

魚介類及び練り製品		食肉加工品								乳製品類								穀類			
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	番号	1	番号	2
かに風味かまぼこ		ベーコン千切り		ボンレスハム短冊		ボンレスハム角切り		ポークウインナー輪切り		ヨーグルト		ヨーグルト(調理用)		粉チーズ		シュレッドチーズ		雑穀ブレンド		スパゲッティ	
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		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	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	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	46	エネルギー	373	エネルギー	370	エネルギー	358	エネルギー	347
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	3.5	たんぱく質	31.7	たんぱく質	25.5	たんぱく質	8.3	たんぱく質	12.9
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	0.7	脂質	26.5	脂質	28.7	脂質	2.2	脂質	1.8
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	56	ナトリウム	709	ナトリウム	792	ナトリウム	3	ナトリウム	1
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	120	カルシウム	110	カルシウム		カルシウム	673	カルシウム	15	カルシウム	18
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	11	マグネシウム		マグネシウム	31	マグネシウム	71	マグネシウム	55
鉄	0.2	鉄	0.6	鉄	0.9	鉄	0.9	鉄	4	鉄	Tr	鉄	0.1	鉄		鉄	0.3	鉄	1.6	鉄	1.4
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	0.4	亜鉛		亜鉛	3.6	亜鉛	1.6	亜鉛	1.5
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	23	レチノール当量	4	レチノール当量		レチノール当量	267	レチノール当量		レチノール当量	1
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	0.03	ビタミンB1		ビタミンB1	0.03	ビタミンB1	0.3	ビタミンB1	0.19
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	0.17	ビタミンB2	0.15	ビタミンB2		ビタミンB2	0.33	ビタミンB2	0.05	ビタミンB2	0.06
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	Tr	ビタミンC	1	ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC	0	ビタミンC	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	0.1	食物繊維		食物繊維	0.3	食物繊維		食物繊維		食物繊維	6.9	食物繊維	3
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	0.1	食塩相当量	1.8	食塩相当量	2.01	食塩相当量	0	食塩相当量	0
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	
かに・小麦・大豆		豚肉		豚肉		豚肉		豚肉		乳		乳		乳		乳				小麦	
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・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										小麦・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン			
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		脱脂粉乳	7.94	ナチュラルチーズ	100	ナチュラルチーズ	99	胚芽押麦		デュラム小麦のセモリナ	100
砂糖	4.3	食塩	1.85	食塩	2.05	食塩	2.05	食塩	1.4	乳製品		イソマルトオリゴ糖	3.51			セルロース	1	発芽玄米			
馬れいしよでん粉	3.7	砂糖	0.91	砂糖	0.85	砂糖	0.85	砂糖	0.9			全粉乳	2.11					もち麦			
食塩	1.7											クリーム	0.14					もち黒米			
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			乳タンパク質濃縮物	0.26					もちきび			
魚介エキス(かにエキス)	0.3																				
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													
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													
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													
(ベンゾジン色素、チナ色素)		オールスパイス		オールスパイス		オールスパイス															
加水	31.9							パン酵母	0.23												
魚肉:すけそうたら、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)2学期(9~12月)分 加工品等配合割合一覽表

令和7年7月23日作成

穀類												こんにやく類						乾物類																									
番号	3			番号	4			番号	5			番号	6			番号	7			番号	8			番号	9			番号	1			番号	2			番号	3			番号	1		
マカロニ				ペンネマカロニ				アルファベットマカロニ				天ぷら粉				パン粉(生)				パン粉(乾)				小町麩				こんにやく 1~2cm角				つきこんにやく				しらたき				高野豆腐 サイコロ			
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			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	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	347		エネルギー	379		エネルギー	362		エネルギー	352		エネルギー	269		エネルギー	373		エネルギー	390		エネルギー	5		エネルギー	5		エネルギー	5		エネルギー	5		エネルギー	496									
たんぱく質	12.9		たんぱく質	12.2		たんぱく質	12		たんぱく質	8.2		たんぱく質	10.4		たんぱく質	14.6		たんぱく質	27.2		たんぱく質	0.1		たんぱく質	0.1		たんぱく質	0.1		たんぱく質	0.1		たんぱく質	50.5									
脂質	1.8		脂質	1.9		脂質	2		脂質	1.4		脂質	3.1		脂質	6.8		脂質	2.6		脂質	0		脂質			脂質			脂質			脂質	34.1									
ナトリウム	1		ナトリウム	1		ナトリウム	1		ナトリウム	160		ナトリウム	334		ナトリウム	460		ナトリウム			ナトリウム	10		ナトリウム	10		ナトリウム	10		ナトリウム	10		ナトリウム	440									
カルシウム	18		カルシウム	18		カルシウム	18		カルシウム	50		カルシウム			カルシウム	33		カルシウム			カルシウム	43		カルシウム	43		カルシウム	43		カルシウム	43		カルシウム	630									
マグネシウム	55		マグネシウム	55		マグネシウム	55		マグネシウム	11		マグネシウム			マグネシウム	39		マグネシウム			マグネシウム	2		マグネシウム	2		マグネシウム	2		マグネシウム	2		マグネシウム	140									
鉄	1.4		鉄	1.4		鉄	1.4		鉄	0.6		鉄			鉄	1.4		鉄			鉄	0.4		鉄	0.4		鉄	0.4		鉄	0.4		鉄	7.5									
亜鉛	1.5		亜鉛	1.5		亜鉛	1.5		亜鉛	0.3		亜鉛			亜鉛	0.9		亜鉛			亜鉛	0.1		亜鉛	0.1		亜鉛	0.1		亜鉛	0.1		亜鉛	5.2									
レチノール当量	1		レチノール当量	1		レチノール当量	1		レチノール当量	0.6		レチノール当量	Tr		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			レチノール当量	1									
ビタミンB1	0.19		ビタミンB1	0.19		ビタミンB1	0.19		ビタミンB1	0.1		ビタミンB1	0.15		ビタミンB1	0.03		ビタミンB1			ビタミンB1			ビタミンB1			ビタミンB1			ビタミンB1			ビタミンB1	0.02									
ビタミンB2	0.06		ビタミンB2	0.06		ビタミンB2	0.06		ビタミンB2	1.3		ビタミンB2			ビタミンB2			ビタミンB2			ビタミンB2			ビタミンB2			ビタミンB2			ビタミンB2			ビタミンB2	0.02									
ビタミンC	0		ビタミンC	0		ビタミンC	0		ビタミンC	0		ビタミンC	0		ビタミンC	0		ビタミンC			ビタミンC			ビタミンC			ビタミンC			ビタミンC			ビタミンC	0									
食物繊維	3		食物繊維	2.7		食物繊維	2.7		食物繊維	2.2		食物繊維	2.5		食物繊維	4		食物繊維			食物繊維	2.2		食物繊維	2.2		食物繊維	2.2		食物繊維	2.2		食物繊維	2.5									
食塩相当量	0		食塩相当量	0		食塩相当量	0		食塩相当量	0.4		食塩相当量	0.8		食塩相当量	1.2		食塩相当量	0.0002		食塩相当量	0.03		食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量			食塩相当量	1.1									
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											
小麦				小麦				小麦				小麦・卵				小麦				小麦				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							
								同一ラインでさば・大豆・鶏肉。切替時洗浄、飛散によるコンタミに留意。				卵・乳成分・大豆								米																							
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%											
デュラム小麦のセモリナ 100				デュラムセモリナ 100				デュラム小麦のセモリナ 100				小麦粉 92.77				小麦粉 92.18				小麦粉 55				こんにやく精粉 2.6				こんにやく芋製粉 2.6				こんにやく芋製粉 3.2				大豆 98							
								でん粉				ショートニング 2.78				植物性ショートニング 2.76				小麦タンパク 45				海藻粉末 0.26				海藻粉末 0.26				水酸化カルシウム 0.16				豆腐用凝固剤 1							
								卵黄粉				パン酵母 1.86				砂糖 1.84				水酸化カルシウム 0.14				水酸化カルシウム 0.14				水 96.64				重曹 0.7											
								卵白粉				ぶどう糖 1.39				イースト 1.84				水 97				水 97								消泡剤製剤 0.3											
								ベーキングパウダー				食塩 1.11				食塩 1.38																											
								着色料(ビタミンB2)				イーストフード、ビタミンC 0.09																															

令和7年度(2025年度)2学期(9~12月)分 加工品等配合割合一覽表

令和7年7月23日作成

乾物類												缶詰・レトルト食品類											
番号 2		番号 3		番号 4		番号 5		番号 6		番号 7		番号 8		番号 1		番号 2		番号 3		番号 4			
高野豆腐 短冊		大豆ミート ミンチ		大豆ミート チャンク		緑豆春雨		豆乳		ゆかり		もずく		たけのこ水煮 千切り		たけのこ水煮 短冊		ダイストマト		クリームコーン			
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		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		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	496	エネルギー	393	エネルギー	393	エネルギー	354	エネルギー	50	エネルギー	195	エネルギー	4	エネルギー	23	エネルギー	23	エネルギー	18	エネルギー	77		
たんぱく質	50.5	たんぱく質	36.1	たんぱく質	36.1	たんぱく質	0.1	たんぱく質	4.4	たんぱく質	10.7	たんぱく質	0.4	たんぱく質	2.7	たんぱく質	1.7	たんぱく質	0.8	たんぱく質	1.9		
脂質	34.1	脂質	16.1	脂質	16.1	脂質	0.2	脂質	2.8	脂質	1.8	脂質	<0.1	脂質	0.2	脂質	0.2	脂質	0.2	脂質	1		
ナトリウム	440	ナトリウム	1	ナトリウム	1	ナトリウム	6	ナトリウム	0	ナトリウム	17000	ナトリウム	150	ナトリウム	3	ナトリウム		ナトリウム	54	ナトリウム	237		
カルシウム	630	カルシウム	130	カルシウム	130	カルシウム	14	カルシウム	14	カルシウム	240	カルシウム	17	カルシウム	19	カルシウム		カルシウム	8	カルシウム	2		
マグネシウム	140	マグネシウム	230	マグネシウム	230	マグネシウム	5	マグネシウム	24	マグネシウム	76	マグネシウム	14	マグネシウム	4	マグネシウム		マグネシウム	11	マグネシウム	16		
鉄	7.5	鉄	8.2	鉄	8.2	鉄	0.6	鉄	0.6	鉄	3.2	鉄	0.2	鉄	0.3	鉄		鉄	0.4	鉄	0.1		
亜鉛	5.2	亜鉛	4.1	亜鉛	4.1	亜鉛	0	亜鉛	0.4	亜鉛	1	亜鉛	<0.1	亜鉛	0.4	亜鉛		亜鉛	0.1	亜鉛	0.3		
レチノール当量	1	レチノール当量	<1	レチノール当量	<1	レチノール当量	(0)	レチノール当量	0	レチノール当量	800	レチノール当量	18	レチノール当量	0	レチノール当量		レチノール当量	38	レチノール当量	4		
ビタミンB1	0.02	ビタミンB1	0.21	ビタミンB1	0.21	ビタミンB1	(0)	ビタミンB1	0.03	ビタミンB1	0.16	ビタミンB1	<0.01	ビタミンB1	0.01	ビタミンB1		ビタミンB1	0.05	ビタミンB1	0.07		
ビタミンB2	0.02	ビタミンB2	0.27	ビタミンB2	0.27	ビタミンB2	(0)	ビタミンB2	0.02	ビタミンB2	0.51	ビタミンB2	0.02	ビタミンB2	0.04	ビタミンB2		ビタミンB2	0.03	ビタミンB2	0.05		
ビタミンC	0	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	0	ビタミンC	<1	ビタミンC	0	ビタミンC		ビタミンC	8	ビタミンC	3		
食物繊維	2.5	食物繊維	17.9	食物繊維	17.9	食物繊維	1.2	食物繊維	0.2	食物繊維	12.3	食物繊維	1.3	食物繊維	2.3	食物繊維		食物繊維	1	食物繊維	1.8		
食塩相当量	1.1	食塩相当量	0.0025	食塩相当量	0.0025	食塩相当量	0.02	食塩相当量	0	食塩相当量	43.2	食塩相当量	0.38	食塩相当量		食塩相当量		食塩相当量	0.1	食塩相当量	0.6		
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		大豆		大豆				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			
		小麦		小麦				小麦・乳・アーモンド・オレンジ・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・もも・りんご・ゼラチン		小麦・卵・乳・落花生・オレンジ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		※原材料のもずくは、えび、かにの生息する海域で採取しています。						もも					
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	98	大豆	100	大豆	100	馬鈴薯でん粉	71	大豆	15.273	塩蔵赤しそ	82	もずく	100	たけのこ	100	たけのこ	99.93	トマト	56.67	スイートコーン	65		
豆腐用凝固剤	1					緑豆でん粉	29	水	84.727	(赤しそ、食塩、糖酢)				PH調整剤	微量	PH調整剤	0.07	トマトジュース	42.96	砂糖	3		
重曹	0.7									砂糖	8.5							食塩	0.22	食塩	少量		
消泡剤製剤	0.3									食塩	6.5							クエン酸	0.15	増粘剤(加工でん粉)	少量		
										酵母エキス	1.5									水	31		
										酸味料	1.5												

缶詰・レトルト食品類																																
番号	5		番号	6		番号	7		番号	8		番号	9		番号	10		番号	11		番号	12		番号	13		番号	14		番号	15	
	りんごソース		マッシュルーム 水煮		大豆 水煮		金時豆 水煮		白いんげん豆 水煮		白いんげん豆 ペースト		白いんげん豆 ピュール		むき栗		鶏ささみ 水煮		まぐろ 油漬け		黄桃缶											
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			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	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	56	エネルギー	18	エネルギー	146	エネルギー	127	エネルギー	129	エネルギー	68	エネルギー	74	エネルギー	183	エネルギー	83	エネルギー	229	エネルギー	83	エネルギー	229	エネルギー	83	エネルギー	229	エネルギー	83	エネルギー	83	
たんぱく質	0.2	たんぱく質	3.4	たんぱく質	12.1	たんぱく質	9.3	たんぱく質	7.7	たんぱく質	4.1	たんぱく質	5.5	たんぱく質	3.0	たんぱく質	17.9	たんぱく質	24.8	たんぱく質	17.9	たんぱく質	24.8	たんぱく質	17.9	たんぱく質	24.8	たんぱく質	17.9	たんぱく質	17.9	
脂質	0.3	脂質	0.2	脂質	6.8	脂質	1.2	脂質	0.9	脂質	0.4	脂質	0.6	脂質	0.5	脂質	0.6	脂質	14.4	脂質	0.6	脂質	14.4	脂質	0.6	脂質	14.4	脂質	0.6	脂質	0.6	
ナトリウム	0	ナトリウム	350	ナトリウム	40	ナトリウム	0	ナトリウム	156	ナトリウム	0	ナトリウム	0	ナトリウム	58	ナトリウム	420	ナトリウム	354	ナトリウム	420	ナトリウム	354	ナトリウム	420	ナトリウム	354	ナトリウム	420	ナトリウム	420	
カルシウム	4	カルシウム		カルシウム	79	カルシウム	62	カルシウム	54	カルシウム	27	カルシウム	35	カルシウム	20	カルシウム	4	カルシウム	2	カルシウム	4	カルシウム	2	カルシウム	4	カルシウム	2	カルシウム	4	カルシウム	4	
マグネシウム	5	マグネシウム		マグネシウム	100	マグネシウム	46	マグネシウム	42	マグネシウム	31	マグネシウム	38	マグネシウム	39	マグネシウム	25	マグネシウム	29	マグネシウム	39	マグネシウム	25	マグネシウム	39	マグネシウム	25	マグネシウム	39	マグネシウム	39	
鉄	0.1	鉄		鉄	2.2	鉄	2	鉄	1.8	鉄	1.2	鉄	1.5	鉄	0.6	鉄	0.2	鉄	0.8	鉄	0.6	鉄	0.2	鉄	0.6	鉄	0.2	鉄	0.8	鉄	0.2	
亜鉛	0.1	亜鉛		亜鉛	1.9	亜鉛	1	亜鉛	1	亜鉛	0.5	亜鉛	0.6	亜鉛	0.5	亜鉛	0.5	亜鉛	0.4	亜鉛	0.5	亜鉛	0.5	亜鉛	0.5	亜鉛	0.5	亜鉛	0.4	亜鉛	0.5	
レチノール当量	2	レチノール当量		レチノール当量	0	レチノール当量	0	レチノール当量	0	レチノール当量	0	レチノール当量	0	レチノール当量	3	レチノール当量	4	レチノール当量	9	レチノール当量	3	レチノール当量	4	レチノール当量	3	レチノール当量	4	レチノール当量	9	レチノール当量	9	
ビタミンB1	0.02	ビタミンB1		ビタミンB1	0.17	ビタミンB1	0.22	ビタミンB1	0.16	ビタミンB1	0.1	ビタミンB1	0.16	ビタミンB1	0.15	ビタミンB1	0.07	ビタミンB1	0.02	ビタミンB1	0.15	ビタミンB1	0.07	ビタミンB1	0.15	ビタミンB1	0.07	ビタミンB1	0.15	ビタミンB1	0.15	
ビタミンB2	0.01	ビタミンB2		ビタミンB2	0.08	ビタミンB2	0.07	ビタミンB2	0.07	ビタミンB2	0.04	ビタミンB2	0.04	ビタミンB2	0.07	ビタミンB2	0.08	ビタミンB2	0.03	ビタミンB2	0.07	ビタミンB2	0.08	ビタミンB2	0.07	ビタミンB2	0.08	ビタミンB2	0.03	ビタミンB2	0.08	
ビタミンC	6	ビタミンC		ビタミンC	0	ビタミンC	0	ビタミンC	0	ビタミンC	0	ビタミンC	0	ビタミンC	22	ビタミンC	2	ビタミンC	0	ビタミンC	22	ビタミンC	2	ビタミンC	22	ビタミンC	2	ビタミンC	0	ビタミンC	2	
食物繊維	1.9	食物繊維		食物繊維	6.6	食物繊維	13.6	食物繊維	12	食物繊維	3.9	食物繊維	4.8	食物繊維	5.7	食物繊維	0	食物繊維	0	食物繊維	5.7	食物繊維	0	食物繊維	5.7	食物繊維	0	食物繊維	0	食物繊維	1.4	
食塩相当量	0	食塩相当量	0.89	食塩相当量	0.1	食塩相当量	0	食塩相当量	0.4	食塩相当量	0	食塩相当量	0	食塩相当量	0.2	食塩相当量	1.1	食塩相当量	0.9	食塩相当量	0.2	食塩相当量	1.1	食塩相当量	0.2	食塩相当量	1.1	食塩相当量	0.9	食塩相当量	0	
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			
りんご			大豆														鶏肉								もも							
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			
	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・もも・りんご		小麦・鶏肉・ごま・かに・卵		大豆・もも・りんご。製品製造毎に洗浄。														卵・小麦・大豆													
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%			
りんご	100	マッシュルーム国産	58.82	大豆	42.9	金時豆	100	いんげんまめ	90	いんげんまめ(乾物)	20	いんげんまめ	25	栗	86.5	鶏肉	74	きはだまぐろ	78.43	黄桃	58.33											
		食塩	0.71	水	57.1			食塩	少量	水	80	水	75	砂糖	13.19	醸造酢	少量	米油	13.73	砂糖	11											
		酸化防止剤	0.12					水	10					食塩	0.15	食塩	少量	食塩	0.35	クエン酸	0.13											
		水	40.35											乳酸カルシウム	0.09	寒天	少量	水	7.49	酸化防止剤(ビタミンC)	0.03											
														ビタミンC	0.05	砂糖	少量															
														亜硫酸塩	0.02	オニオンパウダー	少量															
																香辛料	少量															
																pH調整剤	少量															
																水	25															

缶詰・レトルト食品類						冷凍食品類																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
番号		16		番号		17		番号		18		番号		1		番号		2		番号		3		番号		4		番号		5		番号		6		番号		7		番号		8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
カットゼリー 豆乳						カットゼリー レモン						カットゼリー 湘南ゴールド						冷凍炒め玉ねぎ70%						冷凍炒め玉ねぎ30%						冷凍炒り卵						冷凍豆腐						冷凍白玉もち						冷凍しゅうまい						冷凍肉団子						冷凍ナン																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
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				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		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	77	エネルギー	104	エネルギー	96	エネルギー	47	エネルギー	167	エネルギー	184	エネルギー	63	エネルギー	174	エネルギー	239	エネルギー	217	エネルギー	241	たんぱく質	0.3	たんぱく質	0	たんぱく質	0	たんぱく質	1.4	たんぱく質	3.3	たんぱく質	8.1	たんぱく質	4.8	たんぱく質	3.2	たんぱく質	8.8	たんぱく質	12.7	たんぱく質	8.1	脂質	0.1	脂質	0	脂質	0	脂質	0.1	脂質	7	脂質	14.5	脂質	2.8	脂質	0.5	脂質	15.5	脂質	13.4	脂質	2.3	ナトリウム	6	ナトリウム	58	ナトリウム	8	ナトリウム	3	ナトリウム	7	ナトリウム	363	ナトリウム		ナトリウム	1	ナトリウム	316	ナトリウム	130	ナトリウム	505	カルシウム	16	カルシウム	4	カルシウム	0	カルシウム	214	カルシウム	490	カルシウム	22	カルシウム	260	カルシウム	3	カルシウム	10	カルシウム	206	カルシウム	12.1	マグネシウム	2	マグネシウム	0	マグネシウム	0	マグネシウム	13	マグネシウム	29	マグネシウム	8	マグネシウム		マグネシウム	3	マグネシウム	12	マグネシウム	32	マグネシウム	17	鉄	<0.1	鉄	0	鉄	0	鉄	0.4	鉄	1	鉄	0.6	鉄	6.6	鉄	0.6	鉄	2.8	鉄	7.6	鉄	1	亜鉛	<0.1	亜鉛	0	亜鉛	0	亜鉛	0.3	亜鉛	0.7	亜鉛	0.5	亜鉛		亜鉛	0.6	亜鉛	0.7	亜鉛	1	亜鉛	0	レチノール当量	<1	レチノール当量	0	レチノール当量	0	レチノール当量	0	レチノール当量	0	レチノール当量	53	レチノール当量		レチノール当量	0	レチノール当量	3	レチノール当量	16	レチノール当量	0	ビタミンB1	<0.01	ビタミンB1	0	ビタミンB1	0	ビタミンB1	0.06	ビタミンB1	0.13	ビタミンB1	0.02	ビタミンB1		ビタミンB1	0.02	ビタミンB1	0.22	ビタミンB1	0.16	ビタミンB1	0.1	ビタミンB2	<0.001	ビタミンB2	0	ビタミンB2	0	ビタミンB2	0.01	ビタミンB2	0.03	ビタミンB2	0.29	ビタミンB2		ビタミンB2	0.01	ビタミンB2	0.06	ビタミンB2	0.11	ビタミンB2	0.1	ビタミンC	<1	ビタミンC	2	ビタミンC	0	ビタミンC	10	ビタミンC	23	ビタミンC	0	ビタミンC		ビタミンC	0	ビタミンC	3	ビタミンC	2	ビタミンC	0	食物繊維	0.5	食物繊維	0.6	食物繊維	0	食物繊維	2.1	食物繊維	4.6	食物繊維	0	食物繊維	4	食物繊維	0.3	食物繊維	0.8	食物繊維	3.7	食物繊維	2	食塩相当量	0	食塩相当量	0.1	食塩相当量	0	食塩相当量	0	食塩相当量	0	食塩相当量	0.9	食塩相当量	0.03~0.05	食塩相当量	0	食塩相当量	0.8	食塩相当量	0.3	食塩相当量	1.3																																																																																																																
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												大豆(1ppm未満表示不要)						卵・大豆						大豆						豚肉・小麦・ごま・大豆						鶏肉・豚肉・大豆						小麦																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
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・乳成分・いか・オレンジ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・もも・りんご・ゼラチン・魚介類						小麦・牛肉・大豆・鶏肉・りんご・もも・ゼラチン・乳						乳・小麦・大豆・牛肉・鶏肉・りんご・バナナ・ごま						乳・小麦・大豆・牛肉・鶏肉・りんご・バナナ・ごま												えび・かに・卵・乳・いか・牛肉・さば・鶏肉・ゼラチン						牛肉・りんご・ゼラチン・ごま						くるみ・卵・乳・牛肉・豚肉・鶏肉・オレンジ・大豆・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 %																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
ぶどう糖果糖液糖	18.4	糖類(果糖ぶどう糖液糖)	15.0	糖類(果糖ぶどう糖液糖、水あめ)	30.85	玉葱	100	玉葱	98	液卵	71	豆乳	88.2	もち米	50	たまねぎ	30.34	鶏肉	40.6	小麦粉	58.82	砂糖	4.8	糖類(ぶどう糖)	8.0	還元澱粉糖化物	6.28			大豆油	2	植物油脂	11	難消化デキストリン	3.6	水	50	豚肉	26	たまねぎ	17.8	モルトフラワー	極微量	豆乳	4.2	糖類(粉あめ)	5.0	湘南ゴールド果汁	1.79					砂糖	少量	加工澱粉	1.4					でん粉	9.1	豚肉	10.1	グアーガム(増粘剤)	極微量	ゲル化剤(増粘多糖類)	0.6	糖類(砂糖)	3.0	食塩	0.02					食塩	少量	焼成カルシウム	0.9					豚脂	8.67	豚脂	5.1	ビタミンC(生肉改良剤)	極微量	香料	0.28	レモン果汁	3.5	ゲル化剤(増粘多糖類)	1.21					でん粉発酵調味料	少量	凝固剤製剤	0.83					粒状植物性たん白	2.6	粒状植物性たん白	5.1			酸味料	0.124	ゲル化剤(増粘多糖類)	1.4	香料	0.36					加工でん粉	4	ピロリン酸第二鉄製剤	0.5					砂糖	2.17	水溶性食物繊維	2.3	砂糖	1.18	乳化Ca	0.08	酸味料	0.4	酸味料	0.3					水	12	水	4.57					しょうゆ	1.7	食塩	0.4	食塩	1.18	水	71.516	香料	0.2	マリーゴールド色素	0.03													植物油脂	0.87	しょうがペースト	0.4	ショートニング	0.59			クチナシ黄色素	φ	乳酸Ca	0.02													おろししょうが	0.69	砂糖	0.2	ドライイースト	0.59			水	63.5	酸化防止剤(ビタミンC)	0.02													酵母エキス	0.43	にんにくペースト	0.1	ソルビタン脂肪酸エステル(乳化剤)	極微量					水	59.12												ポークエキス	0.43	香辛料	0.1																				食塩	0.35	水	8.8	食用なたね油	0.5																		魚介エキス	0.35	揚げ油(なたね油)	2.4	水	37.14																		香辛料	0.09	加工デンプン	5.7																				(皮)小麦粉	9.79	セルロース	0.6																				(皮)食塩	0.10	炭酸Ca	0.3																				ピロリン酸第二鉄	0.01	ピロリン酸第二鉄																					(調整水)	6.31				

個付食品・ふりかけ・漬物														飲料類							
番号	1	番号	2	番号	3	番号	4	番号	5	番号	6	番号	7	番号	8	番号	9	番号	10	番号	1
りんごジャム(個装)		マーメレードジャム(個装)		マヨネーズ(個装)		マヨネーズ(個装) ※食物アレルギー対応用		焼き海苔 1/12		わかめごはんの素		うめちりごはんの素		ねり梅		白菜キムチ		刻みらっきょう 甘酢漬け		はっこう乳	
1人分量 15g		1人分量 15g		1人分量 10g		1人分量 10g		1人分量 1.55g		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量 180ml	
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		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 264		エネルギー 267		エネルギー 702		エネルギー 628		エネルギー 297		エネルギー 135		エネルギー 339		エネルギー 46		エネルギー 27		エネルギー 96		エネルギー 63	
たんぱく質 0		たんぱく質 0.2		たんぱく質 2.5		たんぱく質 0.8		たんぱく質 41.4		たんぱく質 11.6		たんぱく質 30.4		たんぱく質 0.8		たんぱく質 0.9		たんぱく質 0.8		たんぱく質 2.9	
脂質 0		脂質 0		脂質 74.5		脂質 65.9		脂質 3.7		脂質 2.7		脂質 16.4		脂質 0.1		脂質 0.2		脂質 0.2		脂質 0.5	
ナトリウム 4		ナトリウム 4		ナトリウム 758		ナトリウム 989		ナトリウム 530		ナトリウム 17000		ナトリウム 9300		ナトリウム 3040		ナトリウム 787		ナトリウム		ナトリウム 49	
カルシウム 2		カルシウム 12		カルシウム 19		カルシウム 1		カルシウム 280		カルシウム 320		カルシウム 710		カルシウム		カルシウム 39		カルシウム		カルシウム 130	
マグネシウム 2		マグネシウム 3		マグネシウム 3		マグネシウム 1		マグネシウム 300		マグネシウム 130		マグネシウム 200		マグネシウム		マグネシウム 11		マグネシウム		マグネシウム 11	
鉄 0.5		鉄 0.2		鉄 0.7		鉄 0.1		鉄 11.0		鉄 6.2		鉄 3.9		鉄		鉄 0.3		鉄		鉄 4.3	
亜鉛 0		亜鉛 0		亜鉛 0.5		亜鉛 0		亜鉛 3.6		亜鉛 1.8		亜鉛 3.6		亜鉛		亜鉛 0.2		亜鉛		亜鉛 0.3	
レチノール当量 0		レチノール当量 3		レチノール当量 57		レチノール当量 0		レチノール当量 2300		レチノール当量 100		レチノール当量 160		レチノール当量		レチノール当量 18		レチノール当量		レチノール当量 4	
ビタミンB1 0		ビタミンB1 0		ビタミンB1 0.02		ビタミンB1 0		ビタミンB1 0.69		ビタミンB1 0.07		ビタミンB1 0.29		ビタミンB1		ビタミンB1 0.03		ビタミンB1		ビタミンB1 0.03	
ビタミンB2 0		ビタミンB2 0		ビタミンB2 0.07		ビタミンB2 0		ビタミンB2 2.33		ビタミンB2 0.05		ビタミンB2 0.14		ビタミンB2		ビタミンB2 0.04		ビタミンB2		ビタミンB2 0.13	
ビタミンC 0		ビタミンC 0		ビタミンC 0		ビタミンC 0		ビタミンC 210		ビタミンC 0		ビタミンC Tr		ビタミンC		ビタミンC 18		ビタミンC		ビタミンC 0	
食物繊維 0.2		食物繊維 1.4		食物繊維 0		食物繊維 0		食物繊維 36.0		食物繊維 18.7		食物繊維 7.3		食物繊維		食物繊維 1.5		食物繊維		食物繊維 0.6	
食塩相当量 0		食塩相当量 0		食塩相当量 1.9		食塩相当量 2.4		食塩相当量 1.3		食塩相当量 43.2		食塩相当量 23.6		食塩相当量 7.7		食塩相当量 2		食塩相当量 1.3		食塩相当量 0.1	
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	
りんご				卵・大豆・りんご		大豆						ごま		りんご						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	
								小麦・えび・さば・大豆 ※本製品はえび、かにの生息域で採取しています。		小麦・卵・乳・落花生・オレンジ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン ※本品で使用しているわかめは、えび・かにの生息域で採取しています。		小麦・卵・乳・落花生・オレンジ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン ※本品で使用しているしらすは、えび・かにが混ざる漁法で捕獲しています。				小麦・えび・いか・さば・大豆・りんご・ゼラチン・ごま				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 %	
糖類(水あめ) 45.38		糖類(水あめ) 42.52		食用植物油脂 71		食用植物油脂 66		乾のり 100		塩蔵わかめ 89		しらす 46.1		梅干 85		白菜 88.93		らっきょう		脱脂粉乳 6.77	
糖類(砂糖) 18.66		糖類(砂糖) 21.66		卵黄 14		醸造酢 6				砂糖 8.2		ごま 19.3		調味酢 4		かつお節エキス 3.26		砂糖		砂糖・異性化液糖 6.41	
りんご 35.58		なつみかん 26.34		醸造酢 6		食塩 少量				食塩 2.3		塩蔵梅 14.9		デキストリン 4		砂糖・ぶどう糖果糖液糖 3		醸造酢		イソマルトオリゴ糖 4.77	
ゲル化剤(ベクチン) 0.21		みかん 8.48		食塩 少量		砂糖 少量				酵母エキス 0.5		塩蔵青菜 7.2		食塩 少量		こんぶエキス 1.67		食塩		全粉乳 1.8	
酸味料 0.17		いよかん 0.64		香辛料 少量		粉末状植物性たん白 少量						ぶどう糖 2		かつお節 少量		パブリカ 1		酸味料		ホリデキストロス 0.84	
		ゲル化剤(ベクチン) 0.26		調味料(アミノ酸) 少量		香辛料 少量						砂糖 1.8		酒精 5		唐辛子 0.69				乳たんぱく質濃縮物 0.22	
		香料 0.07		香辛料抽出物 少量		酵母エキスパウダー 少量						昆布エキス 1.8		酸味料 少量		ニンニク 0.69				ミルクカルシウム 0.15	
		酸味料 0.03		水 6		加工でん粉 少量						食塩 1.3		調味料(アミノ酸) 少量		でん粉 0.66				香料 0.08	
						キサンタンガム 少量						酵母エキス 1.2		増粘多糖類 少量		食塩 0.1				ピロリン酸鉄 0.02	
						有機酸等 少量						でん粉 0.7		アントシアニン色素 少量						水 78.94	
						香辛料抽出物 少量						デキストリン 0.3		香料 少量							
						水 20						鯉削り節粉末 0.1									
												加工でん粉 2.5									
												酸味料 0.8									
												酸化防止剤(ビタミンE) 0.1未満									
												炭酸カルシウム 0.1未満									

飲料類								
番号	2		番号	3		番号	4	
ジョア	プレーン		ジョア	ブルーベリー		りんご	ジュース	
1人分量	125ml		1人分量	125ml		1人分量	200ml	
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	75	56	エネルギー	87	65	エネルギー	93	44
たんぱく質	4.6	3.4	たんぱく質	4.4	3.3	たんぱく質	0.2	0.1
脂質	0.1	0.1	脂質	0.1	0.1	脂質	0	0
ナトリウム	69	52	ナトリウム	54	40	ナトリウム	5	2
カルシウム	680	508	カルシウム	220	165	カルシウム		
マグネシウム			マグネシウム			マグネシウム		
鉄			鉄			鉄		
亜鉛			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		
ビタミンB1	0.04	0.03	ビタミンB1	0.04	0.03	ビタミンB1		
ビタミンB2	0.21	0.16	ビタミンB2	0.21	0.16	ビタミンB2		
ビタミンC			ビタミンC			ビタミンC	178	85
食物繊維			食物繊維	0.4	0.3	食物繊維		
食塩相当量	0.2	0.1	食塩相当量	0.2	0.1	食塩相当量	0~0.1	0~0.1
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		
乳			乳			りんご		
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		
配合割合 %			配合割合 %			配合割合 %		
脱脂粉乳	9.6		脱脂粉乳	9.1		りんご	100	
砂糖	5.2		砂糖	6.9		香料	微量	
リン酸カルシウム	微量		ブルーベリー果汁・果肉	4.8		酸化防止剤(ビタミンC)	微量	
香料	微量		アローニャ果汁	1.2				
安定剤(スクシノグリカン)	微量		乳酸Ca	微量				
ビタミンD	微量		安定剤(ペクチン)	微量				
水	83.5		香料	微量				
			ビタミンE	微量				
			ビタミンB6	微量				
			ビタミンD	微量				
			水	77.2				