

## 令和6年(2024年)1月使用加工食品の配合割合表

1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
11、16 19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
11日	煮込み餅	もち米粉40.39 でん粉(とうもろこし)3.6 こんにやく粉0.52 水45.03 増粘剤(加工でん粉)＜米＞8.27 トレハロース(とうもろこし、じゃがいも)2.19			タカ食品工業
11日	ぶり(一汐)	ぶり(岩手県産)99 食塩1		ごま、小麦 いか、さけ さば、大豆	清水冷凍
12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
12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
12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
12、26 日	ボンレスハム スライス	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
12、30 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
12日	城陽産抹茶の お団子	玄米(京都府産) 生あん 砂糖 還元麦芽糖水飴 抹茶(城陽市産) 寒天 トレハロース クロレラエキス 酵素 配合割合は企業秘密のためのせられません。			米のキムラ

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
15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
15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
15日 (中学校)	ディナーハヤシ フレーク	小麦粉28.17 豚脂23.17 ソテードオニオン9.83 乳糖9.07 食塩6.89 砂糖 5.45 トマトパウダー3.5 バナナ2.04 ソースパウダー1.94 チキンブイヨン1.8 香辛料0.87 脱脂粉乳0.82 ぶどう糖0.22 カラメル色素4.12 L-グルタミン酸ナトリウム1.7 5'リボヌクレオチドナトリウ ム0.26 コハク酸二ナトリウム微量 クエン酸0.09 DL-リンゴ酸0.05 酢酸ナトリ ウム0.01 氷酢酸微量 香料微量	小麦、乳 大豆、鶏肉 バナナ りんご		エスピー食品
15、17 23、26 29、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
15日	ちりめんじゃこ	しらす(産地:広島県、香川県、兵庫県、長崎県、佐賀県、大分県、 鹿児島県)93.4 食塩6.6 しらすは、えび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています。		えび、かに いか、ごま	カタオカ
16日	いわしの生姜煮	いわし(国産)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
17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
17、22 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
17日	ラビオリ	小麦粉43 小麦たん白3 食塩1.3 食用植物油(菜種)0.9 豚肉18.4 パン粉10.9 たまねぎ6.7 オニオンソテー1.9 食塩0.5 ポークエキス0.2 香辛料0.2 酵母エキス0.1 加工でん粉0.4 水12.5	小麦、豚肉		ピアット
17、23 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
17、22 26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
17、22 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

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
17、24 29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
18、30 日	うずら卵水煮	うずら卵99.48 食塩0.52	卵		天狗缶詰
18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
18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
18日	しゅうまい	(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	小麦、ごま 大豆、豚肉	<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 を行い充分な注意 をしています。	ヨコミゾ
19日	さば(一汐)	さば(長崎県産)98.8 塩1.2	さば	(同一工場で製造) えび、小麦 いか、さば さけ、大豆 ごま、魚卵	魚進フーズ
22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
22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
22日	生クリーム	生乳(国産)100	乳		明治
23、29 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
23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
23日	カットゼリー (ぶどう)	ぶどう果汁(濃縮還元)<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

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	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
24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
24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(菜種)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	(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳	不二製油
25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
26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
26日	シェルマカロニ	デュラム小麦100	小麦		コルノ マカロニ
26日	白身魚フライ	スケソウダラ(北海道産)70 パン粉22 バッターミックス5 水3	小麦、大豆	(同一工場で製造) えび、小麦 いか、さば さけ、大豆 ごま、魚卵	魚進フーズ
26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
29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
29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
30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
30日	冷凍 豚骨スープ白湯	ポークエキス53.3 ポークオイル32.4 (水)14.3	豚肉		理研ビタミン
31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『いとよくだい』は、「えび」や「かに」を食べています。			紀州 有田蒲鉾