

令和5年(2023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	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 (調味料) 食塩0.5 香辛料φ ドロマイト0.4 ピロリン酸鉄φ(0.07) 焼成Caφ(0.03)	大豆、鶏肉	(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳	ヤヨイ サンフーズ
2、23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
2、9 14、16 23日	(冷)油揚げ	大豆74.95 植物油(菜種油、大豆油、菜種大豆混合油)24.9 凝固剤(塩化マグネシウム)0.1 消泡剤(食品素材、レシチン、炭酸マグネシウム)0.05	大豆		山一食品
2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
5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
5日	マカロニ・ツイスト	デュラム小麦100	小麦		コルノ マカロニ
5、7 13、14 19、30 日	トマトケチャップ	トマト67 果糖ぶどう糖液糖22.5 醸造酢4.4 食塩3 玉ねぎ3 香辛料0.1			カゴメ
5、7 14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
5、8 12、13 26、28 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
5日	ちりめんじゃこ	しらす95 (産地:兵庫県、鹿児島県、広島県) 食塩5 しらすは、えび・かき・いかが混ざる方法で漁獲しています。		えび	藤和乾物
6日	揚げボール	魚肉すり身(ベトナム、日本産)45.07 馬鈴薯でん粉14.42 揚げ油(食用菜種油)4 砂糖3.61 みりん2.97 ぶどう糖1.53 食塩1.35 加水27.05 魚肉すり身は、たちうお、すけそうたらです。		(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
6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 むか類微量 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
6、16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
7、14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 ちんび5 その他香辛料35			エスピー食品
7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
7日	いかリングフライ	いか(《するめいか》)(北海道、青森県、岩手県産)50 パン粉(小麦、大豆)14 小麦粉11.57 でん粉(小麦、とうもろこし)2.38 大豆たん白0.7 食塩0.28 ぶどう糖0.035 増粘多糖類(ゲアーガム、キサンタンガム)0.035 水21	いか、小麦大豆		ピアット
8日	ぜんまい水煮	ぜんまい100 <食品添加物>酸化防止剤(ビタミンC)0.1 pH調整剤0.1 水99.8			木村食品工業
8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
9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
9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
9日	塩こうじ	米 食塩 酒精 配合割合は企業秘密のためのせられません。			ケーオー産業
9日	歯と口の健康週間ゼリー	(ヨーグルト風ゼリー) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖5 ぶどう糖4.5 豆乳加工品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)3.5 砂糖3 水33.6 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.3 炭酸Ca0.1 クエン酸Na使用 乳化剤使用 香料使用 Ph調整剤使用 ビタミンD使用 (りんごゼリー) りんご果汁(濃縮還元)(国産)12.5 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4.5 砂糖4 ぶどう糖2.5 水25.6 (使用添加物) 乳酸Ca0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.3 ビタミンC0.1 酸味料0.1 香料使用 カロチノイド色素使用	大豆、りんご		日東ベスト
12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
12日	いちごジャム	糖類(水あめ)45.46 糖類(砂糖)21.81 いちご32.21 ゲル化剤(ペクチン)0.4 酸味料0.12			タカ食品工業
12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
12、26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、牛肉ゼラチン大豆、鶏肉	鎌倉ハムクラウン商会

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
12日	バター	生乳(国産) 食塩 配合割合は企業秘密のためのせられません。	乳		明治
12日	生クリーム	生乳(国産)100	乳		明治
12日	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 《その他キャリアオーバー等(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
14日	スライスチーズ	ナチュラルチーズ 炭酸Ca 乳化剤 重曹(加工助剤) クエン酸鉄Na 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
15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
15、27日	絹厚揚げ(冷凍)	豆乳89.4 でん粉(とうもろこし)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
15、22、28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
15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
16日	さば(一汐)	さば(ノルウェー産)97 塩3	さば	えび、いか さば、さけ	山行ヤマキ 水産
19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
19、30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		テーオー食品
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
19、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
20日	むきえび	えび(インド産)100	えび		ピアット
20日	いわしの生姜煮	いわし(日本産)70 砂糖6.86 みりん6.57 醤油6.29 生姜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

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
21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
22、29日	うずら卵水煮	うずら卵99.48 食塩0.52	卵		天狗缶詰
22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
22日	しゅうまい	(具) 玉ねぎ37.67 豚肉32.96 でん粉(馬鈴薯)9.42 粒状大豆たん白2.35 水2.35 砂糖2.26 食塩0.94 ごま油0.24 しょうが0.24 ホタテエキス0.19 魚介エキス調味料0.14 こしょう0.14 (皮) 小麦粉8.75 水2.35	小麦、豚肉 大豆、ごま	(同一工場で製造) 卵、乳 小麦、えび かに、牛肉 さば、大豆 鶏肉、豚肉 ゼラチン ごま	ヨコミゾ
23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
26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
27日	ちくわ	魚肉<助宗たら>(北海道産、アメリカ産)34.8 ソルビトール2.97 クエン酸ナトリウム0.04 炭酸ナトリウム0.01 魚肉<イトヨリダイ>(タイ産)23.14 砂糖1.8 ソルビトール0.22 馬鈴薯澱粉8.85 本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)2.21 昆布だし(利尻昆布、食塩)1.61 砂糖1.31 食塩0.91 水22.13		(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
28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
29日	粉付きししゃも	カラフトししゃも<干し>(欧州産)94 でん粉(コーンスターチ)6 魚卵があります。			航立
30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
30日	新カクテルゼリー	(りんごゼリー) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖5 りんご果汁(濃縮還元)(国産)3.7 砂糖1 デキストリン1 水溶性食物繊維0.6 寒天0.2 水12.9 (使用添加物) 乳酸Ca0.3 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 ビタミンC0.1 香料使用 クチナシ黄色素使用 クエン酸鉄Na使用 クチナシ青色素使用 着色料 (ビタミンB2)使用 (ぶどうゼリー) ぶどう果汁(濃縮還元)(国産)5 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4 砂糖1.5 デキストリン1 水溶性食物繊維0.6 寒天0.2 水12.1 (使用添加物) 乳酸Ca0.3 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 酸味料使用 ビタミン C使用 紅麴色素使用 香料使用 クエン酸鉄Na使用 クチナシ青色素使用 (ピーチゼリー) もも果汁(濃縮還元)(国産)5 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4 砂糖1.3 デキストリン1 水溶性食物繊維0.6 寒天0.2 水12.5 (使用添加物) 乳酸Ca0.3 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 酸味料0.1 クチナシ 赤色素使用 クエン酸鉄Na使用 紅麴色素使用 香料使用 (豆乳ゼリー) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4.3 豆乳(国産)2.5 砂糖1.3 デキストリン1.3 水溶性食物繊維0.8 寒天0.2 水14.7 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 ピロリン酸第二鉄使用 香料使用	りんご、もも 大豆		日東ベスト