

令和5年(2023年)10月使用加工食品の配合割合表

10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・かに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(%)	アレルゲン	コンタミネーション	業者名
2日	小型パン	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
2日	ペンネ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
2、26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
2、13 16、26 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
2、13 26、30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	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、26 30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
3、17日	ちりめんじゃこ	しらす(産地:兵庫県、鹿児島県、広島県)95 食塩5 しらすは、えび・かに・いかが混ざる方法で漁獲しています。		えび	藤和乾物
4、16 23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
4、12 16、23 25、26 30、31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(%)	アレルギー	コンタミネーション	業者名
4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
4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
5(小学校) 12、17 18日	(冷)油揚げ	大豆(国産)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
5日 (小学校)	粉付いわし フィレ	いわし(北海道・モロッコ産)94 馬鈴薯でん粉6			海渡
6日	青しそごはんの素	塩蔵青しそ72.7 食塩10.1 砂糖9.7 麦芽糖4.2 酵母エキス1.6 加工でん粉1.6 香料0.1			三島食品
6日	(冷)うどん	小麦粉36 食塩0.5 水63.5	小麦	(同一工場で製造) 卵	四国日清食品
6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 かに、いか 大豆、ごま やまいも	二方蒲鉾
6、13 16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
6、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
10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
10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
10日	ブルーベリー ゼリー	ブルーベリー果汁(濃縮還元)20.8 砂糖・ぶどう糖果糖液糖11 砂糖7 ぶどう糖3.5 水56.7 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.5 酸味料0.3 ビタミンC0.1 乳酸Ca0.1 クエン酸鉄Na使用 香料使用 ビタミンA使用			日東ベスト
11日	粉付きししゃも	カラフトししゃも(ノルウェー産)90.87 でん粉8 食塩1.13 魚卵があります。		(同一工場で製造) 卵、乳 小麦、えび	海幸水産

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
12日	型抜きチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹(加工助剤) クエン酸鉄Na 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
13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
16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
16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
16日	シュレッドチーズ	ナチュラルチーズ(モッツアレラ)＜生乳 食塩＞49.5 ナチュラルチーズ(ゴーダ)＜生乳 食塩＞49.5 セルロース1	乳		サンワ乳研
16日	生クリーム	生乳(国産)100	乳		明治
16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、 カルワイ、マスタード)0.26	豚肉	小麦、牛肉 ゼラチン 大豆、鶏肉	鎌倉ハム クラウン商会
18日	なめこ水煮	なめこ pH調整剤 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。			十日町地域 森林組合
18、25 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
19日	白玉麩	小麦粉 小麦たんぱく 配合割合は企業秘密のためのせられません。	小麦		いとふ
19日	鯖のたまり醤油漬け	鯖(韓国産)96 たまり醤油1.6 酒0.8 砂糖0.8 昆布だし0.4 みりん風調味料0.4	小麦、大豆		航立
20日	ミニ絹厚揚げ (冷凍)	豆乳89.4 でん粉(とうもろこし)2.7 ぶどう糖0.3 揚げ油(植物油脂)＜菜種＞- トレハロース1.8 豆腐用凝固剤0.5 水5.3	大豆		不二製油
20、31 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

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
23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
23日	粉付白身魚 (たら角切)	助宗ダラ(ロシア産)66.5001 でん粉11.7766 コーンフラワー1.5447 米粉0.1149 加工でん粉8.1918 水11.8720		かに、小麦 卵、乳	ニッスイ
24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
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
25日	高野豆腐 (1/60)	大豆97.4 炭酸カリウム1.9 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)0.7	大豆		旭松食品
26日	ブラウンルー	小麦粉38.6 パーム油24.9 砂糖14.9 食塩9.3 トマトペースト6.3 酵母エキス2.5 ココアパウダー1.9 粉末米酢1.5 香辛料0.1	小麦		交易食品
26日	デミグラスソース	ブラウンルー(小麦粉、ラード)12 トマトペースト6 ソテードオニオン4 チキンエキス4 にんじん4 砂糖2 酵母エキス1.2 でん粉0.4 食塩0.13 香辛料0.04 水66.23	小麦、鶏肉		エムシーシー 食品
26日	ボンレスハム ダイス	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 ゼラチン 大豆、鶏肉	鎌倉ハム クラウン商会
27日	うずら卵水煮	うずら卵99.48 食塩0.52	卵		天狗缶詰
27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
30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
31日	ぜんまい水煮	ぜんまい100 ＜充填水＞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