

令和4年(2022年)7月使用加工食品の配合割合表

7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
1日	たこぶつ切り	真だこ(大分県、長崎県、熊本県産)100 食塩微量		(同一工場で製造)乳、えび、いか 小麦、大豆 さば、豚肉 鶏肉、ごま りんご (コンタミ防止策) 洗浄を徹底しています。	網中水産
1、8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
1日	粉付とびうおファイル(一汐)	とびうお(京都府産)95 でん粉(馬鈴薯)4 食塩1		(同一工場で製造)えび、いか 大豆、小麦 卵、さば ごま	松島フーズ
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
4日	ペンネ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
4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
4、6 14、15 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
4、6 15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
4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

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
5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
5、6 11、12 14 19(小学校) 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
5日	アップルソース	りんご(国産) 香料 酸味料 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。	りんご		キッコーマン 食品
5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
6日 (小1~小4)	ピタパン60g	小麦粉73 砂糖2.9 ショートニング1.7 植物油脂1.7 食塩0.9 麦麴製剤0.6 小麦たん白0.6 (pH調整剤)微量 イースト0.6 脱脂粉乳0.6 水17.4	小麦、乳 大豆	(同一工場で製造) 卵	デルソーレ
6日 (小5~中3)	ピタパン80g	小麦粉70.3 砂糖2.8 ショートニング1.7 植物油脂1.7 食塩0.8 麦麴製剤 0.6 小麦たん白0.6 (pH調整剤)微量 イースト0.6 脱脂粉乳0.6 水20.3	小麦、乳 大豆	(同一工場で製造) 卵	デルソーレ
6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、キャラウ エー)0.26	豚肉	小麦、ゼラチン 大豆、鶏肉	鎌倉ハム クラウン商会
6、15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
6日	スライスチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤 配合割合は企業秘密のためのせられません。	乳		明治
7 19(小学校) 日	ビーフン	米100			ケンミン食品
7日	粉付あじ	あじ(長崎県・佐賀県産他)92 馬鈴薯でん粉8		小麦、えび かに、いか さけ、さば 大豆	ヤマフ
7日	冷凍パイナップル	パイナップル90 砂糖1.9 酸味料0.05 水8.05			トーニチ
11日	味付け バーガーパン	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、12 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

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
11日	ABCマカロニ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
11日 (小学校) セレクト給食 (中学校)	サーモンフライ	さけ(三陸・北海道産)60 パン粉26.5 バッターミックス(小麦粉 加工馬鈴薯でん粉 乳化剤 増粘多糖類) 12 塩1 こしょう0.5	さけ、小麦 大豆		航立
11日 (小学校) セレクト給食 (中学校)	ノンエッグ タルタルソース	食用植物油脂(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
11日 (小学校) セレクト給食	ケチャップ ハンバーグ	(ハンバーグ) 鶏肉(国産)29 たまねぎ15.5 豚脂5.8 粒状植物性たん白4.8 豚肉(国産)3.4 水溶性食物繊維0.9 粉末状植物性たん白0.8 砂糖0.6 ぶどう糖0.4 食塩0.3 酵母エキス0.2 にんにくペースト0.2 香辛料0.1 しょうがペースト0.1 水10.7 (使用添加物) 加工でん粉3.5 セルロース0.3 炭酸Ca使用 ピロリン酸第二鉄使用 (内添ソース) トマトケチャップ7.5 砂糖・ぶどう糖果糖液糖3.1 食酢1.9 水溶性食物繊維1.3 トマトペースト1.2 小麦不使用醤油0.3 植物油0.2 にんにくペースト0.2 酵母エキス0.1 香辛料φ 水7 (使用添加物) 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)0.5 炭酸Ca0.1 カラメル色素使用 ピロリン酸第二鉄使用	鶏肉、豚肉 大豆		日東ベスト
12 19(小学校) 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	シークワサー タルト	砂糖16.5 米粉13.3 豆乳11.7 水あめ10.6 ショートニング8.9 沖縄県産シークワサー果汁(濃縮還元)3.8 植物油3.4 コーンフラワー3.3 水溶性食物繊維2.6 でん粉2.1 粉末状植物性たん白1.8 発酵調味料φ こんにやく加工品φ 水17.5 (使用添加物) 加工でん粉2.3 ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)1.1 炭酸Ca0.5 ビタミンC0.3 香料0.1 膨張剤0.1 酸味料0.1 増粘剤(キサンタンガム)使用 ピロリン酸第二鉄使用 着色料(紅花黄)使用	大豆		日東ベスト
13日	さば(一汐)	さば(産地:長崎県、佐賀県、鹿児島県、宮崎県、大分県、福岡県、千葉県、島根県、鳥取県、宮城県、岩手県、青森県、和歌山県、その他)98.5 食塩1.5	さば	小麦、えび かに、いか さけ、大豆	ヤマフ
14日	発芽玄米	玄米100			発芽玄米
14日	うずら卵水煮	うずら卵99.48 食塩0.52	卵		天狗缶詰

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
15日	アルファ化米	うるち米(島根県産他)100 ビタミンB1- アルファ化米とは、炊いたり蒸したりした米を熱風で急速に乾燥させて作られた加工米飯です。洗米・つけ置きが必要がないので、通常の米に比べてより早く炊くことができ、長期保存が可能です。			アルファー食品
15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
15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(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
15日	星型ナタデココ	ナタデココ83.33 砂糖7.11 クエン酸0.02 香料0.01 水9.53			木村食品工業
19日 (小学校)	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	近江農産組合
19日 (小学校)	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 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