

日	2日(月)		2日(月)		3日(火)		3日(火)		4日(水)		4日(水)		5日(木)		6日(金)	
南地区	NO6.		NO6.		NO13.		NO13.		NO19.		NO19.		NO8.		NO4.	
R7.6	干草焼き ミヤシタフーズ		はんぺん(ひじき) かね貞		高野豆腐(細) 信濃雪		ミニゼリー 富士正食品		ロースハム 鎌倉ハムクラウン商会		はるさめ 誠和貿易		チーズ(中) 六甲バター		紅しょうが アサダ	
配合割合(%)	鶏卵	58.39	魚肉すり身	57.08	大豆	97	異性化液糖	25.0	豚肉	97.23	緑豆	75	ナチュラルチーズ	社外秘	しょうが	55.54
	砂糖	8.2	(イトヨリ ミックス)		豆腐用凝固剤	2.1	アセロラ濃縮果汁	2.0	食塩	1.85	えんどう豆	25	ミルクカルシウム	社外秘	しそ梅酢、食塩	44.42
	にんじん	2.67	馬鈴薯でん粉	5.98	重曹	0.85	還元水あめ	1.4	砂糖	0.87			乳化剤	社外秘	酸味料	0.04
	ほうれん草	2.67	植物油(なたね、大豆)	3.24	消泡剤	0.05	ゲル化剤	0.73	香辛料	0.05			重曹	社外秘		
	しいたけ	2.33	砂糖	2.36			酸味料	0.4					クエン酸鉄ナトリウム	社外秘		
	しょうゆ	1.12	ぶどう糖	2.14			ムラサキイモ色素・トウガラシ色素	0.16					水	社外秘		
	大豆油	0.87	大豆たん白	1.14			クエン酸第一鉄ナトリウム	0.103								
	発酵調味料	0.75	食塩	0.57			香料	0.1								
	醸造酢	0.61	タピオカでん粉	2.28			消泡剤	0.03								
	魚介エキス	0.44	塩化カリウム	0.21			クチナシ赤色素	0.02								
	こんぶ調味液	0.37	ひじき	10.0			水	70.057								
	食塩	0.32	にんじん	10.0												
	ねぎ	0.27	油揚げ	5.0												
	甘酢しょうが	0.10														
	加工デンプン	1.46	魚肉には、													
	酢酸ナトリウム製剤	0.67	イトヨリの他に													
	加工デンプン	0.37	タチウオ、ママカリ													
	酸味料	0.14	グチ、キントキ、コチ													
	水	18.25	ハモ、クロヒラアシ													
			シマアジ、ハゼ、ヒメジ													
			エリ、ハタ、トビウオ													
			が含まれる可能性 があります。													
	<同一工場内使用>		<同一ライン使用>		<コンタミ>		<同一工場内使用>		<同一ライン使用>		<コンタミ>		<コンタミ>		<同一ライン使用>	
	小麦 豚肉 鶏肉 乳 りんご ゼラチン		卵 乳 小麦 えび かに いか ごま 牛肉 鶏肉 豚肉 山芋 りんご ゼラチン <注意喚起> 使用している魚は「え び、かに」を食べてい ます		無し		卵 乳 牛肉 鶏肉 豚肉 大豆 オレンジ もも りんご バナナ ゼラチン		小麦 大豆 鶏肉 牛肉 ゼラチン		無し		無し		りんご	
	<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>	
	卵 大豆 さば		大豆		大豆		無し		豚肉		無し		乳		無し	

6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)

p.2
2025/5/14

日	6日(金)		6日(金)		6日(金)		9日(月)		9日(月)		11日(水)		11日(水)		11日(水)	
南地区	NO4.		NO4.		NO4.		NO1.		NO1.		NO9.		NO9.		NO9.	
R7.6	粉かつお ヤマヒデ食品		厚揚げ(冷)10g 不二製油		ダイスゼリー(マスカット) ヤヨイサンフーズ		イワシ(ドレス加圧加工) TFP		梅干し 梅屋		コロッケ(小) ヤヨイサンフーズ		コロッケ(中) 味のちぬや		大豆フレーク 大島食品工業	
配合割合(%)	かつおのふし	100	豆乳	90.5	果糖ぶどう糖液糖	15.0	イワシ	100	梅	69.159	ばれいしょ	35.1	ばれいしょ	33.24	大豆	100
			デキストリン	1.8	砂糖	9.0			砂糖	16.289	たまねぎ	2.5	にんじん	7.12		
			でん粉	1.4	ぶどう糖	2.0			食塩	9.494	豚肉	10.1	かぼちゃ	4.75		
			ぶどう糖	0.2	ぶどう果汁	1.0			しそ梅酢	3.0	砂糖	2.8	たまねぎ	4.75		
			なたね油	-	水	69.9			醸造酢	1.0	乾燥マッシュポテト	2.2	小麦粉加工品	2.38		
			豆腐用凝固剤	0.7	ゲル化剤	1.2			たん白加水分解物	0.5	植物油脂	0.6	植物油脂	1.9		
			水	5.4	乳酸カルシウム	0.9			調味料	0.26	豚脂	0.6	えだまめ	1.78		
					香料	0.6			酸味料	0.155	粉末しょうゆ	0.1	砂糖	1.42		
					酸味料	0.2			野菜色素	0.083	食塩	0.1	炭酸カルシウム	0.33		
					クエン酸鉄ナトリウム	0.1			ビタミン.B1	0.06	酵母エキス	Φ	香辛料	0.19		
					ビタミンC	0.1					香辛料	Φ	ミルポワ	0.14		
					着色料	Φ					パン粉	15.7	食塩	0.08		
											小麦粉	4.2	ピロリン酸鉄	0.01		
											コーンフラワー	2.8	パン粉	21.54		
											デキストリン	2.8	水	17.27		
											植物油脂	2.1	小麦粉	2.04		
											還元水あめ	1.4	植物油脂	0.3		
											でん粉	0.3	食塩	0.25		
											水	16.4	でん粉	0.16		
											炭酸カルシウム	0.2	大豆粉	0.12		
											調味料	Φ	砂糖	0.12		
											ピロリン酸鉄	Φ	増粘剤	0.09		
													乳化剤	0.01		
													香辛料	0.01		
	<コンタミ> 無し		<コンタミ> 無し		<同一工場内使用> 小麦 卵 乳		<同一ライン使用> 小麦 エビ イカ さけ さば 大豆		<コンタミ> 無し		<同一工場内使用> 卵 乳		<コンタミ> 無し		<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> 大豆		<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> 大豆		<アレルゲン表示対象> 豚肉 小麦 大豆		<アレルゲン表示対象> 小麦 大豆		<アレルゲン表示対象> 大豆	

日	13日(金)		13日(金)		16日(月)		17日(火)		18日(水)		20日(金)		20日(金)		20日(金)		
南地区	NO20.		NO20.		NO11.		NO12.		NO14.		NO15.		NO15.		NO15.		
R7.6	ハンバーグ ニチレイフーズ		コーンペースト(冷) モリタン		ひじきの佃煮(中) 堂本食品		郡上味噌 大坪醤油		煮干し 藤沢商事		オムレツ ミヤシタフーズ		ドレッシング(青じそ) 理研ビタミン		ジャム 小島食品製造		
配合割合(%)	豚肉	20.92	とうもろこし	100	しょうゆ	40	大豆	68	かたくちいわし	96.5	鶏卵	50.09	水あめ、砂糖	30.0	水あめ	42.7	
	鶏肉	19.46			砂糖	29	大麦	15	食塩	3.5	砂糖	3.45	醸造酢	10.5	いちご	33.0	
	たまねぎ	21.41			干しひじき	11	食塩	15			大豆油	2.00	たん白加水分解物	5.0	砂糖	23.7	
	粒状植物性たん白	16.06			酵母エキス	0.7	調味料	1			食塩	0.44	還元水あめ	4.4	ペクチン	0.4	
	豚脂	5.84			寒天	0.1	酒精	1			醸造酢	0.41	発酵調味料	1.9	クエン酸	0.17	
	難消化性デキストリン	1.99			クエン酸鉄ナトリウム	0.3					加工デンプン	5.00	食塩	1.8	りんご酸	0.03	
	果糖ぶどう糖液糖	1.46			しそ香料	微量					酸味料	0.10	レモン果汁	0.8			
	でん粉	0.94			水	18.9					水	38.51	酵母エキスパウダー	0.7			
	粉末状植物性たん白	0.39											かつお節エキス	0.7			
	ドロマイト	1.03											酵母エキス	0.3			
	ぶどう糖加工品	0.97											魚醤	0.2			
	ポークエキス	0.88											青じそ	0.01			
	発酵調味料	0.49											香料	0.4			
	食塩	0.35											酸味料	0.1			
	加工油脂	0.30											増粘剤	0.1			
	酵母エキス	0.29											香辛料抽出物	0.01			
	チキンブイヨン	0.19											水	43.08			
	加工でん粉	0.63															
	クエン酸鉄ナトリウム	0.06															
	その他キャリアー等	0.01															
	水	6.33															

日	25日(水)		25日(水)		25日(水)		27日(金)		30日(月)	
南地区	NO17.		NO17.		NO17.		NO10.		NO22.	
R7.6	カクテルゼリー(冷) 日東ベスト		カクテルゼリー(冷) 日東ベスト		カクテルゼリー(冷) 日東ベスト		ドレッシング(コーンクリームー) 理研ビタミン		豆乳デザート(中) ニチレイフーズ	
配合割合(%)	※前列より		※前列より		※前列より		食用植物油脂	37.5	果糖ぶどう糖液糖	13.55
							醸造酢	15.4	砂糖	5.41
	(ぶどうゼリー)		(ピーチゼリー)		(豆乳ゼリー)		砂糖	13.8	豆乳加工品	
	ぶどう果汁(濃縮還元)	5.0	もも果汁(濃縮還元)	5.0	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	4.3	食塩	3.6	植物油脂	2.19
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	4.0	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	4.0	豆乳	2.5	スイートコーンパウダー	3.4	水	1.92
	砂糖	1.5	砂糖	1.3	砂糖	1.3	発酵調味料	2.0	豆乳クリーム	1.88
	デキストリン	1.0	デキストリン	1.0	デキストリン	1.3	ソテーオニオン	1.9	水あめ	0.36
	水溶性食物繊維	0.6	水溶性食物繊維	0.6	水溶性食物繊維	0.8	酵母エキスパウダー	0.7	でん粉	0.01
	寒天	0.2	寒天	0.2	寒天	0.2	ブルーベリー	0.2	食塩	0.00
	水	12.1	水	12.5	水	14.7	にんじんエキス	0.2	レモン果汁	2.80
	乳酸カルシウム	0.3	乳酸カルシウム	0.3	ゲル化剤	0.1	レモン果汁	0.1	ドロマイト	1.22
	ゲル化剤	0.1	ゲル化剤	0.1	ピロリン酸第二鉄	使用	増粘剤	0.9	はちみつ	0.21
	酸味料	使用	酸味料	0.1	香料	使用	乳化剤	0.8	加工でん粉	1.59
	ビタミンC	使用	クチナシ赤色素	使用			酸味料	0.3	ゲル化剤	0.87
	紅麴色素	使用	クエン酸鉄ナトリウム	使用			香料	0.1	酸味料	0.11
	香料	使用	紅麴色素	使用			水	19.1	クエン酸鉄ナトリウム	0.08
	クエン酸鉄ナトリウム	使用	香料	使用					香料	0.03
	クチナシ青色素	使用							着色料	0.00
									その他キャリーオーバー等	0.63
	※次列へ		※次列へ						水	67.14
			</							