆 ※同一工場別ライン: 卵、乳
4	クイック介護食 ほたて貝柱 4	ほたて貝柱水煮(ホタテガイ) コラーゲンペプチド(ゼラチ ンを含む) 食用パーム油 ほたてエキス フィッシュボーン パウダー 寒天 酵母エキス ゲル化剤(増粘多糖類) 香 料	アレルギー表示:ゼラチ ン

4	うらごしグリーンピース 4,5,9,10,17,25	冷凍グリーンピース 水	
4	ウェーブワントン 4	小麦粉【小麦】 食塩	アレルギー表示:小麦
4	ローストアーモンド (粉末) 4	アーモンド【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 オーバー・コンタミ等由 来:マカダミアナッツ
4	ごま油 4,11,17	食用ごま油【ごま】	アレルギー表示:ごま
4	コチュジャン 4	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	はちみつ 4	はちみつ	
5	レトルトみかん シロップ漬け 5,10,13	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	薄力粉 5,10,18	小麦粉【小麦】	アレルギー表示:小麦 同一ライン:卵、乳、大 豆
5	マーガリン(調理用) 5,10,18,20,26	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)【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	酢 5,9,16,25	米 アルコール 酒かす 水	
6	(冷)いわしのすり身 6	魚肉(いわし) 砂糖 清酒 玉ねぎ 食塩 生姜汁 加エデ ンブン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(グァー)	※同一工場別ライン:え び・かに・小麦・卵・乳成 分
6	梅肉ペースト 6	梅 食塩	
6	みりん 6,18,19,20,27,30	もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール 水	
6	(冷)さといも 6	さといも	
6	やわらかさざみごぼう 6	ごぼう 増粘剤(加エでんぷん) 香料(小麦・大豆由来)	アレルギー表示:小麦・ 大豆
6	白だし 6,17,30	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
q	(冷)やわらかポーク 9,11,16,17	豚肉 オニオンソテー 卵白 乳等を主要原料とする食品 清酒 パン粉 ゼラチン 大豆油 山芋 乾燥卵白 砂糖 生 姜汁 醤油 発酵調味料 食塩 加エデンプン ピロリン酸 鉄 増粘剤(グァー) 香料	アレルギー表示:小麦・ 卵・乳・ゼラチン・大豆・ 豚肉・やまいも ※同一工場別ライン:え び、かに

9	溶けないアイス (バニラ)	乳等を主要原料とする食品【乳】【大豆】 水あめ グラニュー糖 果糖 脱脂濃縮乳【乳】 生クリーム【乳】 デキストリン 加糖練乳【乳】 エリスリトール 加糖卵黄【卵】ゼラチン【ゼラチン】 鶏卵加工品【卵】 水 加エデンパン(とうもろこし) 甘味料(キシリトール) 乳化剤【大豆】香料【乳】 ゲル化剤(増粘多糖類) 着色料 pH調整剤	アレルギー表示:乳・大豆・卵・ゼラチン
9	ねりごま	皮むきいりごま:ごま種子白【ごま】	アレルギー表示:ごま
10	(冷)やわらかビーフ	牛肉 豚肉 鶏卵 パン粉 オニオンソテー 牛乳 洋酒 大豆油 大豆たん白 食塩 砂糖 香辛料 加エデンパン 香料	アレルギー表示:小麦・卵・乳・牛肉・大豆・豚肉 ※同一工場別ライン:えび、かに
10	レトルト黄桃角切り	黄桃【もも】 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	醗酵乳	生乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 乳酸菌【乳】 配合水	アレルギー表示:乳
10	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・コンタミ由来: 小麦
11	(冷)黄桃コンポート	黄桃【もも】 砂糖	アレルギー表示:もも ※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ由来: りんご
11	やわらかカップ (いとより鯛)	魚肉すり身(イトヨリ鯛、砂糖) 食用油脂(大豆油、中鎖脂肪酸油) 卵白 しょうゆ 還元澱粉分解物 鯛エキス 昆布エキス 増粘剤(加工でん粉) ゲル化剤(ジェランガム) 卵殻Ca 調味料(アミノ酸)	アレルギー表示:小麦・卵・大豆 ※同一工場別ライン: 乳 ※本製品で使用しているイトヨリ鯛は、えび、かにを食べています。
11	そうめん	小麦粉【小麦】 食塩 食用植物油	アレルギー表示:小麦 同一ライン:ごま
11	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。
11	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
12	(冷)ほたてのすり身	ほたて貝柱 大豆油 卵白 加エデンパン ソルビット 増粘多糖類 膨張剤	アレルギー表示:小麦・卵・大豆・やまいも ※同一工場別ライン:えび、かに、乳
12	おわら麴	小麦粉【小麦】 小麦グルテン	アレルギー表示:小麦
12	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。
12	かつお節(だし用)	かつおのふし	※同一工場別ライン:さば

12	減塩のり佃煮 12,19	のり 水あめ しょうゆ 食物繊維 砂糖・異性化液糖 醸造酢 でん粉 かつおエクス 食塩 ほたてエクス 寒天 調味料(アミノ酸等) カラメル色素	アレルギー表示:小麦・大豆
13	(冷)白身魚のすり身 13,24	魚肉(パシフィックホワイティング) 大豆油 卵白 砂糖 食塩 加エデンブン グリシン 増粘多糖類 膨張剤 乳化剤	アレルギー表示:小麦・卵・大豆・やまいも ※同一工場別ライン:えび、かに、乳
13	いりこ(だし用) 13,20,30	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。
16	トマト(角切り)缶 16,24	トマト トマトピューレー クエン酸	
16	チリソース 16	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	
16	(冷)白いんげん ピューレ 16,24	いんげん豆 水	
17	ソフトカップ バナナ風味 17	牛乳 卵 砂糖 マルトデキストリン ポリデキストロース 脱脂粉乳 濃縮乳 ラクトスクロースシラップ コラーゲンペプチド 香料 V.C クエン酸鉄Na ナイアシン V.E V.B2 V.B1 V.A V.D	アレルギー表示:卵・乳・ゼラチン
17	豆板じゃん 17	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)	
18	かつおだしのもと 18	食塩 砂糖類(砂糖 乳糖)【乳】 風味原料(かつお節粉末 かつおエクス)・酵母エクス 調味料(アミノ酸等)	アレルギー表示:乳
19	(冷)骨なしピンク サーモン 19,30	カラフトマス クロレラエクス pH調整剤製剤	アレルギー表示:さけ
25	丹波黒豆 25	黒豆【大豆】 砂糖 水	アレルギー表示:大豆 同一工場別ライン:えび、かに、小麦、卵、落花生、乳
26	(冷)白花豆白いん げん豆ペースト 26	白花豆 白いんげん豆 水	
27	ゆず果汁 27	ゆず果汁	

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。

また、配合割合が非開示の物資は配合割合は記載していません。

詳細が必要な場合は学校へお問い合わせください。