

令和5年(2023年)4月使用加工食品の配合割合表

4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ギー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、これをキャリアオーバーといいます。

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 <small>(小2~小6)</small> 21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
12 <small>(小1以外)</small> 14、20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		伊賀屋食品工業
13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
13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
13、19日	トマトケチャップ	トマト67 果糖ぶどう糖液糖22.5 醸造酢4.4 食塩3 玉ねぎ3 香辛料0.1			カゴメ
13、19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
13日	カットゼリー (ぶどう)	ぶどう果汁(濃縮還元)(ぶどう<国産>)10 砂糖・ぶどう果糖液糖10 砂糖8.5 水あめ7 水63.4 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.7 酸味料0.2 ビタミンC0.1 香料0.1 クチナシ色素 使用 クエン酸鉄Na使用			日東ベスト
13日	カットゼリー (りんご)	りんご果汁(濃縮還元)(山形県産ふじ)30 砂糖・ぶどう果糖液糖9 砂糖5 ぶどう糖5 水溶性食物繊維3.8 水45.6 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)1 香料0.4 酸味料0.2 クエン酸鉄Na使用	りんご		日東ベスト

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
14日	たけのこごはんの素	たけのこ43 醤油15.8 鶏肉13 油揚げ3.5 食塩3.1 醸造調味料2.7 食用植物油脂2 砂糖1.8 鰹節エキス1.5 たん白加水分解物1.2 酵母エキス0.8 昆布エキス0.5 ポークエキス0.5 水10.6	小麦、大豆 鶏肉、豚肉		三島食品
14日	塩こうじ	米 食塩 酒精 配合割合は企業秘密のためのせられません。			ケーオー産業
14日	豆腐ハンバーグ	玉ねぎ23 豆腐12.7 鶏肉12.3 おから7.7 植物油6.4 粒状植物性たん白 6.1 にんじん2.3 粉末状植物性たん白1.3 砂糖0.6 食塩0.5 水溶性食物繊維 0.4 小麦不使用醤油0.4 酵母エキス0.2 にんにくペースト0.1 液状混合 調味料0.1 しょうがペースト0.1 香辛料0.1 水20.4 (使用添加物) 加工でん粉4.9 炭酸Ca0.3 凝固剤0.1 安定剤(グァーガム)使用 ピロリン酸 第二鉄使用	大豆、鶏肉		日東ベスト
14日	三色だんご	米粉34.5 砂糖25.47 加工でん粉4.71 よもぎ1.67 植物油脂0.59 酵素製剤0.48 着色料0.04 水32.54	大豆	<同一工場で製造> 小麦、乳、卵 やまいも オレンジ ごま	華桔梗
18日 (小学校)	さばのみそ煮 50g	さば(ノルウェー産)71.8 みそ9.2 砂糖7.1 発酵調味料2.5 でん粉0.4 水9	さば、大豆	小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ
18日 (中学校)	さばのみそ煮 70g	さば(ノルウェー産)74.8 みそ8.2 砂糖6.3 発酵調味料2.2 でん粉0.4 水8.1	さば、大豆	小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ
19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
19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 ゼラチン 大豆、鶏肉	鎌倉ハム クラウン商会
19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
19、24 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
19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
20日	春巻き	豚肉18.47 【野菜】 にんじん7.53 たまねぎ7.05 キャベツ3.42 植物油脂3.85 豚脂2.05 醤油1.64 春雨1.37 でん粉1.37 しょうがペースト 1.1 小麦粉1.08 ポークブイヨン1.03 ショートニング0.97 ポークエキス0.68 発酵調味料0.68 酵母エキス0.41 砂糖0.34 乾燥しいたけ0.27 たん白加 水分解物0.07 香辛料0.03 【皮】 小麦粉24.45 植物油脂3.21 米粉1.86 粉あめ1.39 ショートニング0.81 食塩0.35 ソルビトール1.39 クエン酸鉄Na0.09 乳化剤0.07 増粘剤0.01 (キサンタンガム0.01) 水12.96	小麦、豚肉 大豆		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
20日	ボンレスハム ダイス	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 ゼラチン 大豆、鶏肉	鎌倉ハム クラウン商会
20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
21、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	小麦、大豆		コーミ
		※「かき」は、かき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。			
24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
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 ゼラチン 大豆、鶏肉	鎌倉ハム クラウン商会
25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
26日	発芽玄米	玄米100			発芽玄米
26日	絹厚揚げ(冷凍)	豆乳89.4 でん粉<とうもろこし>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
26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
26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
27日	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	大豆	小麦、えび 大豆、さば	朝日海苔本舗
		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。			
27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。			
27日	粉付き鱈	鱈(韓国産)85 馬鈴薯でん粉15			海渡
28日	鶏つくね	鶏肉43.5 たまねぎ21.75 粒状大豆たん白4.82 でん粉4 鶏レバー味付 鶏レバー2.84 砂糖0.13 食塩0.06 香辛料0.00 水0.92	鶏肉、大豆	卵、乳 小麦、えび かに	カセイ食品
		米粉パン粉3.36 揚げ油(菜種油)1.48 砂糖1.35 食塩0.58 醤油0.36 みりん0.29 こしょう0.07 水14.49			
28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