

令和4年(2022年)4月使用加工食品の配合割合表

4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いいます。

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日 (小2~小6)	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
11日 (小2~小6) 18、20 25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
11日 (小2~小6) 14日	ボンレスハム スライス	豚もも肉96.217 食塩2.059 砂糖1.712 香辛料抽出物0.012	豚肉	卵、乳、小麦 牛肉、ごま ゼラチン、大豆 鶏肉、りんご	タケダハム
12日 (小1除く) 15、22 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
12日 (小1除く)	三色だんご	上新粉(うるち米)29.55 こしあん(金時・大手亡・砂糖(ビート)・寒天)9.9 白あん(白いんげん豆・砂糖(ビート)・寒天)9.9 つぶあん(小豆・砂糖(ビート)・寒天)9.9 砂糖(サトウキビ・ビート)7.39 もち粉(うるち米)3.69 でん粉(馬鈴薯)0.99 よもぎ0.56 酵素0.35 着色料(ビートレッド)0.02 仕込水27.75			ピアット
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 25日	トマトケチャップ	濃縮トマト70.19 ぶどう糖果糖液糖12 上白糖10 食塩3.2 醸造酢(15%)3 オニオンピューレー1.54 香辛料0.07<にんにく0.01%を含む>			ハグルマ
13、18 25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

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
14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
15日	たけのこごはんの素	たけのこ43 醤油15.8 鶏肉13 油揚げ3.5 食塩3.1 醸造調味料2.7 食用植物油油脂2 砂糖1.8 鰹節エキス1.5 たん白加水分解物1.2 酵母エキス0.8 昆布エキス0.5 ポークエキス0.5 水10.6	小麦、大豆 鶏肉、豚肉		三島食品
18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
18、25日	ショルダーベーコン	豚肩肉96.217 食塩2.059 砂糖1.712 香辛料抽出物0.012	豚肉	卵、乳、小麦 牛肉、ごま ゼラチン、大豆 鶏肉、りんご	タケダハム
18日	ラビオリ	小麦粉43 小麦たん白3 食塩1.3 食用植物油油脂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
18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
19日 (小学校)	減塩さばのみそ煮50g	さば(国産)64.2 還元水あめ5 みそ4.6 発酵調味料2.8 砂糖1.7 果糖0.3 でん粉1.3 水20.1	さば、大豆	小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ
19日 (中学校)	減塩さばのみそ煮70g	さば(国産)69.5 還元水あめ4.2 みそ3.9 発酵調味料2.4 砂糖1.5 果糖0.3 でん粉1.1 水17.1	さば、大豆	小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ
19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
20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(オニオンパウダー)0.4 食塩0.4	小麦		日本糧食
20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 ※「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
21日	発芽玄米	玄米100			発芽玄米
21日	絹厚揚げ(冷凍)	豆乳89.4 でん粉(コーン)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(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)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
21日	ちくわ	魚肉(助宗たら、ソルビット・砂糖・リン酸塩含む) <日本産、アメリカ産>57.98 でん粉(とうもろこしでん粉)5.8 食塩1.45 ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯)0.87 砂糖0.72 酵母エキス0.12 水33.06		小麦、大豆	はまー
22日	ノンエッグ タルタルソース	食用植物油(菜種油 コーン油 パーム油)24.65 醸造酢(米 アルコール 食塩 酒かす 水)12.975 砂糖類<水あめ、砂糖>(コーンスターチ、甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉、さとうきび、てんさい)9.89 ピクルス(きゅうり、異性化糖、砂糖 醸造酢、食塩、香辛料、水) 8 大豆粉2.55 食塩2.2525 粉末状植物性たん白(大豆)1.7 乾燥たまねぎ1.45 香辛料0.2125 酵母エキス(酵母エキス、食塩、デキストリン)0.2125 レモン果汁0.17 こんにやく精粉0.0202 乾燥パセリ0.01 増粘多糖類(キサンタンガム、タマリンドガム、ぶどう糖)0.51 香辛料抽出物(からし油)0.005 水35.3923	大豆 <小麦は蛋白残存量1ppm未満のためアレルギー表示は不要となっています。>		丸和油脂
25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
25日	いちごジャム	糖類(水あめ)45.46 糖類(砂糖)21.81 いちご32.21 ゲル化剤(ペクチン)0.4 酸味料0.12			タカ食品工業
25日	焼きハンバーグ	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	鶏肉、豚肉 大豆		ニチレイフーズ
25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
27日	ちりめんじゃこ	しらす(かたくちいわし)93.4 (産地: 広島県、香川県、兵庫県、長崎県、佐賀県、大分県、鹿児島県) 食塩6.6 かたくちいわしは、えび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています。		ごま	カタオカ
28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		卵、乳、小麦 えび、かに いか、ごま 大豆、やまいも	二方蒲鉾
28日	粉付き鱈	鱈(山陰産<京都府>)96 でん粉(馬鈴薯)4		小麦、いか ごま、さけ さば、大豆	カネ貞
28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
28日	いちごの スティックケーキ	豆乳30 砂糖20 米粉19 いちごピューレ(国産)11.2 植物油9 調整豆乳粉末2.9 (使用添加物) 加工でん粉6 膨張剤0.7 乳化剤0.3 香料0.3 酸味料0.3 紅麴色素0.2 凝固剤0.1	大豆		日東ベスト