

令和4年(2022年)6月使用加工食品の配合割合表

6月に使用予定の加工食品は下記の配合割合となっています。  
 献立表とともにご覧ください。ご質問等は、当センターの栄養士までお問い合わせください。  
 ※ 令和3年2学期より、カレーフレークをアレルゲンフリーのみ使用することとしました。

- 1 コンタミ(コンタミネーション)→食品を生産する際に、原材料として使用されていないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合を言います。(同一製造ライン使用による場合などです。)
- 2 しらす干し・わかめ・昆布等海産物全般には、小さなえび・かきが混入している場合があります。
- 3 小学校または中学校のみで使用する場合は該当する日に(例 2日(小学校)または2(小学校)日)としています。
- 4 給食センターの揚げ油の中に微量のアレルギー源(小麦・卵・乳・魚卵等)が残っている場合があります。
- 5 魚類について、加工する際、魚卵を完全には取り除くことはできないため残存している場合があります。
- 6 原材料に入っている食品添加物は最終食品に残りますが、その量がきわめて少なく、その効果も発揮しない場合があります。しかし、分析すると検出される場合があります、これをキャリーオーバーといいます。

献立日	食品名	原材料(%)	アレルゲン	コンタミネーション	業者名
1日	発芽玄米	玄米100			発芽玄米
1日	(冷)豆腐	豆乳89.8 でん粉2.7 トレハロース1.8 豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム)0.4 水5.3	大豆		不二製油
1日	かまぼこ	魚肉<助宗たら>(北海道産、アメリカ産)34.18 砂糖1.69 ソルビトール1.69 食塩0.84		(同一ラインで製造)小麦 (同一工場で製造)卵、乳、えび かに、いか 大豆、ごま やまいも	二方蒲鉾
		魚肉<イトヨリダイ>(タイ産)23.15 砂糖1.79 食塩0.56			
		馬鈴薯澱粉6.3 本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)1.9 昆布だし(利尻昆布、食塩)1.6 砂糖0.6 食塩0.2 水25.5			
2、16日	切りいか	アメリカオオアカイカ(ペルー・チリ紫イカ)100	いか	(同一工場で製造)小麦、大豆 りんご	井戸商店
2、13 20日	ツナ(ノンオイル)	きはだまぐろ(中西部太平洋産等)71.84 食塩0.68 野菜エキス0.26 水27.22			はごろもフーズ
2、21日	カレー粉	ターメリック20 コリアンダー10 クミン10 フェネグリーク10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5 その他香辛料35			エスビー食品
2日	アレルゲンフリー カレーフレーク (アレルギー特定 原材料等28品目 不使用)	でん粉28.09 パーム油・菜種油混合油脂27.76 砂糖12.69 食塩7.93 カレー粉5 オニオンパウダー3.97 酵母エキスパウダー3.57 さつまいもパウダー2.38 香辛料1.78 トマトパウダー1.65 リン酸架橋でん粉(増粘剤)4.44 カラメル色素(着色料)0.56 ショ糖脂肪酸エステル(乳化剤)0.11 クエン酸(酸味料)0.06 香料0.01			エスビー食品
2、13 20、21 24、29日	トマトケチャップ	濃縮トマト70.19 ぶどう糖果糖液糖12 上白糖10 食塩3.2 醸造酢(15%)3 オニオンピューレー1.54 香辛料0.07<にんにく0.01%を含む>			ハグルマ
2、13 21日	ウスターソース	(野菜)トマト32 たまねぎ3 にんじん1 ねぎ1 マッシュルーム0.3 にんにく0.2 シャロット0.2			カゴメ
		(糖類)砂糖19 ぶどう糖果糖液糖9 醸造酢27 食塩7 香辛料0.2 たん白加水分解物0.1			
3、8 17、24 30日	(冷)油揚げ	大豆84.7 植物油(菜種白絞油、大豆白絞油)15 凝固剤(塩化マグネシウム)0.3 消泡剤微量(グリセリン脂肪酸エステル45%、炭酸カルシウム45%、炭酸マグネシウム5%、レシチン5%)	大豆		リード 食品工業
3日	ビーフン	米100			ケンミン食品
3、14 28日	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビット・砂糖・リン酸塩含む)<日本産、アメリカ産>57.98 でん粉(とうもろこし)5.8 食塩1.45 ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯)0.87 砂糖0.72 酵母エキス0.12 水33.06		小麦、大豆	はまー

献立日	食品名	原材料(%)	アレルギー	コンタミネーション	業者名
3、15 16日	オイスターソース	すりつぶしかき 水あめ 醤油 アルコール(キャリアオーバー) 砂糖液糖 食塩 加工でん粉(アセチル化リン酸架橋デンプン) 酒精(アルコール、又はアルコール製剤) 水	小麦、大豆		コーミ
		※「かき」は、かにが共生しているものが含まれています。			
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
6日	バーガーパン (国産小麦)	国産小麦粉80.19 イースト2.41 塩1.36 マーガリン6.42 砂糖6.42 脱脂粉乳2.4 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.8	小麦、乳		木村屋
6、27日	ショルダーベーコン	豚肩肉96.217 食塩2.059 砂糖1.712 香辛料抽出物0.012	豚肉	卵、乳、小麦 牛肉、ごま ゼラチン、大豆 鶏肉、りんご	タケダハム
6、9 13、14 15、21 22(小学校) 27日	冷凍ブイヨン (チキン)	鶏がら40.44 たまねぎ0.87 にんじん0.29 水58.4	鶏肉		エムシーシー 食品
6日	米パン粉 チキンカツ	若鶏肉(皮無むね肉)60  パン粉19  小麦粉8.5 米粉1.3 でん粉(とうもろこし)1.29 マルトデキストリン(タピオカでん粉、コーンスターチ)1.2  食塩0.3 こしょう0.1 果実調味料0.01 水8.3	鶏肉、小麦	(同一工場で製造) 乳、小麦 いか、えび オレンジ 牛肉、さけ さば、大豆 鶏肉、豚肉 りんご ゼラチン アーモンド	コッコ
6、13 14、20 日	ノンエッグ マヨネーズ	食用植物油脂66 醸造酢6 食塩少量 砂糖少量 粉末状植物性たん白少量 香辛料少量 酵母エキスパウダー少量 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)少量 調味料(有機酸等)少量 香辛料抽出物少量 水20	大豆		キューピー
7日	揚げボール	魚肉すり身(アメリカ産)35 魚肉すり身(ベトナム産)35 馬鈴薯でん粉8 揚げ油(菜種油)4 砂糖3.3 みりん3 食塩1.3 ぶどう糖0.7 加水9.7  魚肉すり身は、すけそうだら、いとよりだい、えそ、ヒメジ、きんときだい他です。		(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳、いか さけ、大豆 鶏肉、豚肉 ゼラチン	スズヒロ シーフーズ
7、21日	鶏ささみ水煮	ポイル鶏肉(鶏ささみ肉、加工でん粉<とうもろこし>微量、食塩微量)84 野菜エキス(たまねぎエキス、にんじんエキス、水)16	鶏肉		ピアット
8日	粉付かつお角切	かつお(長崎県、佐賀県産他)92 でん粉8		小麦、えび かに、いか さけ、さば 大豆	ヤマフ
8日	夏みかんゼリー	夏みかん果汁(還元)50.4 ぶどう糖7 果糖ぶどう糖液糖6 果糖5 砂糖5 水24.4 ゲル化剤0.9 乳酸Ca0.8 酸味料0.3 香料0.2 ビタミンCφ クエン酸鉄Na(0.020)φ		(同一工場で製造) 小麦、卵 乳	ヤヨイ サンフーズ
9日	緑豆はるさめ	緑豆でん粉100 <クエン酸(漂白剤)、パーム油(消泡剤)は、最終製品に残存しません>			藤和乾物
9日	ぜんまい水煮	ぜんまい66.6 クエン酸(PH調整剤)0.02 ビタミンC(酸化防止剤)0.01 水33.37			北村食品
9日	プチドリッパ	麦芽糖(とうもろこし、馬鈴薯、さつまいも)、寒天(紅藻海藻)、増粘多糖類  配合割合は企業秘密のためのせられません。			伊那食品工業

献立日	食品名	原材料(%)	アレルギー	コンタミネーション	業者名
10日	かりかり梅	塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)75.3 ぶどう糖10 でん粉(馬鈴薯)3.8 昆布エキス3.4 酵母エキス1.9 デキストリン1.6 酸味料(DL-リンゴ酸)3.9 炭酸カルシウム0.1			三島食品
10日	ミートボール	鶏肉57.5 玉ねぎ15.7 キャベツ12.1 でん粉7.5 還元水あめ4.8 植物性たん白1.2 チキンオイル0.3 揚げ油(大豆油)φ 食塩0.5 香辛料φ ドロマイト0.4 ピロリン酸鉄φ 焼成Caφ	鶏肉、大豆	(同一工場で製造)えび、かに小麦、卵乳	ヤヨイサンフーズ
10日	きざみたくあん	大根73.7 糖類(異性化液糖)10.3 糖類(砂糖)6.3 食塩3.5 小麦たん白酵素分解物0.9 醸造酢0.2 酒精0.2 とうがらし微量 ぬか類微量 水4.26 酸味料0.6 酸化防止剤(ビタミンC)0.04	小麦		タカ食品工業
10日	塩昆布	醤油27.6 昆布26.3 発酵調味料22 砂糖17.1 食塩5.3 酵母エキス1.7	大豆、小麦		都平昆布海藻
13日	味付けパン	小麦粉71.94 イースト2.52 塩1.08 ショートニング7.2 砂糖14.38 脱脂粉乳2.16 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.72	小麦、乳		木村屋
13日	マカロニ・ツイスト	デュラム小麦100	小麦		日本製麻
14日	むきえび	えび(インド産)100	えび		ピアット
14日	鶏つくね	鶏肉45.41 たまねぎ17.86 パン粉6.53 でん粉(馬鈴薯)6.53 粒状植物性たん白(大豆)5.04 鶏レバー味付 鶏レバー2.77 砂糖0.13 食塩0.05 香辛料0.00 水0.9 揚げ油(大豆油)1.48 砂糖1.36 食塩0.95 醤油0.57 みりん0.29 香辛料(ホワイトペッパー、ジンジャー、ローレル)0.11 仕込水10.02	鶏肉、小麦大豆		カセイ食品
14日	味付けのり	乾のり81.8 砂糖6.53 醤油(大豆)3.43 風味だし(鰹削り節)1.64 風味だし(昆布)1.09 食塩1.06 水あめ(コーンスターチ、馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉)1.05 水3.4 原材料ののりは「えび、かに」の生息する海域で採取しています。	大豆	小麦、えび大豆、さば	朝日海苔本舗
15日	ワンタン	小麦粉98.8 麦たん白(小麦を含む)0.4 野菜粉末(オニオンパウダー)0.4 食塩0.4	小麦		日本糧食
16 23(小学校) 日	うずら卵水煮	うずら卵99.48 食塩0.52	卵		天狗缶詰
16日	春巻き	豚肉18.47 【野菜】 にんじん7.53 たまねぎ7.05 キャベツ3.42 植物油脂3.85 豚脂2.05 醤油1.64 春雨1.37 でん粉1.37 しょうがペースト1.1 小麦粉1.08 ポークブイヨン1.03 ショートニング0.97 ポークエキス0.68 発酵調味料0.68 酵母エキス0.41 砂糖0.34 乾燥しいたけ0.27 たん白加水分解物0.07 香辛料0.03 【皮】 小麦粉24.45 植物油脂3.21 米粉1.86 粉あめ1.39 ショートニング0.81 食塩0.35 ソルビール1.39 クエン酸鉄Na0.09 乳化剤0.07 増粘剤0.01(キサンタンガム0.01) 水12.96	小麦、豚肉大豆		ニチレイフーズ
17日	あじ切身(一汐)	あじ(長崎県、佐賀県産他)98.5 塩1.5		小麦、えびかに、いかさけ、さば大豆	ヤマフ
20日	バターパン	小麦粉72.15 イースト2.17 塩1.15 砂糖7.22 脱脂粉乳2.16 コンパウンドマーガリン(乳、大豆含)14.43 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.72	小麦、乳大豆		木村屋

献立日	食品名	原材料(%)	アレルギー	コンタミネーション	業者名
20、29日	ハヤシフレーク	小麦粉28.64 加工油脂27.05 砂糖14.33 食塩7.96 ぶどう糖6.37 コーンスターチ5.57 トマトペースト4.78 オニオンパウダー0.8 酵母エキス0.48 たん白加水分解物0.4 香辛料0.08 カラメル色素3.18 香料0.24 酸味料 0.12	小麦、大豆	鶏肉、豚肉	テーオー食品
22(小学校)日	トウバンジャン	塩蔵唐辛子(唐辛子、食塩) そら豆加工品(そら豆、食塩、米麴) 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC) 配合割合は企業秘密のためのせられません。			ユウキ食品
23(小学校)日	たきこみわかめ	塩蔵わかめ 80.8 食塩11 砂糖7.5 酵母エキス0.7 わかめは、えび、かにの生息域で採取しています。			三島食品
23(小学校)日	減塩さばの生姜煮	国産さば64.2 発酵調味料10.3 水あめ5.7 砂糖2.8 果糖0.3 醤油2.6 おろし生姜2.4 水11.5 着色料0.2 増粘剤φ	さば、小麦大豆	(同一工場で製造) 乳	ヤヨイサンフーズ
24日	豆乳	大豆21.65 消泡剤0.1 【炭酸マグネシウム ライスワックス レシチン 食用硬化油脂】 水(地下水)78.25	大豆		藤清
27日	食パン	小麦粉80.2 イースト2.4 塩1.36 マーガリン6.42 砂糖6.42 脱脂粉乳2.4 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.8	小麦、乳		木村屋
27日	ブルーベリージャム	ブルーベリー43.77 砂糖27.06 水あめ15.92 ゲル化剤(ペクチン)0.8 酸味料(クエン酸)0.48 PH調整剤(クエン酸Na)0.04 仕込水11.93			カセイ食品
27日	焼きハンバーグ	豚肉20.92 鶏肉19.46 たまねぎ21.41 粒状植物性たん白16.06 豚脂5.84 難消化性デキストリン1.99 果糖ぶどう糖液糖1.46 ドロマイト1.03 ぶどう糖加工品0.97 ポークエキス0.88 発酵調味料0.49 食塩0.35 加工油脂0.3 酵母エキス0.29 チキンブイヨン0.19 加工でん粉0.63 クエン酸鉄Na0.06 《その他キャリーオーバー等(大豆)》0.01 水6.33 ＜つなぎ＞ でん粉0.94 粉末状植物性たん白0.39	大豆、鶏肉 豚肉		ニチレイフーズ
28日	コチュジャン(唐辛子みそ)	みそ 水あめ 唐辛子 食塩 醸造調味料 醸造酢 酒精 グルタミン酸ナトリウム リポ核酸ナトリウム 配合割合は企業秘密のためのせられません。	大豆		甘利香辛食品
29日	マッシュルーム	マッシュルーム99.88 ビタミンC(酸化防止剤)0.08 クエン酸(pH調整剤)0.04			天狗缶詰
29日	カットゼリー(ぶどう)	ぶどう果汁(濃縮還元)(ぶどう<国産>)10 砂糖・ぶどう果糖液糖10 砂糖6 ぶどう糖5.5 水溶性食物繊維3.8 水63.3 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.8 香料0.4 酸味料0.2 クチナシ色素使用 クエン酸鉄Na使用			日東ベスト
29日	カットゼリー(りんご)	りんご果汁(濃縮還元)(山形県産ふじ)30 砂糖・ぶどう果糖液糖9 砂糖5 ぶどう糖5 水溶性食物繊維3.8 水45.6 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)1 香料0.4 酸味料0.2 クエン酸鉄Na使用	りんご		日東ベスト
30日	赤しそふりかけ	塩蔵赤しそ(赤しそ・食塩・梅酢)82 砂糖8.5 食塩6.5 酵母エキス1.5 酸味料1.5			三島食品
30日	切り麩	小麦粉 小麦たん白 配合割合は企業秘密のためのせられません。	小麦		いとふ
30日	桃のコンポート	白桃90 砂糖3.01 酸味料0.02 酸化防止剤(ビタミンC)0.02 水6.95	もも		トーニチ