

豆腐類										魚介類及び練り製品																			
番号	1	番号	2	番号	3	番号	4	番号	5	番号	1	番号	2	番号	3	番号	4	番号	5										
押し豆腐		生揚げ		絞り豆腐		油揚げ 短冊		油揚げ 短冊		さけフレーク		焼きちくわ		竹輪1/6切		さつま揚げ		さつま揚げ											
1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量											
栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g									
エネルギー		72	エネルギー		150	エネルギー		72	エネルギー		386	エネルギー		386	エネルギー		160	エネルギー		121	エネルギー		121	エネルギー		124	エネルギー		90
たんぱく質	6.6	たんぱく質	10.7	たんぱく質	6.6	たんぱく質	18.6	たんぱく質	18.6	たんぱく質	29.1	たんぱく質	10.9	たんぱく質	10.9	たんぱく質	11.3	たんぱく質	11.3	たんぱく質	12.2	たんぱく質	12.2	たんぱく質	6.2				
脂質	4.2	脂質	11.3	脂質	4.2	脂質	33.1	脂質	33.1	脂質	5.1	脂質	3.4	脂質	3.4	脂質	2.2	脂質	2.2	脂質	2.3	脂質	2.3						
ナトリウム	13	ナトリウム	3	ナトリウム	13	ナトリウム	10	ナトリウム	10	ナトリウム	82	ナトリウム	603	ナトリウム	603	ナトリウム	330	ナトリウム	330	ナトリウム	362	ナトリウム	362						
カルシウム	120	カルシウム	240	カルシウム	120	カルシウム	300	カルシウム	300	カルシウム	19	カルシウム	20	カルシウム	20	カルシウム	18	カルシウム	18	カルシウム		カルシウム							
マグネシウム	31	マグネシウム	55	マグネシウム	31	マグネシウム	130	マグネシウム	130	マグネシウム	35	マグネシウム	16	マグネシウム	16	マグネシウム	13	マグネシウム	13	マグネシウム		マグネシウム							
鉄	0.9	鉄	2.6	鉄	0.9	鉄	4.2	鉄	4.2	鉄	0.6	鉄	0.3	鉄	0.3	鉄	0.1	鉄	0.1	鉄		鉄							
亜鉛	0.6	亜鉛	1.1	亜鉛	0.6	亜鉛	2.4	亜鉛	2.4	亜鉛	0.7	亜鉛	0.3	亜鉛	0.3	亜鉛	0.2	亜鉛	0.2	亜鉛		亜鉛							
レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量	11	レチノール活性当量	12	レチノール活性当量	12	レチノール活性当量	2	レチノール活性当量	2	レチノール活性当量		レチノール活性当量							
ビタミンB1	0.07	ビタミンB1	0.07	ビタミンB1	0.07	ビタミンB1	0.06	ビタミンB1	0.06	ビタミンB1	0.12	ビタミンB1	0.03	ビタミンB1	0.03	ビタミンB1	0.01	ビタミンB1	0.01	ビタミンB1		ビタミンB1							
ビタミンB2	0.03	ビタミンB2	0.2	ビタミンB2	0.06	ビタミンB2	0.06	ビタミンB2	0.03	ビタミンB2	0.03	ビタミンB2		ビタミンB2															
ビタミンC	ビタミンC	ビタミンC	1	ビタミンC	1	ビタミンC	1	ビタミンC	0	ビタミンC	0	ビタミンC		ビタミンC															
食物繊維	0.4	食物繊維	0.5	食物繊維	0.4	食物繊維	1.1	食物繊維	1.1	食物繊維	0	食物繊維	0	食物繊維	0	食物繊維	0	食物繊維	0	食物繊維		食物繊維							
食塩相当量		食塩相当量		食塩相当量		食塩相当量		食塩相当量		食塩相当量	0.2	食塩相当量	1.6	食塩相当量	1.6	食塩相当量	0.8	食塩相当量	0.9	食塩相当量		食塩相当量							
含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	鰯																											
大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆															大豆、ごま								
同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材											
										小麦・卵・乳・えび・かに・いか・オレンジ・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・りんご・ごま・魚介		えび・小麦・卵・乳成分・大豆		えび・小麦・卵・乳成分・大豆		卵・小麦・かに・えび・大豆・鶏肉・いか・ゼラチン		えび・小麦・卵											
配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %																		
大豆(国産)	大豆(国産)	大豆(国産)	大豆(国産)	大豆(国産)	大豆	18.95	さけ	100	魚肉すり身	65.9	魚肉すり身	65.9	魚肉																
					大豆(カナダ)	凝固剤	1		馬れいしょでん粉	6.8	馬れいしょでん粉	6.8	スケソウダラ																
塩化マグネシウム	塩化マグネシウム	塩化マグネシウム	塩化マグネシウム	塩化マグネシウム	消泡剤	0.05			米油	2.4	米油	2.4	イトヨリダイ																
硫酸カルシウム	硫酸カルシウム	硫酸カルシウム	硫酸カルシウム	硫酸カルシウム	水	80			砂糖	0.5	砂糖	0.5	エゾ																
									食塩	1.4	食塩	1.4	でん粉																
									みりん	1.9	みりん	1.9	砂糖																
									全糖ぶどう糖	0.9	全糖ぶどう糖	0.9	食塩																
									加水	20.2	加水	20.2	ぶどう糖																
												水																	
									魚肉:すけそうたら、いとより だい、きんときだい、さんま 他 ※時期や原料事情によ り魚種が変わる可能性があ ります		魚肉:すけそうたら、いとより だい、きんときだい、さんま 他 ※時期や原料事情によ り魚種が変わる可能性があ ります		揚げ油:菜種																
													昆布エキス																
													水																

魚介類及び練り製品			食肉加工品								乳製品類												
番号	6	番号	7	番号	1	番号	2	番号	3	番号	4	番号	1	番号	2	番号	3	番号	4				
揚げポール	かに風味かまぼこ		ベーコン千切り	ポンレスハム短冊		ポンレスハム角切り	ポークインナー輪切り		ヨーグルト		ヨーグルト		シェレッドチーズ		粉チーズ								
1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量					
栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g			
エネルギー		130	エネルギー		107	エネルギー		391	エネルギー		133	エネルギー		133	エネルギー		315	エネルギー		65	エネルギー		
たんぱく質	9.5	たんぱく質		8.5	たんぱく質		13	たんぱく質		21.3	たんぱく質		21.3	たんぱく質		15.3	たんぱく質		3.7	たんぱく質			
脂質	2.4	脂質		0.9	脂質		39	脂質		5.2	脂質		5.2	脂質		28.1	脂質		3.1	脂質			
ナトリウム	690	ナトリウム		811	ナトリウム		763	ナトリウム		851	ナトリウム		851	ナトリウム		591	ナトリウム		50	ナトリウム			
カルシウム	10	カルシウム		11	カルシウム		3	カルシウム		4	カルシウム		4	カルシウム		4	カルシウム		110	カルシウム			
マグネシウム	14	マグネシウム		13	マグネシウム		14	マグネシウム		24	マグネシウム		24	マグネシウム		17	マグネシウム		11	マグネシウム			
鉄	0.1	鉄		0.2	鉄		0.6	鉄		0.9	鉄		0.9	鉄		4	鉄		0.1	鉄			
亜鉛	0.2	亜鉛		0.2	亜鉛		1.6	亜鉛		2.2	亜鉛		2.2	亜鉛		2.4	亜鉛		0.4	亜鉛			
レチノール当量	44	レチノール当量		22	レチノール当量		9	レチノール当量		4	レチノール当量		4	レチノール当量		7	レチノール当量		4	レチノール当量			
ビタミンB1	0.02	ビタミンB1		0.02	ビタミンB1		0.44	ビタミンB1		0.98	ビタミンB1		0.98	ビタミンB1		0.6	ビタミンB1		0.03	ビタミンB1			
ビタミンB2	0.03	ビタミンB2		0.06	ビタミンB2		0.11	ビタミンB2		0.2	ビタミンB2		0.2	ビタミンB2		0.26	ビタミンB2		0.15	ビタミンB2			
ビタミンC	1	ビタミンC		1	ビタミンC		1	ビタミンC		1	ビタミンC		1	ビタミンC		1	ビタミンC		1	ビタミンC			
食物繊維	0.3	食物繊維		0	食物繊維		0	食物繊維		0	食物繊維		0.1	食物繊維		0.3	食物繊維		食物繊維		食物繊維		
食塩相当量	1.8	食塩相当量		1.8	食塩相当量		1.9	食塩相当量		2.1	食塩相当量		2.1	食塩相当量		1.5	食塩相当量		0.13	食塩相当量			
食塩相当量	1.8	食塩相当量		1.8	食塩相当量		1.9	食塩相当量		2.1	食塩相当量		2.1	食塩相当量		1.5	食塩相当量		0.1	食塩相当量			
含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン				
大豆	かに、小麦、大豆		豚肉	豚肉		豚肉	豚肉		豚肉	豚肉		乳成分	乳		乳	乳		乳	乳				
同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材				
卵・乳・小麦・いか・えび・かに・鮭・鯖・鶏肉・豚肉・山芋・りんご・ゼラチン・魚介類・ごま	えび・卵・乳・乳成分・いか・さけ・鶏肉・豚肉・ゼラチン		豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・小麦	豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・小麦		豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・小麦	豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・小麦		豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・小麦	乳成分・キウイフルーツ・大豆・バナナ・もも・りんご													
配合割合 %	配合割合 %		配合割合 %	配合割合 %		配合割合 %	配合割合 %		配合割合 %	配合割合 %		配合割合 %	配合割合 %		配合割合 %	配合割合 %		配合割合 %	配合割合 %				
魚肉	魚肉すり身		50	豚バラ肉		97.16	豚もも肉		97.05	豚もも肉		97.05	豚肉		97.21	生乳		25	脱脂粉乳		7.94	ナチュラルチーズ	
スケソウダラ	53	砂糖	4.3	食塩		1.85	食塩		2.05	食塩		2.05	食塩		1.4	乳製品		24.2	イソマルト		3.51	セルロース	
にんじん	6	馬れいしょでん粉	3.7	砂糖		0.91	砂糖		0.85	砂糖		0.85	砂糖		0.9	水		50.8	オリゴ糖				
たまねぎ	4	食塩	1.7	米発酵調味料		1.2	香辛料		0.08	香辛料		0.05	香辛料		0.05	香辛料		0.26					
砂糖	2.7																			クリーム			
食塩	1.6	魚介エキス(かにエキス)		0.3																	全粉乳		
ぶどう糖	0.5	加工でん粉(小麦)		6.1	ナツメグ		ナツメグ		ナツメグ		白コショウ										濃縮物		
ごぼう	0.4	調味料(アミノ酸)		0.7	コリアンダー		コリアンダー		コリアンダー		カルワイ										増粘多糖類		
植物油	0.3	着色料		0.1	カルダモン		カルダモン		カルダモン		マスタード										寒天		
植物性たん白	0.2	(ベニコウジ色素、クチナシ色素)		オールスパイス		オールスパイス		オールスパイス		オールスパイス		パン酵母		0.23		香料		0.09				水	
加工でん粉	11.5	加水		31.9																	85.64		
加水	19.8	魚肉: すけそしたら、イトヨリダイ、ヒイラギ他※原料事情により魚種は変わる可能性があります																					

令和7年度(2025年度)3学期(1月～3月)分加工品等配合一覧表

令和7年11月27日作成

令和7年度(2025年度)3学期(1月～3月)分加工品等配合一覧表

令和7年11月27日作成

令和7年度(2025年度)3学期(1月～3月)分加工品等配合一覧表

令和7年11月27日作成

缶詰・レトルト食品類

令和7年度(2025年度)3学期(1月～3月)分加工品等配合一覧表

令和7年11月27日作成

冷凍食品類								個付食品・ふりかけ・漬物											
番号	8	番号	9	番号	10	番号	11	番号	1	番号	2	番号	3	番号	4	番号	5		
冷凍しゅうまい		冷凍肉団子		冷凍ポテトニヨッキ		冷凍すいとん		いちごジャム(個装)		大根葉ごはんの素		野沢菜漬け		福神漬け		白菜キムチ			
1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量	15g	1人分量		1人分量		1人分量		1人分量			
栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g		
エネルギー		239	エネルギー		203	エネルギー		191	エネルギー		170	エネルギー		213	エネルギー		265	エネルギー	
たんぱく質	8.8	たんぱく質	12.7	たんぱく質	3	たんぱく質		3.5	たんぱく質		0.4	たんぱく質		6.2	たんぱく質		1.2	たんぱく質	
脂質	15.5	脂質	13.4	脂質	0.3	脂質		0.6	脂質		0	脂質		1.4	脂質		0.1	脂質	
ナトリウム	316	ナトリウム	130	ナトリウム		ナトリウム		130	ナトリウム		15	ナトリウム		12000	ナトリウム		1082	ナトリウム	
カルシウム	10	カルシウム	206	カルシウム		カルシウム		9	カルシウム		9	カルシウム		410	カルシウム		124	カルシウム	
マグネシウム	12	マグネシウム	32	マグネシウム		マグネシウム		10	マグネシウム		6	マグネシウム		86	マグネシウム		21	マグネシウム	
鉄	2.8	鉄	7.6	鉄		鉄		0.4	鉄		0.1	鉄		1.6	鉄		0.4	鉄	
亜鉛	0.7	亜鉛	1.0	亜鉛		亜鉛		0.2	亜鉛		0.1	亜鉛		0.7	亜鉛		0.3	亜鉛	
レチノール当量	3	レチノール当量	16	レチノール当量		レチノール活性当量		0	レチノール当量		0	レチノール当量		920	レチノール当量		123	レチノール当量	
ビタミンB1	0.22	ビタミンB1	0.16	ビタミンB1		ビタミンB1		0.05	ビタミンB1		0.01	ビタミンB1		0.1	ビタミンB1		0.05	ビタミンB1	
ビタミンB2	0.06	ビタミンB2	0.11	ビタミンB2		ビタミンB2		0.01	ビタミンB2		0.01	ビタミンB2		0.26	ビタミンB2		0.11	ビタミンB2	
ビタミンC	3	ビタミンC	2	ビタミンC		ビタミンC		0	ビタミンC		30	ビタミンC		39	ビタミンC		26	ビタミンC	
食物繊維	0.8	食物繊維	3.7	食物繊維		食物繊維		1.4	食物繊維		1.2	食物繊維		9.6	食物繊維		2.4	食物繊維	
食塩相当量	0.8	食塩相当量	0.3	食塩相当量		0.6	食塩相当量		0.3	食塩相当量		0.04	食塩相当量		30.5	食塩相当量		2.7	食塩相当量
含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン		
豚肉・小麦・ごま・大豆	鶏肉・豚肉・大豆	小麦	小麦									小麦・大豆	小麦・大豆						
同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材		
えび・かに・小麦・卵・乳・いか・牛肉・ごま・さば・鶏肉・ゼラチン	鶏肉・豚肉・大豆・牛・肉・りんご・ゼラチン・ごま	そば・卵・かに・えび・乳	そば・卵									小麦・えび・いか・さば・大豆・りんご・ゼラチン・ごま	小麦・大豆・りんご・ごま				小麦・えび・いか・さば・大豆・りんご・ゼラチン・ごま		
配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %		
たまねぎ	30.34	鶏肉	40.6	乾燥マッシュポテト	32.3	小麦粉	49.8	糖類(水あめ)	34.5	大根葉	66.7	野沢菜	94.72	だいこん	41.88	白菜	88.93		
豚肉	26	たまねぎ	17.8	小麦粉	9.7	食塩	0.5	糖類(砂糖)	9.19	ぶどう糖	20	食塩	1.07	なす	3.35	かつお節エキス	3.26		
でん粉	9.1	豚肉	10.1	水	0.54	加工でんぶん	6	いちご	42	食塩	13.3	アミノ酸液	1.07	きゅうり	2.1	砂糖・ぶどう糖液糖	3		
豚脂	8.67	豚脂	5.1	加工デンブン	11.6	水	43.7	ゲル化剤(ベクチン)	0.83			還元麦芽糖水飴	0.7	れんこん	2.1	こんぶエキス	1.67		
粒状植物性たん白	2.6	粒状植物性たん白	5.1	加工デンブン(打粉)	0.15			酸味料	0.57			かつお節エキス	0.54	しょうが	2.1	パブリカ	1		
砂糖	2.17	水溶性食物繊維	2.3	水	45.6			仕込水	12.9			しょうゆ	0.49	うり	2.1	唐辛子	0.69		
しょうゆ	1.7	食塩	0.4									こんぶエキス	0.34	なた豆	0.63	にんにく	0.69		
植物油脂	0.87	しょうがペースト	0.4									たん白加水分解物	0.03	しその葉	0.17	でん粉	0.66		
おろししょうが	0.69	砂糖	0.2									調味料(アミノ酸等)	0.76	しいたけ	0.08	食塩	0.1		
酵母エキス	0.43	にんにくペースト	0.1									酸味料	0.26	砂糖	23.89				
ポークエキス	0.43	香辛料	0.1									酒精	0.02	しょうゆ	19.52				
食塩	0.35	水	8.8											醸造酢	1.71				
魚介エキス	0.35	揚げ油	2.4											食塩	0.17				
香辛料	0.09	加工でん粉	5.7											酸味料	0.17				
(皮)小麦粉	9.79	セルロース	0.6											香料	0.03				
(皮)食塩	0.10	炭酸Ca	0.3																
ビロリ酸第二鉄	0.01	ビロリ酸第二鉄 使用																	
(調整水)	6.31																		

