

令和5年(2023年)1月使用加工食品の配合割合表

1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    |
|-----------------------|---|--|-------|-------------------------------|--------|
| 11、17<br>19、26<br>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<br>硫酸カルシウム(凝固剤)0.5<br>グリセリン脂肪酸エステル(消泡剤)<br>炭酸カルシウム<br>レシチン<br>水63.9  | 大豆    |                               | 伊賀屋    |
| 11日                   | 煮込み餅  | もち米粉40.39 でん粉(とうもろこし)3.6 こんにゃく粉0.52 水45.03 増粘剤<br>(加工でん粉)<米>8.27 トレハロース(とうもろこし、じゃがいも)2.19  |       |                               | タカ食品工業 |
| 11日                   | ぶり  | ぶり(三陸産)100   |       | えび、かに<br>小麦、いか<br>ごま、さけ<br>さば | マルヒ食品  |
| 11日                   | 黒豆の甘煮   | 黒大豆(北海道産)26 水あめ19 砂糖11 食塩0.4 寒天0.09 ソルビット18<br>水25.51  | 大豆    |                               | 堂本食品   |
| 12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<br>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 |
| 13、30<br>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<br>辛子5 ちんぴ5 その他香辛料35  |       |                               | エスピー食品 |
| 13日                   | アレルゲンフリー<br>カレーフレーク<br>(アレルギー特定<br>原材料等28品目<br>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<br>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<br>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<br>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<br>(酸味料)0.06 香料0.01 |       |                               | エスピー食品 |
| 13、18<br>23、26<br>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<br>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<br>26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<br>シャロット0.2<br>(糖類)砂糖19 ぶどう糖果糖液糖9<br>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    |
| 13日                   | 杏仁豆腐  | ぶどう糖果糖液糖11.31 調整豆乳(大豆、水あめ、その他)8.64 還元水あ<br>め6.42 砂糖3.75 寒天0.42 でん粉分解物0.33 食用油脂0.19 ゲル化剤<br>(増粘多糖類)0.18 酸味料0.17 乳酸カルシウム0.16 香料0.05 トレハロ<br>ース0.01 水68.37  | 大豆    |                               | マルサンアイ |

| 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、27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           |
| 16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)<br>配合割合は企業秘密のためのせられません。  |       |                           | ユウキ食品          |
| 16、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<br>※「かき」は、かにが共生しているものが含まれています。<br>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            |
| 16、18、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       |
| 16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            |
| 17日       | 酒かすペースト     | 清酒粕43.3 食塩1.6 酵素剤0.03 水55.07  |       |                           | 大関             |
| 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、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<br>大豆、鶏肉            | 鎌倉ハム<br>クラウン商会 |
| 18日       | ラビオリ        | 小麦粉43 小麦たん白3 食塩1.3 食用植物油脂(菜種)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       | ちりめんじゃこ     | しらす95 (産地:兵庫県、鹿児島県、広島県) 食塩5<br>しらすは、えび・かに・いかが混ざる方法で漁獲しています。   |       | えび                        | 藤和乾物           |
| 19日       | さば(一汐)      | さば(ノルウェー産)97 塩3   | さば    | えび、いか<br>さけ               | 山行ヤマキ<br>水産    |
| 20日       | うずら卵水煮      | うずら卵99.48 食塩0.52  | 卵     |                           | 天狗缶詰           |
| 20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)<br>小麦、大豆<br>りんご | 井戸商店           |

| 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            |
|--------|------------|---|----------------|--|----------------|
| 20日    | ぎょうざ       | (具) キャベツ33.65 豚肉20.19 豚脂5.61 玉ねぎ1.87 粒状大豆たん白1.31 水1.31 にら1.12 醤油1.12 にんにく0.93 でん粉(馬鈴薯)0.75 ごま油0.56 食塩0.5 砂糖0.28 しょうが0.09 たん白自己消化物(イワシ)0.08 酵母エキス0.04 こしょう0.04 | 豚肉、大豆<br>小麦、ごま |  | ヨコミゾ           |
|        |            | (皮) 小麦粉23.32 水7 食塩0.23  |                |  |                |
| 23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            |
| 23日    | ハヤシフレーク    | 小麦粉28.64 加工油脂27.05 砂糖14.33 食塩7.96 ぶどう糖6.37 コーンスターチ5.57 トマトペースト4.78 オニオンパウダー0.8 酵母エキス0.48 たん白加水分解物0.4 香辛料0.08<br><br>カラメル色素3.18 香料0.24 酸味料 0.12                | 小麦、大豆          | 鶏肉、豚肉  | テーオー食品         |
| 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        |
| 23、24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    | 切り麩        | 小麦粉 小麦たん白   | 小麦             |  | いとふ            |
|        |            | 配合割合は企業秘密のためのせられません。  |                |  |                |
| 24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<br>大豆  | 鎌倉ハム<br>クラウン商会 |
| 24日    | 寺田いもの団子    | 玄米(京都府産) 生あん さつまいもペースト(城陽市産) 砂糖トレハロース 香料 クチナシ色素 酵素  |                |  | 米のキムラ          |
|        |            | 配合割合は企業秘密のためのせられません。  |                |  |                |
| 25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  |                | (同一工場で製造)<br>えび、かに<br>小麦、卵<br>乳、いか<br>さけ、大豆<br>鶏肉、豚肉<br>ゼラチン | スズヒロ<br>シーフーズ  |
|        |            | 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。  |                |  |                |
| 25日    | キャロットミニがんも | 粉末状大豆たん白19.5 植物油脂13 にんじん7.8 上新粉1.6 大豆食物繊維1 食塩0.3 砂糖0.2 揚げ油(植物油脂)<菜種>- クエン酸0.1 水56.5   | 大豆             | えび、かに<br>小麦、卵<br>乳   | 不二製油           |
| 26日    | 粉付まぐろ(角切)  | キハダまぐろ(静岡産)95 でん粉(馬鈴薯)5   |                | えび、いか<br>さば、さけ   | 山行ヤマキ<br>水産    |
| 27日    | 豆乳         | 大豆21.65<br>消泡剤0.1<br>【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】<br>水(地下水)78.25  | 大豆             |  | 藤清             |

| 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            |
|-----|---------------|--|-------------|------------------|----------------|
| 30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<br>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 | 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<br>エー)0.26  | 豚肉          | 小麦、ゼラチン<br>大豆、鶏肉 | 鎌倉ハム<br>クラウン商会 |
| 30日 | 神戸牛入り<br>コロッケ | じゃがいも50.98<br>パン粉13.9<br>(白パン粉…小麦粉 ぶどう糖 ショートニング イースト 食塩)<br>(微粉…小麦粉 イースト 食塩 水)<br>バターミックス5.41<br>(小麦粉 でん粉<コーンスターチ> 増粘剤<グアーガム>)<br>玉ねぎ 神戸牛 上白糖(さとうきび 甜菜)<br>醤油(脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール)<br>乾燥マッシュポテト(じゃがいも グリセリン脂肪酸エステル<br>ピロリン酸ナトリウム クエン酸)<br>食塩 こしょう(白こしょう コーンパウダー)<br>水15.45 | 小麦<br>牛肉、大豆 | 14.26            | 合同食品           |
| 31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           |
| 31日 | 鱈             | 鱈(京都府産)100   |             |                  | 丸長水産           |