

令和4年(2022年)12月使用加工食品の配合割合表

12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	ひじきごはんの素	芽ひじき(戻し)36 にんじん11 醤油9.1  鰹風味調味料7.4 【たん白分解物 鰹節エキス 米醸造液 酵母エキス 砂糖・異性化液糖 その他】 鶏肉5 こんにゃく4.5 食塩3 魚介エキス2.8 みりん2.3 醸造調味料2 油揚げ2 粒状大豆たん白1.5 砂糖1.2 チキンエキス1.1 かきエキス1 昆布エキス0.7 椎茸エキス0.5 調味料(アミノ酸等)0.8 水8.1  ひじきは、えび、かきの生息域で採取しています。	小麦、大豆 鶏肉		三島食品
1、8 15日	油揚げ	大豆27 植物油(菜種油)8 塩化マグネシウム(凝固剤)0.5 硫酸カルシウム(凝固剤)0.5 グリセリン脂肪酸エステル(消泡剤) 炭酸カルシウム レシチン 水63.9 } 0.1	大豆		伊賀屋
2日	鶏つくね	鶏肉43.5 たまねぎ21.75 粒状大豆たん白4.82 でん粉(馬鈴薯)4  鶏レバー味付 鶏レバー2.84 砂糖0.13 食塩0.06 香辛料0.00 水0.92  米粉パン粉3.36 揚げ油(菜種油)1.48 砂糖1.35 食塩0.58 醤油0.36 みりん0.29 こしょう0.07 水14.49	鶏肉、大豆	卵、乳 小麦、えび かに	カセイ食品
2日	ハタハタ粉付き(一汐)	ハタハタ(京都府、兵庫県、鳥取県産)95 でん粉(馬鈴薯)4 食塩1  魚卵・腸が残存している場合があります。		(同一工場で製造) えび、いか 大豆、小麦 卵、さば ごま	松島フーズ
5日	黒糖パン	小麦粉74.08 イースト2.6 塩1.11 ショートニング4.44 脱脂粉乳2.22 黒糖14.81 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.74	小麦、乳		木村屋
5、7 22日	ショルダーベーコン	豚肩肉97.2 食塩1.7 砂糖0.8 香辛料(ナツメグ コリアンダー カルダモン オールスパイス)0.3	豚肉	小麦、牛肉 大豆、鶏肉	鎌倉ハム クラウン商会
5、6 7、12 13、22 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

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
5日	チキンカツ ＜米パン粉小麦抜き＞	若鶏肉(皮無むね肉)70 米パン粉7.7 マッシュポテト3.9 食塩0.3 こしょう0.1 果実調味料(ぶどう)0.01 ＜バター液＞ 食塩0.1 香辛料0.03 でん粉(とうもろこし)0.02 食物繊維0.01 酵母エキス0.01 ＜添加物＞ 加工でん粉(キャッサバ)4.62 増粘剤(加工でん粉)0.3 水12.9	鶏肉	(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
5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
5、12 19、21 22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
5、12 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 (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			カゴメ
6日	絹厚揚げ(冷凍)	豆乳89.4 でん粉(コーン)2.7 ぶどう糖0.1 揚げ油(植物油脂)＜菜種＞- トレハロース1.8 豆腐用凝固剤0.7 水5.3	大豆		不二製油
6、7 13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
6、22 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 ※「かき」は、かき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。	小麦、大豆		コーミ
6、19 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
7、22 日	アップルソース	りんご(国産) 香料 酸味料 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。	りんご		キッコーマン 食品
7日	プチドリップ	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
8日	酒かすペースト	清酒粕43.3 食塩1.6 酵素剤0.03 水55.07			大関

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
8日	にしんの生姜煮	にしん(アメリカ、ロシア産他)70 砂糖9.51 醤油8.31 みりん(とうもろこし、馬鈴薯)4.17 米でん粉0.78 生姜0.63 鰹節エキス0.63 昆布0.12 水5.85 原料の一部に、魚卵が残存している場合があります。	小麦、大豆		トージツフーズ
9、16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、すけそくだら、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
9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
12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
12日	ボンレスハムスライス	豚もも肉97.05 食塩2.05 砂糖0.85 香辛料(ナツメグ コリアンダー カルダモン オールスパイス)0.05	豚肉	小麦、牛肉 大豆	鎌倉ハムクラウン商会
12、16 19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
13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
13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
13、16日	うずら卵水煮	うずら卵99.48 食塩0.52	卵		天狗缶詰
15日	粉付き鮭	鮭(北海道産他)92.6 でん粉7.4	さけ	小麦、えび かに、いか さば、大豆	ヤマフ
15日	納豆	大豆88.7 納豆菌微量 添付品【納豆のたれ】8.9 植物性たん白加水分解物 醤油 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 昆布エキス かつお節エキス 醸造酢 米発酵調味料 食塩 酵母エキス 添付品【練りからし】2.4 からし 水飴 食塩 醸造酢 食用なたね油 レモン果汁 発酵調味料 でん粉	小麦、大豆		日東食品
16日	キャロットミニがんも	粉末状大豆たん白19.5 植物油脂13 にんじん7.8 上新粉1.6 大豆食物繊維1 食塩0.3 砂糖0.2 揚げ油(植物油脂)<菜種>- クエン酸0.1 水56.5	大豆	(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳	不二製油
19日	コッペパン	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

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
19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
20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
20日	ほうとう	小麦粉 水 配合割合は企業秘密のためのせられません。	小麦	(同一工場で製造) 卵	シマダヤ
20日	粉付き鱈	鱈くさごし(京都府産)95 でん粉(馬鈴薯)5		(同一工場で製造) えび、いか 大豆、小麦 卵、さば ごま	松島フーズ
21日	アルファ化米	うるち米(島根県産他)100 ビタミンB1- アルファ化米とは、炊いたり蒸したりした米を熱風で急速に乾燥させて作られた加工米飯です。洗米・つけ置きが必要がないので、通常の米に比べてより早く炊くことができ、長期保存が可能です。			アルファー食品
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
21日	アレルギー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
21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
21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
22日	キャロットピラフの素	にんじん23.6 食用植物油(菜種油・パーム油)9 コーン8.6 鶏肉7.2 赤ピーマン6 食塩5.3 にんじん濃縮汁2.8 チキンエキス2 デキストリン1.8 酵母エキス1.4 白身魚(たら)エキス0.4 香辛料(白コショウ他)0.3 野菜エキス0.1 トレハロース3 大豆多糖類0.8 水27.7	鶏肉、大豆		三島食品
22日	いちごのカップケーキ(米粉)	米粉17.3 豆乳15.7 糖類(砂糖)14.1 糖類(水あめ)1 植物油8.6 調整豆乳7.8 還元水あめ4.7 ショートニング4.7 いちご3.2 大豆粉3.1 デキストリン3.1 いちご加工品0.7 水11 加工でん粉4.3 乳化剤0.3 粗製海水塩化マグネシウム0.3 膨張剤0.1 増粘剤φ 香料φ 酸味料φ 安定剤φ 乳酸Caφ ピロリン酸鉄(0.012)φ	大豆	(同一工場で製造) 小麦、卵 乳	ヤヨイサンフーズ