

令和6年(2024年)2月使用加工食品の配合割合表

2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
1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
1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
1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
2、7 8、13 15、28 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
2日	いわしフライ	まいわし(千葉県、長崎県、モロッコ産)68.7 パン粉18(小麦粉、ショートニング、イースト、ぶどう糖、食塩、米麴) 小麦粉4 バターミックス3 (小麦粉、コーンスターチ、ぶどう糖、植物性たん白、糊料<ゲアーガム>) 食塩0.8 コショウ0.5 水5	小麦		山佐食品
2日	豆乳プリン	(豆乳プリン) 豆乳11.8 水あめ11.1 ショートニング9.5 砂糖7.9 水溶性食物繊維3.6 食塩0.1 水34.2 (使用添加物) ゲル化剤(加工でん粉 増粘多糖類)0.5 乳化剤0.3 香料使用 ピロリン酸第二鉄使用 カロテノイド色素使用 (カラメルソース) 水あめ4.2 砂糖2.1 デキストリン1.3 水13 (使用添加物) カラメル色素0.2 ゲル化剤(増粘多糖類 加工でん粉)0.2 香料使用	大豆		日東ベスト
5日	黒糖パン	小麦粉74.08 イースト2.6 塩1.11 ショートニング4.44 脱脂粉乳2.22 黒糖14.81 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.74	小麦、乳		木村屋
5、19 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
5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
5、14 16、19 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
5日	海藻ミックス	乾燥わかめ43 乾燥茎わかめ24 乾燥昆布20 乾燥赤とさかのり6.5 乾燥白ふのり3.5 乾燥白とさかのり3			理研ビタミン
5、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
6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
6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
6、14 19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
6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
7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
7日	鯖の竜田揚げ	大西洋さば(アイスランド、ノルウェー産、その他)88.9 <衣>でん粉(馬鈴薯)7.78 <調味料>醤油2.32 しょうが0.4 清酒0.3 みりん0.3	さば、小麦 大豆	(同一工場で製造) 卵、乳 小麦、えび	海幸水産
7日	赤しそふりかけ	塩蔵赤しそ(赤しそ・食塩・梅酢)82 砂糖8.5 食塩6.5 酵母エキス1.5 酸味料1.5			三島食品
8、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
9、29 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
13日	粉付わかさぎ	わかさぎ(カナダ産)93 馬鈴薯でん粉7		えび、小麦 いか、さば さけ、大豆 ごま	航立
14日	炊き込みピラフ の素	マーガリン(バター入り)25.9 にんじん12.3 赤ピーマン5.6 コーン5.5 食塩4.9 鶏肉4.2 魚介エキス3.3 砂糖3.1 チキンエキス2 乾燥たまねぎ1.8 魚醬(いわし)1.4 食用植物油(菜種油)0.6 香辛料(ガーリック・ターメリック・白コショウ・サフラン)0.5 オニオンエキス0.5 カレー粉0.4 酵母エキス0.4 香料(マーガリン由来)0.1 水27.5 魚介エキスの魚介の種類は、エソ・グチ類、ちりめんです。	乳、大豆 鶏肉		三島食品

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
14、26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
14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 《その他キャリーオーバー等(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	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
14、19 22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
14日 (小学校) セレクト給食 (中学校)	チョコプリン	グラニュー糖10.2 粉あめ10 ポリデキストロース7.66 ココアパウダー3 カカオマス2 果糖1.5 食塩0.05  (使用添加物) 増粘剤(加工でん粉)2.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.48 香料0.3 ピロリン酸 第二鉄0.28 水62.33			トーニチ
14日 (小学校) セレクト給食	いちごの ハートカップ	<糖類>果糖ぶどう糖液糖13.4 砂糖7 ぶどう糖1.2 豆乳加工食品19.7 いちご果汁12.7 ゼラチン0.8 水43.2 乳酸Ca0.9 加工でん粉0.7 増粘剤0.2 酸味料0.1 乳化剤0.1 pH調整剤φ セルロースφ 香料φ ゲル化剤φ クエン酸鉄Naφ 酸化マグネシウムφ 着色料φ	大豆 ゼラチン	小麦、卵、乳	ヤヨイ サンフーズ
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
19日	バターパン	小麦粉72.15 イースト2.17 塩1.15 砂糖7.22 脱脂粉乳2.16 コンパウンド マーガリン(乳、大豆含)14.43 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.72	小麦、乳 大豆		木村屋
19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
19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
20日 (中学校)	アルファ化赤飯	もち米(国産)67.55 うるち米(国産)28.95 乾燥小豆3.5 小豆煮汁- ビタミンB1 -			アルファ- 食品
20日 (中学校)	ごま塩	ごま60 食塩39.84 コーンスターチ0.16	ごま		アルファ- 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
20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
20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
21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
22日	高野豆腐	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	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
26日 (小学校)	チキンカツ 40g	鶏肉48.1 植物油脂2.5 小麦粉加工品1.9 植物性たん白0.9 パン粉20 フライミックス粉1.2 水19.7 【調味料5.7】 食塩0.6 調味エキス0.6 香辛料0.2 加工でん粉4.1 炭酸Ca0.2 膨張剤φ ピロリン酸鉄(0.043)φ 乳化剤φ	小麦、大豆 鶏肉	(同一工場で製造) えび、かに 卵、乳	ヤヨイ サンフーズ
26日 (中学校)	チキンカツ 60g	鶏肉47.4 植物油脂2.4 小麦粉加工品1.9 植物性たん白0.9 パン粉20.8 フライミックス粉1.2 水19.7 【調味料5.7】 食塩0.6 調味エキス0.6 香辛料0.2 加工でん粉4.1 炭酸Ca0.2 膨張剤φ ピロリン酸鉄(0.043)φ 乳化剤φ	小麦、大豆 鶏肉	(同一工場で製造) えび、かに 卵、乳	ヤヨイ サンフーズ
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
28日	ほっけ(一汐)	しまほっけ(アメリカ産)99 食塩1		(同一工場で製造) 卵、乳 小麦	海幸水産
29日	むきえび	えび(インド産)100	えび		ピアット
29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、かにか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
29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・いかが混ざる方法で漁獲しています。		えび、かに いか、ごま	カタオカ