

令和4年(2022年)10月使用加工食品の配合割合表

10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
3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
3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
3、12 17、24 27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
3、12 14、24 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
4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
4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 めか類微量 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
4、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
5、24 31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 大豆、鶏肉	鎌倉ハム クラウン商会
5、14 17、21 24、27 28、31 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	ホワイトルウ	小麦粉39.6 粉末水あめ15.84 砂糖14.26 豚脂11.88 ぶどう糖7.92 食塩7.92 オニオンパウダー0.95 魚醤加工品0.79 酵母エキス0.63 香辛料0.13 香料0.08	小麦、豚肉		テーオー食品
6日 (小学校)	発芽玄米	玄米100			発芽玄米
6日 (小学校)	味付けのり	乾のり81.8 砂糖6.53 醤油(大豆)3.43 風味だし(鰹削り節)1.64 風味だし(昆布)1.09 食塩1.06 水あめ(コーンスターチ、馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉)1.05 水3.4  原材料の乾のりは「えび、かに」が生息する海域で採取しています。	大豆	小麦、えび 大豆、さば	朝日海苔本舗

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
6日 (小学校)	粉付いわし フィレ	まいわし(山陰産<京都>)95 でん粉(馬鈴薯)5		(同一工場で製造) 小麦、いか ごま、さけ さば、大豆	カネ貞
7日	鶏つくね	鶏肉45.41 たまねぎ17.86 パン粉6.53 でん粉(馬鈴薯)6.53 粒状植物性たん白(大豆)5.04 鶏レバー味付 鶏レバー2.77 砂糖0.13 食塩0.05 香辛料0.00 水0.9 揚げ油(大豆油)1.48 砂糖1.36 食塩0.95 醤油0.57 みりん0.29 香辛料(ホワイトペッパー、ジンジャー、ローレル)0.11 仕込水10.02	鶏肉、小麦 大豆		カセイ食品
11、13 19、20 26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
11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
11、21 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
11日	ブルーベリー ゼリー	ブルーベリー果汁(濃縮還元)20.8 砂糖・ぶどう糖果糖液糖11 砂糖7 ぶどう糖3.5 水56.8 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.4 酸味料0.3 乳酸Ca0.1 ビタミンC0.1 クエン酸鉄Na使用 香料使用			日東ベスト
12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
12、17 27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
12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
13日	青しそ	塩蔵青しそ72.7 食塩10.1 砂糖9.7 麦芽糖4.2 酵母エキス1.6 加工でん粉1.6 香料0.1			三島食品

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
13日 (小学校)	粉付きししゃも 14g	カラフトししゃも(ノルウェー産)93 馬鈴薯でん粉6 塩1 魚卵があります。			海渡
13日 (中学校)	粉付きししゃも 17g	ししゃも(アイスランド産)95.5 馬鈴薯でん粉4 食塩0.5 魚卵があります。		(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
14日	高野豆腐 (1/150)	大豆98.6 炭酸カリウム0.7 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)0.7	大豆		旭松食品
17日	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
17日	マカロニ・ツイスト	デュラム小麦100	小麦		日本製麻
17、27 日	ボンレスハム	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 大豆	鎌倉ハム クラウン商会
17、27 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
18日	油麩	小麦粉 グルテン 植物油(大豆油) 配合割合は企業秘密のためのせられません。	小麦、大豆		山形屋商店
18、21 日	高野豆腐 (1/60)	大豆98.4 炭酸カリウム0.9 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)0.7	大豆		旭松食品
19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	(同一工場で製造) 乳、卵 豚肉、牛肉 りんご、もも ごま	印南養鶏農 業協同組合
19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
19日	さわらの たまり醤油づけ	さわら(長崎県産)96 たまり醤油1.6 酒0.8 砂糖0.8 昆布だし0.4 みりん風調味料0.4	小麦、大豆		航立
21日	ぜんまい水煮	ぜんまい100 <食品添加物>クエン酸(pH調整剤) 乳酸カルシウム(品質劣化防止) ビタミンC(酸化防止剤)			京菜
24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
24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	大豆、鶏肉 豚肉		ニチレイフーズ

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
25日	(冷)うどん	小麦粉36 食塩0.5 水63.5	小麦		四国日清食品
25、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		(同一ラインで製造)小麦 (同一工場で製造)卵、乳、えびかに、いか大豆、ごまやまいも	二方蒲鉾
		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			
25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		ごま	カタオカ
		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。			
26日	なめこ水煮	なめこ pH調整剤 酸化防止剤(ビタミンC)			十日町地域森林組合
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
26日	あじの梅しょうゆ煮	あじ(日本産、スペイン産)70 砂糖6.86 みりん6.57 醤油6.29 梅肉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	小麦、大豆		トージツフーズ
		原材料の一部に魚卵が残存している場合があります。			
27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	ブラウンルウ	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
27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
28日	うずら卵水煮	うずら卵99.48 食塩0.52	卵		天狗缶詰
28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
28日	白湯スープ	ポークエキス25.7 チキンエキス8.6 醤油8.6 植物油脂7.3 食塩6.4 香味油4.3 チキンオイル2.6 香辛料1.9 砂糖1.3 オイスターソース0.4 調味料(アミノ酸等)5.2 乳化剤(ショ糖脂肪酸エステル)0.13 香辛料抽出物製剤0.04 水27.53	小麦、乳ごま、大豆鶏肉、豚肉		富士食品工業
31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
31日	いかリングフライ	いか(《するめいか》)(北海道、青森県、岩手県産)50 パン粉(大豆)14 小麦粉11.57 でん粉(小麦、とうもろこし)2.38 大豆たん白0.7 食塩0.28 ぶどう糖0.035 増粘多糖類(グァーガム、キサンタンガム)0.035 水21	いか、小麦大豆		ピアット
31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