

令和6年(2024年)3月使用加工食品の配合割合表

3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日	ちらし寿司の素	砂糖23.1 にんじん17.6 醸造酢17.4 たけのこ16.5 れんこん8.7 食塩3.4 醤油3.1 かんぴょう(戻し)2.5 干しいたけ2.2 鰹節エキス1.9 昆布エキス1.2 醸造調味料1.2 みりん1.2	小麦、大豆		三島食品
1日 (中3) 21日 (小学校) (中1中2)	ミルメーク ココア(液体)	果糖ぶどう糖液糖69.44 砂糖8.06 ココアパウダー7 ぶどう糖0.3 食塩0.3 香料0.7 植物レシチン(大豆由来)0.5 水13.7	大豆		大島食品工業
1日	乾燥ゆば	大豆100 <消泡剤>	大豆		比叡ゆば本舗 ゆば八
1日	ひなまつり デザート <ももゼリー>	ぶどう糖果糖液糖10 グラニュー糖5 粉あめ5 果糖3 ピーチ果汁2.5 ゲル化剤(増粘多糖類)1 酸味料0.31 香料0.15 クエン酸第一鉄Na0.01 着色料(クチナシ)0.01 水73.02	もも		トーニチ
4、11 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
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	生クリーム	生乳(国産)100	乳		明治
4、11、18 19(中学校) 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、18 21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
4、18 21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(イトヨリダイ)は、えび・かきを食べています。			紀州有田蒲鉾
5、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) <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

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日 (小学校)	さばのみそ煮 50g	さば(ノルウェー、イギリス、アイルランド産)71.8 みそ9.2 砂糖7.1 発酵調味料2.5 でん粉0.4 水9	さば、大豆	(同一工場で製造) 小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ
6日 (中学校)	さばのみそ煮 70g	さば(ノルウェー、イギリス、アイルランド産)74.8 みそ8.2 砂糖6.3 発酵調味料2.2 でん粉0.4 水8.1	さば、大豆	(同一工場で製造) 小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ
7、8 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	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
11日	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ100	小麦		はごろも フーズ
11日	とんかつソース	(野菜) トマト41.4 にんじん4.4 たまねぎ1 ねぎ0.7 マッシュルーム0.4 シャロット0.2 にんにく0.1 (糖類) 砂糖19 ぶどう糖果糖液糖6.4 醸造酢21 食塩6 でん粉0.3 香辛料0.1			カゴメ
11、13 18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
13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
13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
13、18 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)	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
15日 (小学校)	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
15日 (小学校)	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
15日	粉付き鱈	鱈(韓国産)90 馬鈴薯でん粉10			チウスイ

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
18日	食パン	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
18日	はちみつ マーガリン	はちみつ100 【マーガリン】 食用植物油41 食用精製加工油脂41 食塩少量 バターミルクパウダー 少量 【添加物】 乳化剤少量 香料少量 酸化防止剤(ビタミンE)少量 カロチノイド色素少量 水16	乳、大豆		キューピー
19日 (中学校)	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
19日 (中学校)	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ギー「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
19日 (中学校)	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
19日 (中学校)	うずら卵水煮	うずら卵99.48 食塩0.52	卵		天狗缶詰
19日 (中学校)	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
21日	チキンライスの素	トマトケチャップ39 にんじん15.9 食用植物油(菜種油)7 コーン6.9 鶏肉 6.2 チキンエキス(チキンエキス、デキストリン、食塩、その他)6 食塩1.8 砂糖 1.5 乾燥玉ねぎ1.5 ポークエキス0.8 酵母エキス0.2 香辛料0.2 調味料 (アミノ酸)0.2 水12.8	大豆、鶏肉 豚肉		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	ABCマカロニ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
21日	りんごタルト	りんご(国産)19.9 豆乳14.9 米粉(国産)13.7 砂糖13.3 ショートニング7.2 砂糖・ぶどう糖果糖液糖6.5 コーンフラワー2.9 植物油2.4 水溶性食物繊維 2.3 水あめ1 大豆粉0.8 こんにゃく加工品φ 水10.1 (使用添加物) 加工でん粉3.8 炭酸Ca0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.3 酸味料0.1 乳化剤 0.1 膨張剤0.1 ビタミンC0.1 ピロリン酸第二鉄0.1 乳酸Ca使用 増粘剤(キ サンタンガム)使用 香料使用 酸化防止剤(ビタミンC)使用 紅麴色素使用	りんご、大豆		日東ベスト