

## 令和5年(2023年)11月使用加工食品の配合割合表

11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言います。

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、7、9 14、17 21(小学校) 24、28 29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	大豆		伊賀屋 食品工業
1日	鮭(一汐)	鮭(北海道産)99 食塩1	さけ		丸長水産
2日	白菜キムチ	白菜86.8 鯉節エキス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	農事組合法人 近江農産組合
2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
2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<高度に精製されているためアレルゲン「豚肉」の表示はありません。> 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 魚醤について、網で無分別に捕獲した魚介類(甲殻類含む)を、そのまま原材料として使用するため、どの種類の魚介類が入っているか把握できていません。	大豆、鶏肉 ごま、魚介類		ミツカン
2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 かき、いか 大豆、ごま やまいも	二方蒲鉾
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	ペンネ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
6、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 ゼラチン 大豆、鶏肉	鎌倉ハム クラウン商会
6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

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
6、13 16、27 日	冷凍パイオン (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
6、27 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
6、27 日	生クリーム	生乳(国産)100	乳		明治
6、8 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
7、8 13 20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
7日 (小学校) 9日 (中学校)	茶団子	米粉49.63 砂糖49.63 抹茶0.74			城陽 商工会議所
8、30 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) さけ	井戸商店
8、13 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
8日	アレルゲンフリー 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
8、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
8日	ナタデココ	ナタデココ60 砂糖19 難消化デキストリン(水溶性食物繊維)1 ぶどう濃縮果汁0.5 酸味料少量 香料少量 水19.5			フジッコ
9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
9日	(冷)鯨肉	ニタリ鯨(北西太平洋産)100			奥野水産
10日	乾燥ゆば	大豆100 <消泡剤>	大豆		比叡ゆば本舗 ゆば八
10、16 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

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	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
13、27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
13日	ポークウィンナー	豚肉(豚脂肪含)97.44 食塩1.4 砂糖0.9 香辛料(白こしょう、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
13、16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
14日 (小学校)	さば生姜煮 50g	さば(ノルウェー、イギリス、アイルランド産)71.8  <タレ> 水あめ6.2 砂糖3.9 醤油7.5 発酵調味料4.5 おろし生姜1.6 醸造酢0.8 昆布だし0.5  水2.4  増粘剤0.7 着色料0.1 酸味料φ 調味料(アミノ酸等)φ	さば、小麦 大豆	(同一工場で製造) 乳	ヤヨイ サンフーズ
14日 (中学校)	さば生姜煮 70g	さば(ノルウェー産)74.8  <タレ> 水あめ5.5 砂糖3.5 醤油6.7 発酵調味料4 おろし生姜1.5 醸造酢0.7 昆布だし0.5  水2.1  増粘剤0.6 着色料0.1 酸味料φ 調味料(アミノ酸等)φ	さば、小麦 大豆	(同一工場で製造) 乳	ヤヨイ サンフーズ
15日	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	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
17日	高野豆腐 (1/20)	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
20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
20日	ミックスビーンズ	ガルバンゾー36 マローファットピース36 レッドキドニー18 食塩少量 水10			キューピー
20日 (小学校) セレクト給食 (中学校)	照り焼きチキン	鶏肉77.5 ぶどう糖0.68 濃口醤油0.34 発酵調味料0.34 粉末状大豆たん白0.32 食塩0.32 酵母エキス0.15 醤油調味料0.03 増粘剤(加工でん粉)0.78 加工でん粉0.32  (たれ) 果糖ぶどう糖液糖6.52 濃口醤油3.91 酵母エキス0.17 醤油調味料0.11 水8.51	鶏肉、小麦 大豆	(同一工場で製造) 乳、卵 豚肉、牛肉 りんご、もも ごま	印南養鶏 農業協同 組合
20日 (小学校) セレクト給食	白身魚フライ	スケソウダラ(アメリカ<アラスカ>産)60 パン粉26.5  バターミックス12 <小麦粉 加工でん粉(馬鈴薯) 乳化剤(さとうきび 甜菜 パーム ヤシ) 増粘多糖類(グアー豆 大豆 とうもろこし)  塩1 こしょう0.5	小麦		航立

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
20日 (小学校) セレクト給食	ノンエッグ タルタルソース	食用植物油脂(菜種油 コーン油 パーム油)24.65 醸造酢(米 アルコール 食塩 酒かす 水)12.975 砂糖類<水あめ、砂糖>(コーンスターチ、甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉、さとうきび、てんさい)9.89 ピクルス(きゅうり、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、香辛料、水)7.7672 大豆粉2.55 食塩2.2525 粉末状植物性たん白(大豆)1.7 乾燥たまねぎ1.45 香辛料0.2125 酵母エキス(酵母エキス、食塩、デキストリン)0.2125 レモン果汁0.17 こんにやく精粉0.0202 乾燥パセリ0.01 増粘多糖類(キサンタンガム、タマリンドガム、ぶどう糖)0.5228 酸味料0.1984 香辛料抽出物(からし油)0.0154 着色料(ウコン)0.0064 ミョウバン0.0048 水35.3923	大豆	<小麦は蛋白残存量1ppm未満のためアレルギー表示は不要となっております。>	丸和油脂
21日 (小学校)	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
22(小学校) 29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 原材料の魚『いとよりだい』は、「えび」や「かに」を食べています。			紀州 有田蒲鉾
22日 (小学校)	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	赤魚 (アラスカメヌケ)	赤魚(アラスカメヌケ)<アラスカ産>100			航立
27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
28日	あじフライ	あじ(タイ、ベトナム産他)50 <衣> パン粉20 バッター粉(小麦粉、食塩、増粘多糖類)8.4 打ち粉(パン粉)3 水18.6	小麦	(同一工場で製造) 卵、乳、えび	大冷
29日	スイートポテト	さつまいもペースト36.3 砂糖18.2 乾燥マッシュポテト9.5 ショートニング5.7 たん白加工品(豆乳、植物油脂、大豆たん白、その他)4.3 米粉2.9 水溶性食物繊維1 食塩φ 水20.6 (使用添加物) 安定剤(カードラン)1 炭酸Ca0.5 香料使用 pH調整剤使用 ピロリン酸第二鉄使用 カロチノイド色素使用	大豆		日東ベスト
30日	うずら卵水煮	うずら卵99.48 食塩0.52	卵		天狗缶詰
30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(キャリアーオーバー) 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、かに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
30日	シュウマイ	(具)たまねぎ37.67 豚肉32.96 でん粉(馬鈴薯)9.42 粒状大豆たん白<脱脂大豆、食用植物油脂(パーム)>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<食塩>0.19 魚介エキス調味料<たん白自己消化物、酵母エキス>0.14 こしょう0.14 (皮)小麦粉8.75 水2.35	豚肉、大豆 ごま、小麦	<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 機械類は徹底洗浄 を行い十分な注意 をしています。	ヨコミゾ