

令和5年(2023年)8・9月使用加工食品の配合割合表

8・9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ギー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いいます。

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
8月 29、31日 9月 11、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
8月29日 9月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
8月 29、31日 9月 4、11、20 22、25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
8月 29、31日 9月 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
8月29日	新カクテルゼリー	(りんごゼリー) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖5 りんご果汁(濃縮還元)(国産)3.7 砂糖1 デキストリン1 水溶性食物繊維0.6 寒天0.2 水12.9 (使用添加物) 乳酸Ca0.3 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 ビタミンC0.1 香料使用 クチナシ黄色素使用 クエン酸鉄Na使用 クチナシ青色素使用 着色料(ビタミンB2)使用 (ぶどうゼリー) ぶどう果汁(濃縮還元)(国産)5 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4 砂糖1.5 デキストリン1 水溶性食物繊維0.6 寒天0.2 水12.1 (使用添加物) 乳酸Ca0.3 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 酸味料使用 ビタミンC使用 紅麴色素使用 香料使用 クエン酸鉄Na使用 クチナシ青色素使用 (ピーチゼリー) もも果汁(濃縮還元)(国産)5 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4 砂糖1.3 デキストリン1 水溶性食物繊維0.6 寒天0.2 水12.5 (使用添加物) 乳酸Ca0.3 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 酸味料0.1 クチナシ赤色素使用 クエン酸鉄Na使用 紅麴色素使用 香料使用 (豆乳ゼリー) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4.3 豆乳(国産)2.5 砂糖1.3 デキストリン1.3 水溶性食物繊維0.8 寒天0.2 水14.7 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 ピロリン酸第二鉄使用 香料使用	りんご、もも 大豆	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
8月30日 9月22日	コチュジャン (唐辛子みそ)	みそ 水あめ 唐辛子 食塩 醸造調味料 醸造酢 酒精 グルタミン酸ナトリウム リポ核酸ナトリウム 配合割合は企業秘密のためのせられません。	大豆		甘利香辛食品
8月30日 9月25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
8月31日 9月4日	シヨルダーベーコン	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
8月31日 9月4、6 8、11、13 15、25 29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
8月31日	スライスチーズ	ナチュラルチーズ 炭酸Ca 乳化剤 重曹(加工助剤) クエン酸鉄Na 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
9月1、5 14、19 26日	(冷)油揚げ	大豆(国産)74.95 植物油(菜種油、大豆油、菜種大豆混合油)24.9 凝固剤(塩化マグネシウム)0.1 消泡剤(食品素材、レシチン、炭酸マグネシウ ム)0.05	大豆		山一食品
9月1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
9月4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
9月4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 オニオンソーサー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
9月5日	さけ(一汐)	さけ(北海道産)99 食塩1	さけ		丸長水産
9月7日	にしんのゆずすだち おろし煮	にしん(ロシア、アメリカ産他)70 大根おろし9.3 醤油6 砂糖5.7 みりん4.2 ゆず果汁1.5 すだち果汁1.5 米でん粉0.78 食塩0.33 水0.69 原料の一部に『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
9月 8、28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(%)	アレルギー	コンタミネーション	業者名
9月 8、28 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	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。			
9月 8、15 21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。			
9月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
9月11日	ポークウインナー	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
9月11日 (小学校)	キャベツメンチカツ 50g	(具) キャベツ17.8 鶏肉10 たまねぎ8.1 豚すり身(豚肉、水)7.3 粒状植物性たん白4 豚脂3.2 砂糖1 食塩0.6 小麦不使用醤油0.4 粉末状植物性たん白0.3 酵母エキス0.2 香辛料0.1 水7.3 (使用添加物) 加工でん粉2.7 炭酸Ca0.8 ピロリン酸第二鉄使用	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
		(衣) 粒状植物性たん白14.2 植物油0.3 食塩φ 水6.9 (使用添加物) 加工でん粉3.4 増粘多糖類使用 揚げ油(菜種油)11.4			
9月11日 (中学校)	キャベツメンチカツ 70g	(具) キャベツ17.5 鶏肉9.9 たまねぎ8 豚すり身(豚肉、水)7.2 粒状植物性たん白4 豚脂3.2 砂糖1 食塩0.6 小麦不使用醤油0.4 粉末状植物性たん白0.3 酵母エキス0.2 香辛料0.1 水7.2 (使用添加物) 加工でん粉2.7 炭酸Ca0.8 ピロリン酸第二鉄使用	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
		(衣) 粒状植物性たん白15.4 植物油0.3 食塩φ 水7.5 (使用添加物) 加工でん粉3.7 増粘多糖類使用 揚げ油(菜種油)10			
9月12日	白玉麩	小麦粉 小麦たんぱく	小麦		いとふ
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
9月12日	塩こうじ	米 食塩 酒精			ケーオー 産業
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
9月13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
9月 15、22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。			
9月19日	さば(一汐)	さば(長崎県産)98 塩2	さば		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
9月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
9月20日	豆乳杏仁豆腐	ぶどう糖果糖液糖11.31 調整豆乳(大豆、水あめ、その他)8.64 還元水あめ6.42 砂糖3.75 寒天0.42 でん粉分解物0.33 食用油脂0.19 ゲル化剤(増粘多糖類)0.18 酸味料0.17 乳酸カルシウム0.16 香料0.05 トレハロース0.01 水68.37	大豆		マルサンアイ
9月 21、27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
9月21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
9月21日	うずら卵水煮	うずら卵99.48 食塩0.52	卵		天狗缶詰
9月22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
9月25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
9月25日	ミートボール	鶏肉57.5 玉ねぎ15.7 キャベツ12.1 でん粉7.5 還元水あめ4.8 植物性たん白1.2 チキンオイル0.3 揚げ油(大豆油)φ (調味料) 食塩0.5 香辛料φ ドロマイト0.4 ピロリン酸鉄φ(0.07) 焼成Caφ(0.03)	大豆、鶏肉	(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳	ヤヨイ サンフーズ
9月25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
9月26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
9月26日	白玉団子(汁用)	上新粉(うるち米)49.5 でん粉(馬鈴薯)0.99 仕込水49.51		小麦、大豆	野口食品
9月26日	お月見ゼリー	果糖ぶどう糖液糖9.5 ぶどう糖7.7 砂糖5.7 デキストリン2.2 果糖1.8 みかん果汁(還元)1.4 ブルーベリー果汁(還元)0.4 寒天φ 水68.4 加工でん粉1.3 乳酸Ca0.8 ゲル化剤0.5 酸味料0.3 香料(オレンジ)φ 着色料φ クエン酸鉄Na(0.015)φ	オレンジ	(同一工場で製造) 小麦、卵 乳	ヤヨイ サンフーズ
9月27日	粉付さんま	さんま(台湾産)93 馬鈴薯でん粉7		(同一工場で製造) えび、小麦 いか、さば さけ、大豆 ごま	航立
9月28日	むきえび	えび(インド産)100	えび		ピアット
9月28日	鶏ささみ水煮	ボイル鶏肉80 野菜エキス10.9 食塩0.49 水8.61	鶏肉		いなばデリカ フーズ