

令和4年(2022年)5月使用加工食品の配合割合表

5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 |
|-------------------------|-------------|---|-------|--------------------------------------|----------|
| 2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 |
| 2、30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 |
| 2日 | 粉チーズ | ナチュラルチーズ100 | 乳 | | 六甲バター |
| 2、12 18、23 26、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 |
| 6、10 13、17 20、27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 |
| 6日 | かしわもち | 糖類(グラニュー糖)19.5 糖類(麦芽糖)11.1 小豆17.8 もち粉調整品16.4 還元水あめ3.2 上新粉3.2 食塩φ 食用油脂φ 水28.5 炭酸Ca0.3 グリセリン脂肪酸エステルφ 酵素φ ピロリン酸鉄(0.005)φ | 大豆 | 小麦、乳 | ヤヨイサンフーズ |
| 9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日 | ペンネ | デュラム小麦100 | 小麦 | | 奥本製粉 |
| 9、23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 |
| 9、11 16、23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 |

| 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、11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 |
| 9、23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 |
| 10、26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 |
| 11、16、25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 |
| 11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 |
| 11日 | ヨークアシド | 脱脂粉乳7.79 イソマルトオリゴ糖3.59 全粉乳1.82 ホエーパウダー0.17 クリーム0.31 乳たん白質濃縮物0.4 増粘多糖類0.19 寒天0.14 香料0.09 水85.5 | 乳 | もも、りんご | 愛知ヨーク |
| 12、26、31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0.7 水5.3 | 大豆 | | 不二製油 |
| 12日 | 白菜キムチ | 白菜86.8 経節エキス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 | 近江農産組合 |
| 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 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、豚肉 鶏肉、ごま 魚介類 | | ミツカン |
| 13日 | 発芽玄米 | 玄米100 | | | 発芽玄米 |
| 13日 | 鯖の竜田揚げ | さば<大西洋さば>(ノルウェー産)90 馬鈴薯でん粉7 醤油加工品2.36 発酵調味料0.6 生姜0.04 <調味料>アミノ酸 | さば、小麦 大豆 | | 海渡 |
| 16日 | 国産小麦コッペパン | 国産小麦粉80.19 イースト2.41 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 |
| 16、26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 |

| 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 |
|--------|--------------|--|-------------|------------------------------|----------------|
| 16日 | ポークフランク | 豚肉(豚脂肪含)97.44 食塩1.4 砂糖0.9 香辛料(白こしょう、キャラウェイ)0.26 | 豚肉 | 小麦、ゼラチン 大豆、鶏肉 | 鎌倉ハム クラウン商会 |
| 17日 | あらびきつくね | 鶏肉55.8 <つなぎ> でん粉5.4 パン粉4.5 粉末状植物性たん白4 たまねぎ13.4 粒状大豆たん白2.2 砂糖1.7 発酵調味料1.1 食塩0.9 酵母エキス0.3 香辛料0.02 水10.68 | 鶏肉、小麦 大豆 | 乳、卵 豚肉、牛肉 りんご、もも ごま | 印南養鶏農 業協同組合 |
| 17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 |
| 17、20日 | ふき水煮 | ふき100<クエン酸(PH調整剤) ビタミンC(酸化防止剤) 乳酸カルシウム(品質劣化防止)> | | | 京菜 |
| 18日 | 鶏ささみ水煮 | ボイル鶏肉(鶏ささみ肉 加工でん粉 食塩)84 野菜エキス(たまねぎ にんじん 水)16 | 鶏肉 | | ピアット |
| 19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 |
| 19日 | トラウトサーモン(一汐) | トラウトサーモン(チリ産)97 食塩3 | さけ | えび、いか さば、さけ | 山行ヤマキ 水産 |
| 19日 | きざみたくあん | 大根73.7 糖類(異性化液糖)10.3 糖類(砂糖)6.3 食塩3.5 小麦たん白 酵素分解物0.9 醸造酢0.2 酒精0.2 とうがらし微量 ぬか類微量 水4.26 酸味料0.6 酸化防止剤(ビタミンC)0.04 | 小麦 | | タカ食品工業 |
| 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 | 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 |
| 20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 |
| 23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 |
| 23日 | ブラウnlウ | 小麦粉38.6 パーム油24.9 砂糖14.9 食塩9.3 トマトペースト6.3 酵母エキス2.5 ココアパウダー1.9 粉末米酢1.5 香辛料0.1 | 小麦 | | 交易食品 |

| 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 |
|--------|------------------|--|----------------|-------------------------|--------------|
| 23日 | デミグラスソース | ブラウンルウ(小麦粉、ラード)12 トマトペースト6 ソテードオニオン(たまねぎ、大豆油)4 チキンエキス4 にんじん4 砂糖2 酵母エキス1.2 でん粉0.4 食塩0.13 香辛料0.04 水66.23 | 小麦、豚肉 大豆、鶏肉 | | エムシーシー 食品 |
| 23、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 |
| 24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 |
| 26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 |
| 30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 |
| 30日 | チョコブラック &ホワイト | 【ブラック】砂糖41 植物油脂34 ココア13 全粉乳10 カカオマス少量 乳化剤少量 香料少量 【ホワイト】植物油脂35 砂糖34 脱脂粉乳14 乳糖14 ココアバター少量 乳化剤少量 香料少量 | 乳、大豆 | | キューピー |
| 30日 | ABCマカロニ | デュラム小麦100 | 小麦 | | 奥本製粉 |
| 30日 | 粉付白身魚 (角切) | 助宗ダラ(ロシア産)66.5001 でん粉11.7766 コーンフラワー1.5447 米粉0.1149 加工でん粉8.1918 水11.8720 | | かに、小麦 卵、乳 | 日本水産 |
| 31日 | さくらんぼゼリー | さくらんぼ果汁(還元)12 砂糖8 水あめ6 果糖4.5 ぶどう糖3 水63.3 乳酸Ca1.2 加工でん粉0.8 ゲル化剤0.7 酸味料0.3 香料0.2 クエン酸鉄Na(0.020)φ 着色料φ ビタミンCφ | | 小麦、卵、乳 | ヤヨイ サンフーズ |