

令和4年(2022年)11月使用加工食品の配合割合表

11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。

【令和4年10月21日変更】

- 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(%)	アレルゲン	コンタミネーション	業者名
1日 22(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
1日	ボンレスハム スライス	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 大豆	鎌倉ハム クラウン商会
2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
2日	さつま揚げ	いとよりすり身(無リン)(タイ・ベトナム・インド産他)87.74 発酵調味料1.85 上白糖1.39 食塩1.39 植物性油脂(菜種油)3 加工でん粉(タピオカ)4.63			紀州有田蒲鉾
2日	スイートポテト	さつまいもペースト36.3 砂糖18.2 乾燥マッシュポテト9.5 ショートニング5.7 たん白加工品(豆乳、植物油脂、大豆たん白、その他)4.3 米粉2.9 水溶性食物繊維1 食塩φ 水20.6  (使用添加物) 安定剤(カードラン)1 炭酸Ca0.5 香料使用 pH調整剤使用 ピロリン酸第二鉄使用 カロチノイド色素使用	大豆		日東ベスト
4日	(冷)うどん	小麦粉36 食塩0.5 水63.5	小麦		四国日清食品
4、8 10、16 30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
4日	粉付かつお角切	かつお(鹿児島県産)85 馬鈴薯でん粉15			海渡
4、11 17、21 28、30 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
7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
7日	ペンネ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
7、14 21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

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
7日	(缶)クリームコーン	とうもろこし99.5 食塩0.35 水0.15			天狗缶詰
7、14 21、28 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
7日	シュレッドチーズ	ナチュラルチーズ(ゴーダチーズ モッツアレラチーズ)99 セルロース1	乳		六甲バター
8日	白玉麩	小麦粉 小麦たんぱく 配合割合は企業秘密のためのせられません。	小麦		いとふ
8日 (小学校) 9日 (中学校)	茶団子	米粉49.63 砂糖49.63 抹茶0.74			城陽商工会議所
9(小学校) 日	さばの生姜煮 50g	国産さば71.8 醤油9.9 砂糖4.7 水あめ3.5 発酵調味料8.1 おろし生姜1.9 着色料0.1 調味料(アミノ酸等)φ 増粘剤φ	さば、小麦 大豆	(同一工場で製造) 乳	ヤヨイ サンフーズ
9(中学校) 日	さばの生姜煮 70g	国産さば74.8 醤油8.8 砂糖4.2 水あめ3.1 発酵調味料7.3 おろし生姜1.7 着色料0.1 調味料(アミノ酸等)φ 増粘剤φ	さば、小麦 大豆	(同一工場で製造) 乳	ヤヨイ サンフーズ
10日	発芽玄米	玄米100			発芽玄米
10日	(冷)鯨肉	ニタリ鯨肉(北西太平洋産)100			奥野水産
10日	型抜きチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹(加工助剤) 水 配合割合は企業秘密のためのせられません。	乳		六甲バター
11、28 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
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			エスピー食品
11、28 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
11日	ナタデココ	ナタデココ60 砂糖19 難消化デキストリン(水溶性食物繊維)1 ぶどう濃縮果汁0.5 酸味料少量 香料少量 水19.5			フジッコ
14日	国産小麦 食パン	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
14日	みかんジャム	水あめ45.18 砂糖10.31 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖1.32 みかん42.75 ゲル化剤(ペクチン)0.27 酸味料(クエン酸)0.14 PH調整剤(クエン酸Na)0.02 香料0.01			カセイ食品

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
14日 (小学校) セレクト給食 (中学校)	照り焼きチキン	鶏肉77.5 ぶどう糖0.68 濃口醤油0.34 発酵調味料0.34 粉末状大豆たん白0.32 食塩0.32 酵母エキス0.15 醤油調味料0.03 増粘剤(加工でん粉)0.78 加工でん粉0.32	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
		(たれ) 果糖ぶどう糖液糖6.52 濃口醤油3.91 酵母エキス0.17 醤油調味料0.11 水8.51			
14日 (小学校) セレクト給食	5種の野菜 メンチカツ	豚肉14.3 植物性たん白11.6 たまねぎ10.4 とうもろこし7.8 人参6.5 キャベツ2.6 ほうれん草2.6 でん粉1.9 パン粉14.5 小麦粉4.9 コーンフラワー1.6 植物油脂1.3 水17.1	小麦、大豆 豚肉	(同一工場で製造) 卵、乳	ヤヨイ サンフーズ
		(調味料) 砂糖1.9 食塩0.3 香辛料0.1 ドロマイト0.5 加工でん粉0.1 ピロリン酸鉄(0.084)φ 焼成Caφ 着色料φ			
15、29 日	うずら卵水煮	うずら卵99.48 食塩0.52	卵		天狗缶詰
15日	揚げボール	魚肉すり身(アメリカ産)35 魚肉すり身(ベトナム産)35 馬鈴薯でん粉8 揚げ油(菜種油)4 砂糖3.3 みりん3 食塩1.3 ぶどう糖0.7 加水9.7  魚肉すり身は、すけそうだら、いとよりだい、えそ、ヒメジ、きんときだい他です。		(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳、いか さけ、大豆 鶏肉、豚肉 ゼラチン	スズヒロ シーフーズ
16日	ふりかけ (いろいろ野菜)	塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉)58.6 砂糖14.5 鰹削り節6.9 塩蔵赤しそ4.5 食塩3.9 かぼちゃフレーク3.7 にんじんフレーク3.7 みりん1.8 酵母エキス1.4 鰹削り節粉末0.5 食用植物油脂0.3 昆布エキス0.2 酸味料0.1未満 酸化防止剤(ビタミンE)0.1未満			三島食品
17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
17日	ミートボール	鶏肉50.2 玉ねぎ22 でん粉7.3 豚肉7.3 還元水あめ4.7 植物性たん白0.5 チキンオイル0.2 揚げ油(大豆油)φ 水6.9 (調味料) 食塩0.5 香辛料φ ドロマイト0.4 ピロリン酸鉄(0.076)φ 焼成Ca(0.029)φ	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
18日	鮭(一汐)	鮭(北海道産)99 食塩1	さけ		丸長水産
18日	手巻きのり	乾のり100  乾のりは「えび・かに」が生息している海域で採取しています。		小麦、えび 大豆、さば	朝日海苔本舗
21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
21日	シェルマカロニ	デュラム小麦100	小麦		日本製麻
21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
22(小学校) 日	むきえび	えび(インド産)100	えび		ピアット

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
22(小学校) 29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
22(小学校) 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)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
24(小学校) 日	乾燥ゆば	大豆100	大豆		ゆば富士
24(小学校) 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
24(小学校) 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		(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
24(小学校) 日	鱈のたまり醤油漬け	鱈(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
25日	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
25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
25日	きのことベーコン のコロッケ	じゃがいも43.71 パン粉11.92 (白パン粉)小麦粉 ぶどう糖 ショートニング イースト 食塩 (微粉)小麦粉 イースト 食塩 水 しめじ9.93 たまねぎ ベーコン バターミックス } 19.87 乾燥マッシュポテト 上白糖 醤油 食塩 ブラックペッパー 水14.57	小麦、大豆 豚肉	(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵、乳 いか、牛肉 ごま、さけ さば、大豆 鶏肉、バナナ 豚肉、もも やまいも りんご ゼラチン	合同食品
28日	コッペパン	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
28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
29日	切りいか	アメリカオオアカイカ(ペルー・チリ紫イカ)100	いか	(同一工場で製造) 小麦、大豆 りんご	井戸商店
29日	たこ型たこ焼き	かつおだし56.9 小麦粉18.1 たこ10.2 キャベツ7 揚げ玉2.8 植物油(大 豆・菜種)1.4 ねぎ1.4 膨張剤1 生姜酢漬0.3 砂糖0.3 食塩0.3 調味料(ア ミノ酸)0.3	小麦、大豆		すぐる食品