

令和5年(2023年)3月使用加工食品の配合割合表

3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	ふりかけ (のりかつお)	鰹削り節45.6 砂糖15.4 みりん13.3 食塩9.8 青のり8.1 黒のり6.3 酵母エキス0.7 たん白加水分解物0.2 加工でん粉0.6 酸化防止剤(ビタミンE)0.1 未満 使用している『のり』は、えび・かきの生息域で採取しています。			三島食品
1日	(冷)うどん	小麦粉36 食塩0.5 水63.5	小麦		四国日清食品
1、9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
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 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		(同一ラインで製造) 小麦 (同一工場で製造) 卵、乳、えび かき、いか 大豆、ごま やまいも	二方蒲鉾
2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)0.4 食塩0.4	小麦		日本糧食
2、6、13、20、23(中学校)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
3日	ちらし寿司の素	砂糖23.1 にんじん17.6 醸造酢17.4 たけのこ16.5 れんこん8.7 食塩3.4 醤油3.1 かんぴょう(戻し)2.5 干しいたけ2.2 鰹節エキス1.9 昆布エキス1.2 醸造調味料1.2 みりん1.2	小麦、大豆		三島食品
3(中3)23(中1中2)日	ミルクココア(液体)	果糖ぶどう糖液糖69.44 砂糖8.06 ココアパウダー7 ぶどう糖0.3 食塩0.3 香料0.7 植物レシチン(大豆由来)0.5 水13.7	大豆		大島食品工業
3日	花麩	小麦粉50 小麦たんぱく49.986 着色料0.011 酸化防止剤0.003	小麦		敷島産業
3日	さくらゼリー	(さくらんぼダイスゼリー) さくらんぼ果汁(国産)2.8 砂糖2.8 砂糖・ぶどう糖果糖液糖2.7 水あめ1.9 ぶどう糖1.4 水15.2 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.3 ビタミンC使用 酸味料使用 クチナシ色素使用 香料使用 クエン酸鉄Na使用 紅麴色素使用 (レモンゼリー) 水あめ13.1 砂糖6.5 ぶどう糖3.6 レモン果汁(国産)0.7 水48.3 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.3 ビタミンC0.3 酸味料0.1 クエン酸鉄Na使用 香料使用			日東ベスト

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
6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
6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
6、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	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
7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
8日	乾燥ゆば	大豆100 <消泡剤>	大豆		比叡ゆば本舗 ゆば八
8日 (小学校)	さばのみそ煮 50g	さば(国産)71.8 みそ9.2 砂糖7.1 発酵調味料2.5 でん粉0.4 水9	さば、大豆	小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ
8日 (中学校)	さばのみそ煮 70g	さば(国産)74.8 みそ8.2 砂糖6.3 発酵調味料2.2 でん粉0.4 水8.1	さば、大豆	小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ
9日	発芽玄米	玄米100			発芽玄米
9日	もものタルト	(ももジャム) ももピューレ(国産)11.5 水あめ7.3 砂糖5.4 水13.5 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.5 酸味料0.1 香料0.1 ビタミンC0.1 紅麴色素使用 酸化防止剤(ビタミンC)使用 (スポンジ生地) 豆乳10.7 砂糖4.6 米粉4.4 植物油1.3 水あめ1 調整豆乳粉末1 水1 (使用添加物) 加工でん粉1.3 膨張剤0.3 香料0.1 凝固剤使用 乳化剤使用 (タルト生地) 米粉8.6 砂糖7.2 ショートニング7.2 豆乳4.6 コーンフラワー2.9 でん粉1.8 植物油1.4 調整豆乳粉末1 食用油脂0.1 (使用添加物) 加工でん粉1 香料使用 凝固剤使用 増粘剤(キサンタンガム)使用 乳化剤使用 ビロリン酸第二鉄使用	大豆、もも		日東ベスト
10日	昆布ごはんの素	昆布(戻し)46.6 食塩8.7 食用植物油脂6.7 昆布エキス4.5 醸造調味料3.4 砂糖2 みりん2 水26.1 昆布は、えび、かにの生息域で採取しています。			三島食品
10日	おじゃがもち ボール	じゃがいも68.3 加工でん粉12.6 馬鈴薯でん粉10.1 食塩0.4 グルコマンナン0.2 水8.4			すぐる食品
10日	粉付鮭	鮭(北海道産)95 馬鈴薯でん粉5	さけ	えび、いか さば、さけ	山行ヤマキ 水産

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
13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
13、20 23(中学校) 日	シヨルダーベーコン	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
13日 (小学校)	キャベツメンチカツ 50g	(具) キャベツ17.8 鶏肉10 たまねぎ8.1 豚すり身(豚肉、水)7.3 粒状植物性たん白4 豚脂3.2 砂糖1 食塩0.6 小麦不使用醤油0.4 粉末状植物性たん白0.3 酵母エキス0.2 香辛料0.1 水7.3 (使用添加物) 加工でん粉2.7 炭酸Ca0.8 ピロリン酸第二鉄使用 (衣) 粒状植物性たん白14.2 植物油0.3 食塩φ 水6.9 (使用添加物) 加工でん粉3.4 増粘多糖類使用 揚げ油(菜種油)11.4	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
13日 (中学校)	キャベツメンチカツ 70g	(具) キャベツ17.5 鶏肉9.9 たまねぎ8 豚すり身(豚肉、水)7.2 粒状植物性たん白4 豚脂3.2 砂糖1 食塩0.6 小麦不使用醤油0.4 粉末状植物性たん白0.3 酵母エキス0.2 香辛料0.1 水7.2 (使用添加物) 加工でん粉2.7 炭酸Ca0.8 ピロリン酸第二鉄使用 (衣) 粒状植物性たん白15.4 植物油0.3 食塩φ 水7.5 (使用添加物) 加工でん粉3.7 増粘多糖類使用 揚げ油(菜種油)10	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
14日 (小学校)	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
15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
15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
15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
15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
15日	鶏ささみ水煮	ボイル鶏肉(鶏ささみ肉)84 加工でん粉<とうもろこし>微量、食塩微量 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

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
16日 (小学校)	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- 食品
16日 (小学校)	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- 食品
16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0.4 水5.3	大豆		不二製油
16日	粉付き鯖	鯖(さごし)＜京都府産＞95 でん粉(馬鈴薯)5		えび、いか 大豆、小麦 卵、さば ごま	松島フーズ
17日 (中学校)	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
17日 (中学校)	型抜きチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹(加工助剤) 水 配合割合は企業秘密のためのせられません。	乳		六甲バター
20日	バーガーパン	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	(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
20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
20日	照焼き ハンバーグ	(ハンバーグ) 鶏肉(国産)29 たまねぎ15.5 豚脂5.8 粒状植物性たん白4.8 豚肉(国産) 3.4 水溶性食物繊維0.9 粉末状植物性たん白0.8 砂糖0.6 ぶどう糖0.4 食 塩0.3 酵母エキス0.2 にんにくペースト0.2 香辛料0.1 しょうがペースト0.1 水10.5 (使用添加物) 加工でん粉3.5 セルロース0.3 炭酸Ca使用 ピロリン酸第二鉄使用 (内添ソース) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖3.1 清酒1.9 小麦不使用醤油1.8 ソテーオニオン 1.8 食酢1.2 水溶性食物繊維0.7 植物油0.5 砂糖0.5 みりん0.3 にんにく ペースト0.3 しょうがペースト0.2 液状混合調味料0.2 ウスターソース0.1 酵 母エキス0.1 香辛料Φ 水10.1 (使用添加物) 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)0.7 カラメル色素0.1 炭酸Ca使用 ピ ロリン酸第二鉄使用	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
22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
22日	温州みかんゼリー	みかん果汁(還元)80.5 ぶどう糖6 果糖ぶどう糖液糖6 砂糖4 果糖1 水 0.5 ゲル化剤0.9 乳酸Ca0.8 香料0.2 酸味料0.1 ビタミンCφ クエン酸鉄 Na(0.020)φ		小麦、卵 乳	ヤヨイ サンフーズ
23日 (中学校)	チキンライスの素	トマトケチャップ39 にんじん15.9 食用植物油(菜種油)7 コーン6.9 鶏肉 6.2 チキンエキス(チキンエキス、デキストリン、食塩、その他)6 食塩1.8 砂 糖1.5 乾燥玉ねぎ1.5 ポークエキス0.8 酵母エキス0.2 香辛料0.2 調味料 (アミノ酸)0.2 水12.8	大豆、鶏肉 豚肉		三島食品
23日 (中学校)	ABCマカロニ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
23日 (中学校)	かぼちゃの グラタン	ショートニング15.7 乾燥マッシュポテト10.8 かぼちゃ(国産)6.5 米粉6.5 お から6 豆乳2.2 砂糖2.1 粉末水あめ2.1 水溶性食物繊維1.7 パンプキンパ ウダー1.6 ソテーオニオン1 食塩0.4 粉末状植物性たん白0.1 酵母エキス φ 水39.2 (使用添加物) 加工でん粉2.6 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)1 炭酸Ca0.5 ピロリン酸 第二鉄使用 乳化剤使用 安定剤(キサンタンガム)使用	大豆		日東ベスト