

令和5年(2023年)7月使用加工食品の配合割合表

7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、これをキャリアオーバーと言います。

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
3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
3日	ペンネ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
3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
3、14 18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
3、14 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
3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
3日	ノンエッグ マヨネーズ	食用植物油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
4、13 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
4日	城陽産 たまねぎコロッケ	じゃがいも46.01 衣17.43 (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 (バターミックス)小麦粉 でん粉(コーンスターチ) 増粘剤(グアーガム) たまねぎ10.46 豚肉 上白糖 しょうゆ 乾燥マッシュポテト } 12.16 食塩 こしょう 水13.94	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

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
5日	ワンタン	小麦粉98.8 麦たん白(小麦を含む)0.4 野菜粉末(オニオン)0.4 食塩0.4	小麦		日本糧食
5、10 11、13 14、18 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	アップルソース	りんご(国産) 香料 酸味料 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。	りんご		キッコーマン 食品
5、6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
5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
6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
7日	ビーフン	米100			ケンミン食品
7日	粉付とびうおファイル (一汐)	とびうお(京都府産)95 でん粉(馬鈴薯)4 食塩1		(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
7日	冷凍パイナップル	パイナップル90 砂糖1.9 酸味料0.05 水8.05			トーニチ
10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
10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
10日 (小学校)	ハムカツ	(チョップドハム) 豚肉19.2 食塩0.8 粉末状植物性たん白0.3 香辛料0.2 砂糖0.1 水12.6 (使用添加物) 加工でん粉3.2 トレハロース0.7 リン酸塩(Na,K)0.1 くん液0.1 調味料(アミノ 酸)0.1 酸化防止剤(ビタミンC)0.1 発色剤(亜硝酸Na)使用 (衣) パン粉(小麦)31.4 植物油脂1.4 粉末状混合調味料0.2 大豆粉0.2 粉末 状植物性たん白0.1 食塩0.1 香辛料0.1 水溶性食物繊維φ 水19.1 (使用添加物) 加工でん粉9.7 調味料(アミノ酸)0.2 増粘多糖類使用 乳化剤使用	小麦、大豆 豚肉		日東ベスト
	セレクト給食				

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
10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			
11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
11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 魚醤について、網で無分別に捕獲した魚介類(甲殻類含む)を、そのまま原 材料として使用するため、どの種類の魚介類が入っているか把握できていま せん。	大豆、鶏肉 ごま、魚介類		ミツカン
12日	(冷)油揚げ	大豆(国産)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
12日	あじ切身 (一汐)	まあじ(ニュージーランド、オランダ産)99 食塩1		えび、かに 小麦、いか ごま、さけ さば	マルヒ食品
12日	鶏ささみ水煮	ボイル鶏肉80 野菜エキス10.9 食塩0.49 水8.61	鶏肉		いなばデリカ フーズ
13日	シークワサー タルト	砂糖16.5 米粉14 豆乳13.4 ショートニング8.2 砂糖・ぶどう糖果糖液糖7.6 沖縄県産シークワサー果汁(濃縮還元)3.8 コーンフラワー3.3 水溶性食 物繊維2.6 植物油2.4 水あめ0.8 大豆粉0.7 こんにゃく加工品φ 水20.1 (使用添加物) 加工でん粉4.3 ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)1.1 炭酸Ca0.5 ビタミンC0.3 乳化剤0.1 酸味料0.1 膨張剤0.1 ピロリン酸第二鉄0.1 増粘剤(キサンタンガム)使用 着色料(紅花黄)使用 香料使用	大豆		日東ベスト
14日 (小1~小4)	ピタパン60g	小麦粉73.02 砂糖2.88 ショートニング1.73 植物油脂1.73 食塩0.86 麦麴 製剤0.58 小麦たん白0.58 (pH調整剤)微量 イースト0.58 脱脂粉乳0.58 水17.46	小麦、乳 大豆	(同一工場で製造) 卵	デルソーレ
14日 (小5~中3)	ピタパン80g	小麦粉70.27 砂糖2.77 ショートニング1.66 植物油脂1.66 食塩0.83 麦麴 製剤0.55 小麦たん白0.55 (pH調整剤)微量 イースト0.55 脱脂粉乳0.55 水20.61	小麦、乳 大豆	(同一工場で製造) 卵	デルソーレ
14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、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

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、19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
14日	スライスチーズ	ナチュラルチーズ 炭酸Ca 乳化剤 重曹(加工助剤) クエン酸鉄Na 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
18日	うずら卵水煮	うずら卵99.48 食塩0.52	卵		天狗缶詰
19日	アルファ化米	うるち米(島根県産他)100 ビタミンB1- アルファ化米とは、炊いたり蒸したりした米を熱風で急速に乾燥させて作られた加工米飯です。洗米・つけ置きが必要がないので、通常の米に比べてより早く炊くことができ、長期保存が可能です。			アルファー食品
19日	さば水煮	さば(国産)80 食塩0.5 水19.5	さば		堂本食品
19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
19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
19日	星型ナタデココ	ナタデココ83.33 砂糖7.11 クエン酸0.02 香料0.01 水9.53			木村食品工業