9月分　学校給食物資加工品配合割合および栄養成分一覧表（100g中）

2024/7/8

献立NO.	No.1,7		No.1,11,16		No.1,11		No.4,15		No.5,7,8		No.5,13		No.5,18		No.5,18	
R6.8・9	ウスターソース		サイコロチーズ		トマトピューレ		高野豆腐（細）		魚のオイル漬け		冷凍厚揚げ（２ｇ）		あげはんぺん		あげはんぺん	
	ブルドッグ		六甲バター		カゴメ		信濃雪		タイランドフィッシャリージャパン		不二製油		かね貞		かね貞	
配合割合（%）	醸造酢	32.9	ナチュラルチーズ	84.9	トマト	100	大豆	97	カツオ	80.1	豆乳	89.4	魚肉すり身	76.1	※前列より	
	砂糖類	26.7	乳化剤	微量			豆腐用凝固剤	2.1	大豆油	11.86	でん粉	2.7	（イトヨリ　MIX）			
	ブドウ糖果		重曹	微量			（塩化カルシウム）		野菜エキス	1.93	ぶどう糖	0.3	でん粉	7.97	魚肉には、イトヨリ.	
	糖液糖		水	15.1			重曹	0.85	食塩	0.48	なたね油	−	（馬鈴薯）		の他にタチウオ.ママ	
	砂糖						消泡剤	0.05	調味料（アミノ酸）	0.28	トレハロース	1.8	植物油	4.32	カリ.グチ.キントキ.	
	野菜・果実	11.8					（パーム油）		水	5.35	豆腐用凝固剤	0.5	（なたね・大豆）		コチ.ハモ.クロヒラ	
	トマト						（植物レシチン）				水	5.3	砂糖	3.15	アジ.シマアジ.ハゼ.	
	にんじん						（炭酸マグネシウム）						ぶどう糖	2.85	ヒメジ.エソ.ハタ.ト	
	玉ねぎ												大豆たん白	1.52	ビウオが含まれる可	
	プルーン												食塩	0.76	能性があります。	
	食塩	6.1											加工澱でん粉	3.04		
	たんぱく加水	3.5											（タピオカ）			
	分解物												塩化カリウム	0.29		
	酵母エキス	0.6														
	香辛料	0.3														
	水	18.1											＜同一ライン＞			
													卵.乳.小麦.ごま.			
													鶏肉.山芋.リンゴ.			
													ゼラチン.エビ.牛肉			
													.カニ.イカ.豚肉			
													※次列へ			
							＜コンタミ＞		＜コンタミ＞		＜コンタミ＞					
							無し		無し		無し					
	＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞	
	無し		乳		無し		大豆		大豆油		大豆		大豆		大豆	

＜コンタミ＞	業者からの資料に「混入の可能性があります。」と記載があるもの
＜同一工場内使用＞	コンタミネーション防止措置はとっているが同じ工場で使用されているもの
＜同一ライン使用＞	コンタミネーション防止措置はとっているが同じラインで使用されているもの
＜注意喚起＞	アレルギー＜注意喚起＞として記載があるもの

※年間を通して使用する食品（1社のみ）については、すでにお渡ししてある年間資料で、ご確認ください。
デミグラスソースも年間資料に掲載してあります。
※年間資料に記載してある食品で、複数社ある食品については記載してあります。ただし、月をまたいで調味料等を使用することがあります。ご承知おきください。

9月分　学校給食物資加工品配合割合および栄養成分一覧表（100g中）

2024/7/8

献立NO.	No.6,10,14,21		No.7,11		No.8,17,20		No.10,18,20		No.11		No.7,11		No.7,11		No.11	
R6.8・9	鶏がらスープの素		ホールトマト		花かつお		カットわかめ		ローリエ		トマトケチャップ3kg		トマトケチャップ1kg		マーガリン500g	
	理研ビタミン		カゴメ		節辰商店		ジャパンスパイス		エスビー食品		カゴメ		カゴメ		明治	
配合割合（%）	食塩	38.7	トマト	60	かつおのふし	100	湯通し塩蔵わかめ	100	ローレル	100	トマト	67.89	トマト	69.89	食用精製加工油脂	
	デキストリン	24.3	トマトピューレ	39.85							ぶどう糖果糖液糖	22	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	22	食用植物油脂	
	チキンエキスパウダー	10.4	クエン酸	0.15											食塩	
	鶏脂	1.3									醸造酢	4	醸造酢	4	脱脂粉乳	
	オニオンエキスパウダー	1.1									食塩	3	食塩	3	乳化剤（大豆由来）	
	丸鶏パウダー	0.5									たまねぎ	3	たまねぎ	1		
	キャベツエキスパウダー	0.3									香辛料	0.11	香辛料	0.11	香料	
	こしょう	0.3													酸化防止剤（V.E）	
	にんじんエキスパウダー	0.1													カロテン色素	
	発酵酵母エキスパウダー	0.1														
	調味料（アミノ酸等）	21.4														
	pH調整剤	1.5														
			＜コンタミ＞ 無し		＜コンタミ＞ 無し				＜コンタミ＞ 無し							
	＜アレルゲン表示対象＞ 鶏肉		＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 乳　大豆	

9月分　学校給食物資加工品配合割合および栄養成分一覧表（100g中）

2024/7/8

献立NO.	No.11,19		No.11,19		No.11,19		No.19		No.19,21		No.21	
R6.8・9	マッシュルーム（水煮）		オリーブ油(800g)		オリーブ油(228g)		スパゲティ(ハーフ)		パイン（レトルト）		オイスターソース	
	e-パック(清水食品)		日清オイリオグループ		日清オイリオグループ		コルノマカロニー		JFDA(マルハニチロ)		理研ビタミン	
配合割合（%）	マッシュルーム	社外秘	食用オリーブ油	100	食用オリーブ油	100	デュラム小麦のセモリナ	100	パインアップル	70.0	魚介エキス（かき・ほたて・魚醤）	33.1
	食塩	社外秘							砂糖	4.7		
	pH調整剤	社外秘							PH調整剤	0.2		
	酸化防止剤（ビタミンC）	社外秘							ビタミンC	0.1	砂糖	12.9
									水	25.0	かき	10.2
	水	社外秘									たん白加水分解物	10.2
											こんぶエキス	7.9
											酵母エキス	5.3
											水あめ	3.2
											食塩	3.0
											酒精	3.0
											増粘剤（加工でん粉）	1.7
											水	9.5
			＜同一ライン使用＞ 大豆油　ごま油				＜コンタミ＞ 無し					
	＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 小麦		＜アレルゲン表示対象＞ 無し		＜アレルゲン表示対象＞ 無し	