

**令和5年(2023年)2月使用加工食品の配合割合表**

2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ギー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、これをキャリアオーバーといいます。

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
1、16日	白菜キムチ	白菜86.8 経節エキス3.3 ぶどう糖果糖液糖3 食塩2.8 昆布エキス1.7 パプリカ1 一味唐辛子0.7 にんにく0.7		小麦、ごま 大豆、りんご	近江農産組合
1日	マロニー	じゃがいもでん粉 コーンスターチ 増粘剤(CMC、増粘多糖類) 配合割合は企業秘密のためのせられません。			マロニー
1日	チゲ鍋の素	みそ14 食塩12 アミノ酸液10 砂糖9 果糖ぶどう糖液糖5 唐辛子4 魚醤4 にんにく4 醸造酢4 豚脂3 ごま油2 煮干し粉末少々 鶏脂少々 酵母エキス 加工品少々 酵母エキス少々 調味料(アミノ酸等)10 パプリカ色素(トウガラシ色素)少々 レシチン(酵素分解レシチン)少々	大豆、豚肉 鶏肉、ごま 魚介類		ミツカン
1、27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、20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reek10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5 その他香辛料35			エスピー食品
2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			エスピー食品
2、6 13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
2日	ヨークアシド	脱脂粉乳7.79 イソマルトオリゴ糖3.59 全粉乳1.82 ホエイパウダー0.17 クリーム0.31 乳たん白質濃縮物0.4 増粘多糖類0.19 寒天0.14 香料0.09 水85.5	乳	もも、りんご	愛知ヨーク
3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、かきの生息域で採取しています。			三島食品
3、8 17、22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 } 0.1 レシチン 水63.9	大豆		伊賀屋

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
3日	いわしの梅しょうゆ煮	いわし(日本産)70 砂糖6.86 みりん6.57 醤油6.29 梅肉1.43 米でん粉1.06 香辛料<ガーリック、ジンジャー、ホワイトペパー>0.1 水7.69 原材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
3日	節分デザート(豆乳プリン)	粉あめ18.2 豆乳9 グラニュー糖5.9 ぶどう糖果糖液糖3.8 ポリデキストロース3.6 食用加工油脂2.88 カaramelソース1 食塩0.05 ゲル化剤(増粘多糖類)0.72 香料0.57 ピロリン酸第二鉄0.12 着色料(カラメル、カロテノイド)0.07 水54.09	大豆		トニチ
6日	国産小麦コッペパン	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、13 27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
6、14 日	ポークウインナー	豚肉(豚脂肪含)97.44 食塩1.4 砂糖0.9 香辛料(白こしょう、キャラウェイ)0.26	豚肉	小麦、ゼラチン 大豆、鶏肉	鎌倉ハム クラウン商会
6、7 13、20 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
6、7 13、14 16、20 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、10 27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	高野豆腐	大豆98.4 炭酸カリウム0.9 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)0.7	大豆		旭松食品
8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
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	あじ	あじ(ニュージーランド産)100		えび、いか さば、さけ	山行ヤマキ 水産
10日	キャロットピラフの素	にんじん23.6 食用植物油脂(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
10、21 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

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	はんぺん	さめすり身(宮城県気仙沼産)45.4 魚肉すり身<さめ、すけそうだら>(北海道、宮城県産)27.2 馬鈴薯でん粉9.1 みりん3.6 砂糖2.7 食塩1.8 やまいも0.9 増粘多糖類0.2 加水9.1	やまいも	(同一工場で製造) 小麦、卵乳、大豆 やまいも ゼラチン	スズヒロ シーフーズ
10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
10日	うずら卵水煮	うずら卵99.48 食塩0.52	卵		天狗缶詰
13日	ミルクパン	小麦粉74.08 イースト2.59 塩1.11 ショートニング4.44 砂糖5.93 加糖練乳11.11 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.74	小麦、乳		木村屋
13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
13日	チキンカツ	若鶏肉(皮無むね肉)60 パン粉(小麦を含む)19(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC) 小麦粉9.3 米粉1.3 食塩0.3 こしょう0.1 果実調味料0.01 水9.99	小麦、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
13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
14日	ホワイトルウ	小麦粉39.6 粉末水あめ15.84 砂糖14.26 豚脂11.88 ぶどう糖7.92 食塩7.92 オニオンパウダー0.95 魚醤加工品0.79 酵母エキス0.63 香辛料0.13 香料0.08	小麦、豚肉		テーオー食品
14日 (小学校) セレクト給食 (中学校)	チョコプリン	グラニュー糖10.2 粉あめ10 ポリデキストロース7.66 ココアパウダー3 カカオマス2 果糖1.5 食塩0.05 (使用添加物) 増粘剤(加工でん粉)2.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.48 香料0.3 ピロリン酸第二鉄0.28 水62.33			トニーチ
14日 (小学校) セレクト給食	いちごの ハートカップ	豆乳加工食品19.7 いちご果汁12.7 果糖ぶどう糖液糖11.2 砂糖8.4 水あめ6.8 豆乳1.1 ゼラチン0.8 水36.6 加工でん粉0.9 乳酸Ca0.8 増粘剤0.4 酸味料0.3 香料0.2 乳化剤0.1 pH調整剤φ ゲル化剤φ 着色料φ セルロースφ クエン酸鉄Na(0.014)φ 酸化マグネシウムφ	大豆 ゼラチン	小麦、卵、乳	ヤヨイ サンフーズ
15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
15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

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
15日	むきえび	えび(インド産)100	えび		ピアット
15日	さつま揚げ	いとよりすり身(無リン)(タイ・ベトナム・インド産他)87.74 発酵調味料1.85 上白糖1.39 食塩1.39 植物性油脂(菜種油)3 加工でん粉(タピオカ)4.63			紀州有田蒲鉾
16日	ビーフン	米100			ケンミン食品
16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 リボ核酸ナトリウム 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
17日	ほっけ(一汐)	ほっけ(北海道産)99 塩1			航立
20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
20日	ポークフランク	豚肉(豚脂肪含)97.44 食塩1.4 砂糖0.9 香辛料(白こしょう、キャラウェイ)0.26	豚肉	小麦、ゼラチン 大豆、鶏肉	鎌倉ハム クラウン商会
22日	粉付わかさぎ	わかさぎ(カナダ産)93 馬鈴薯でん粉7		えび、小麦 いか、さば さけ、大豆 ごま	航立
24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
24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
24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
27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
27日	ペンネ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
27日	(缶)クリームコーン	とうもろこし99.5 食塩0.35 水0.15			天狗缶詰
27日	シュレッドチーズ	ナチュラルチーズ(ゴーダチーズ モッツアレラチーズ)99 セルロース1	乳		六甲バター
28日 (中学校)	アルファ化赤飯	もち米(国産)67.55 うるち米(国産)28.95 乾燥小豆3.5 小豆煮汁- ビタミンB1 -			アルファー 食品
28日 (中学校)	ごま塩	ごま60 食塩39.84 コーンスターチ0.16	ごま		アルファー 食品
28日	粉付ぶり	ぶり(鳥取県産)94 でん粉(コーンスターチ)6			航立