

令和6年(2024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。

- 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28日 9月 4、18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 シナモン35 <その他香辛料>			エスビー食品
8月28日 9月18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
8月28日 9月2、4 9、18 30日	トマトケチャップ	濃縮トマト ぶどう糖果糖液糖 上白糖 食塩 醸造酢(15%) オニオンピューレー 香辛料<にんにくを含む> 配合割合は企業秘密のためのせられません。			ハグルマ
8月28日 9月2、4 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
8月28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
8月29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 エタノール L-グルタミン酸ナトリウム 5'リボ-ヌクレオチドナトリウム 5'リボ-ヌクレオチドカルシウム 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

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3、13 17、19 25日	(冷)油揚げ	大豆84.7 植物油(菜種白絞油、大豆白絞油)15 凝固剤(塩化マグネシウム)0.3 消泡剤微量(グリセリン脂肪酸エステル45%、炭酸カルシウム45% 炭酸マグネシウム5%、レシチン5%)	大豆		リード 食品工業
8月30日	さば(一汐)	さば(ノルウェー産)99 塩1	さば	(同一工場で製造) 小麦、いか さけ、さば 大豆、ごま	シヨクザイ
9月2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2日	マカロニ・ツイスト	デュラム小麦のセモリナ100	小麦		ニッポン
9月2、4 9、10、11 12、27 30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
9月 2、30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
9月 2、5、9 30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 3、26日	(冷)豆腐	豆乳89.8 でん粉2.7 トレハロース1.8 豆腐用凝固剤0.4 水5.3	大豆		不二製油
9月3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 4、9 10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
9月4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	乳		六甲バター
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
9月5日	切り麩	小麦粉 小麦たん白	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5日	しゅうまい	(具) 玉ねぎ37.67 豚肉32.96 でん粉(馬鈴薯)9.42 粒状大豆たん白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0.19 魚介エキス調味料0.14 こしょう0.14	小麦、豚肉 大豆、ごま	(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	ヨコミゾ
		(皮) 小麦粉8.75 水2.35			
9月5日	ボンレスハム ダイス	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
9月 6、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

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
9月6日	塩昆布	醤油28 昆布26.6 発酵調味料22.2 砂糖17.3 食塩5.3 酵母エキス0.6	大豆、小麦		都平昆布 海藻
9月9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9日	シェルマカロニ	デュラム小麦のセモリナ100	小麦		ニッポン
9月9日 (小学校)	国産かぼちゃ ひき肉フライ40g	かぼちゃ33 玉ねぎ3.3 豚肉6.5 砂糖3 醤油3 豚脂1.8 粒状植物性たん白 1.4 でん粉(つなぎ)0.8 パン粉(つなぎ)0.4 発酵調味料0.8 小麦グルテン酵 素分解物0.6 ウスターソース0.5 香辛料φ 【衣】パン粉16.6 でん粉3.5 小麦粉1.4 植物油脂0.9 デキストリン0.6 水20.7 加工でん粉1.2 調味料(アミノ酸等)φ 着色料φ	小麦、大豆 豚肉、りんご	(同一工場で製造) えび、かに 卵、乳	ヤヨイ サンフーズ
9月9日 (中学校)	国産かぼちゃ ひき肉フライ60g	かぼちゃ33.4 玉ねぎ3.3 豚肉6.6 砂糖3.1 醤油3.1 豚脂1.8 粒状植物性たん 白1.4 でん粉(つなぎ)0.8 パン粉(つなぎ)0.4 発酵調味料0.8 小麦グル テン酵素分解物0.6 ウスターソース0.5 香辛料φ 【衣】パン粉14.1 でん粉3.8 小麦粉1.5 植物油脂1 デキストリン0.6 水22 加工でん粉1.2 調味料(アミノ酸等)φ 着色料φ	小麦、大豆 豚肉、りんご	(同一工場で製造) えび、かに 卵、乳	ヤヨイ サンフーズ
9月11日	オイスターソース	すりつぶしかき(かき 食塩) 水あめ 醤油(アルコール キャリーオーバー) 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12日	ビーフン	米52.99 <でん粉>タピオカでん粉30.81 コーンスターチ15.4 糊料(繊維素グリコール酸ナトリウム)0.62 乳化剤0.18		小麦、大豆 鶏肉、豚肉	ケンミン食品
9月12日	白菜キムチ	白菜86.8 鰹節エキス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		(同一工場で製造) 小麦、ごま 大豆、りんご	農事組合法人 近江農産
9月12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	大豆、鶏肉 ごま、魚介類		ミツカン
		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。			
9月13日	鮭(一汐)	秋鮭(北海道産)98 食塩2	さけ	(同一工場で製造) 小麦、えび いか、ごま さけ、さば 大豆	丹波福知山
9月13日	昆布のつくだ煮 (しそ昆布)	醤油40 砂糖30 昆布(北海道産)25 酵母エキス0.3 寒天微量 しそ香料0.03 水4.67	小麦、大豆		堂本食品
9月17日	菜めしのもと	塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉)68.3 砂糖17.1 食塩11.9 酵母エキス1.6 鰹削り節粉末1.1			三島食品
9月17日	煮込み餅	もち米粉40.39 でん粉(とうもろこし)3.6 こんにゃく粉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
9月17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

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18日	ミックスビーンズ	大豆(黄大豆、青大豆)48 いんげん豆(手亡、金時)48 食塩少量 水5	大豆		キューピー
9月18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
9月18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
9月19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。			
9月20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24日	ちゃんぽん麺	小麦粉43.3 小麦たん白1.5 食塩0.9 でん粉0.2 こんにゃく加工品0.1 卵殻カルシウム0.2 クチナシ色素0.1 水53.7	小麦	(同一工場で製造) 卵	四国日清食品
9月24日	切りいか	いか(ペルー産)100	いか	(同一工場で製造) 小麦、いか さけ、さば 大豆、ごま	ショクザイ
9月24日	かまぼこ (ピンク)	たらすり身(国内製造 アメリカ製造)53.19 砂糖2.13 食塩1.48 発酵調味料1.07 加工でん粉5.58 着色料(コチニール)0.00 その他キャリーオーバー等0.16 水36.39			中冷
9月24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
9月25日	粉付さんま	さんま(北海道産)92 馬鈴薯でん粉8		(同一工場で製造) 小麦、えび いか、ごま さけ、さば 大豆	丹波福知山
9月27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27日	粉付赤魚	赤魚(アメリカ産)92 でん粉(馬鈴薯)8		(同一工場で製造) 小麦、いか さけ、さば 大豆、ごま	ショクザイ
9月30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30日	ミートボール	鶏肉50.2 豚肉7.3 玉ねぎ22 つなぎ(でん粉)7.3 つなぎ(粉末状植物性たん白)0.5 還元水あめ4.7 食塩0.5 チキンオイル0.2 香辛料φ 揚げ油(大豆油)φ 水6.9 ドロマイト0.4 ピロリン酸鉄φ(0.076) 焼成Caφ(0.029)	大豆、鶏肉 豚肉	(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳	ヤヨイ サンフーズ