

令和5年(2023年)5月使用加工食品の配合割合表

5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
1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
1日	ペンネ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
1、29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
1、8 9、10 29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
1、10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
1、29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
2、9 11、19 26、31日	(冷)油揚げ	大豆74.95 植物油(菜種油、大豆油、菜種大豆混合油)24.9 凝固剤(塩化マグネシウム)0.1 消泡剤(食品素材、レシチン、炭酸マグネシウム)0.05	大豆		山一食品
2日	かしわ餅	小豆粒あん(小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩)40 米粉21 砂糖15.49 加工でん粉2.75 植物油脂0.37 酵素製剤0.3 水20.09 かしわ葉(包材として)1枚	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

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
8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
8、15 22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
8、15 16、18 22、29 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
8日	ポークフランク	豚肉(豚脂肪含)97.44 食塩1.4 砂糖0.9 香辛料(白こしょう、カルワイ、 マスタード)0.26	豚肉	小麦、牛肉 ゼラチン 大豆、鶏肉	鎌倉ハム クラウン商会
8、10 23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
9、12 30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
9、30 日	粉付かつお角切	かつお(宮城県産)93 馬鈴薯でん粉7		(同一工場で製造) えび、小麦 いか、さば さけ、大豆 ごま、魚卵	魚進フーズ
10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
10日	ヨークアシド	脱脂粉乳7.94 イソマルトオリゴ糖シロップ3.51 全粉乳2.11 クリーム0.14 乳たん白質濃縮物0.26 増粘多糖類0.17 寒天0.14 香料0.09 水85.64	乳	もも、りんご	愛知ヨーク
11日	あらびきつくね	鶏肉55.81 <つなぎ> でん粉5.36 パン粉4.46 粉末状植物性たん白4.02 たまねぎ13.39 粒状大豆たん白2.23 砂糖1.71 発酵調味料1.07 食塩 0.86 酵母エキス0.31 香辛料0.02 水10.76	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
11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

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	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
15日	粉チーズ	ナチュラルチーズ100	乳		六甲バター
16日	ビーフン	米100			ケンミン食品
17日	発芽玄米	玄米100			発芽玄米
17、18 25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
18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
18日	白菜キムチ	白菜86.8 経節エキス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	農事組合法人 近江農産組合
18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＜高度に精製されているためアレルギー「豚肉」の表示はありません。＞ 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、鶏肉 ごま、魚介類		ミツカン
19日	鯖のみりん漬け	鯖(長崎県、佐賀県産他)83.3 ＜調合調味液＞ 砂糖5.37 水あめ1.25 たん白加水分解物2.25 醤油1.36 米発酵調味料1.2 食塩0.16 酵母エキス0.13 水4.98	小麦、大豆	えび、かに いか、さけ さば	ヤマフ
19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 ぬか類微量 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
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
22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

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日	チョコブラック &ホワイト	【ブラック】砂糖41 植物油脂34 ココア13 全粉乳10 カカオマス少量 乳化剤少量 香料少量	乳、大豆		キューピー
		【ホワイト】植物油脂35 砂糖34 脱脂粉乳14 乳糖14 ココアバター少量 乳化剤少量 香料少量			
22日	ABCマカロニ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
22日	粉付白身魚 (ホキ角切)	ホキ(ニュージーランド産)95 でん粉(馬鈴薯)5		えび、いか さば、さけ	山行ヤマキ 水産
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	鮭(一汐)	秋鮭(北海道、三陸産)98.5 塩1.5	さけ	<同一工場で製造> さば、さけ えび、いか	小泉商店
24日	昆布のつくだ煮 (しそ昆布)	醤油40 砂糖30 昆布(北海道産)25 酵母エキス0.3 寒天微量 しそ香料0.03 水4.67	小麦、大豆		堂本食品
24日	手巻きのり	乾のり100		<同一工場で製造> 小麦、大豆	岡田海苔
		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。			
29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
29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
29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4 チキンエ クス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、鶏肉		エムシーシー 食品
29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