

令和5年(2023年)12月使用加工食品の配合割合表

12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ゲン源(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が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、4 6、8 11、15 21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
4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
4、18 20、21 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
4、20 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
4、11 12、18 日	ノンエッグ マヨネーズ	食用植物油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
5、12 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
5、7 13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 } 0.1	大豆		伊賀屋 食品工業
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	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、最終製品に残りません>			藤和乾物

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、21日	アップルソース	りんご(国産) 香料 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC)	りんご		キッコーマン食品
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
6、8 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)			ユウキ食品
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
6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			伊那食品工業
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
7日	酒かすペースト	清酒粕43.3 食塩1.6 酵素剤0.03 水55.07			大関
7日	にしんの生姜煮	にしん(アメリカ、ロシア産他)70 砂糖9.51 醤油8.31 みりん4.17 米でん粉0.78 生姜0.63 鰹節エキス0.63 昆布0.12 水5.85	小麦、大豆		トージツフーズ
		原料の一部に、魚卵が残存している場合があります。			
8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
8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	小麦、大豆		コーミ
		※「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。			
8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		(同一ラインで製造) 小麦 (同一工場製造) 卵、乳、えび かに、いか 大豆、ごま やまいも	二方蒲鉾
		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			
11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
11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
11日	照り焼き 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	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
		(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			

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	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	(同一工場製造) えび、かに 小麦、卵 乳	不二製油
12、15 日	うずら卵水煮	うずら卵99.48 食塩0.52	卵		天狗缶詰
13日	ひじきご飯の素	芽ひじき(戻し)36 にんじん11 醤油9.1 鯉風味調味料7.4 【たん白加水分解物 鯉節エキス 米醸造液 酵母エキス 砂糖・異性化液糖 その他】 鶏肉5 こんにやく4.5 食塩3 魚介エキス2.8 みりん2.3 醸造調味料2 油揚げ2 粒状大豆たん白1.5 砂糖1.2 チキンエキス1.1 かきエキス1 昆布エキス0.7 椎茸エキス0.5 調味料(アミノ酸等)0.8 水8.1 ひじきは、えび、かにの生息域で採取しています。	小麦、大豆 鶏肉		三島食品
14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
14日	ハタハタ粉付き (一汐)	ハタハタ(石川県、兵庫県産)94 でん粉(コーンスターチ)5 塩1 原料の一部に、魚卵が残存している場合があります。			航立
15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
15日	切りいか	アメリカオオカイカ(ペルー・チリ紫イカ)100	いか	(同一工場製造) さけ	井戸商店
18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
18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	鶏肉、豚肉	テーオー食品
18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、かにの生息域で採取しています。			三島食品
19日	(冷)うどん	小麦粉36 食塩0.5 水63.5	小麦	(同一工場製造) 卵	四国日清食品
19日	粉付き鰯	鰯(韓国産)93 馬鈴薯でん粉7		(同一工場製造) えび、小麦 いか、さば さけ、大豆 ごま、魚卵	魚進フーズ

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
20日	アルファ化米	うるち米(島根県産他)100 ビタミンB1- アルファ化米とは、炊いたり蒸したりした米を熱風で急速に乾燥させて作られた加工米飯です。洗米・つけ置きが必要がないので、通常の米に比べてより早く炊くことができ、長期保存が可能です。			アルファー食品
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			エスピー食品
20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
20日	カットゼリー (ぶどう)	ぶどう果汁(濃縮還元)(ぶどう<国産>)10 砂糖・ぶどう果糖液糖10 砂糖8.5 水あめ7 水63.4 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.7 酸味料0.2 ビタミンC0.1 香料0.1 クチナシ色素使用 クエン酸鉄Na使用			日東ベスト
20日	カットゼリー (りんご)	りんご果汁(濃縮還元)(山形県産ふじ)30 砂糖・ぶどう果糖液糖9 砂糖5 ぶどう糖5 水溶性食物繊維3.8 水45.6 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)1 香料0.4 酸味料0.2 クエン酸鉄Na使用	りんご		日東ベスト
21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
21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
21日	はちみつ	はちみつ(アルゼンチン産)100		(同一工場製造) バナナ、りんご もも、オレンジ キウイフルーツ	加藤美蜂園 本舗
21日	サンタさんの 三色デザート	(糖類) グラニュー糖9.9 砂糖4.4 水あめ4 果糖0.8 還元水あめ9 豆乳加工食品7.7 デキストリン3 いちご果汁(還元)2 寒天0.1 水57.7 増粘剤0.4 ゲル化剤0.3 炭酸Ca0.3 香料0.2 加工でん粉0.1 酸味料0.1 着色料φ 乳化剤φ 乳酸Ca(0.040)φ pH調整剤φ クエン酸鉄Na(0.018)φ セルロースφ 塩化マグネシウムφ	大豆	小麦、卵 乳	ヤヨイ サンフーズ