

## 令和6年(2024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。

- 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
11 <small>(小1以外)</small> 17、25 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
11日 (小1以外)	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
11日 (小1以外)	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
12日 (小1以外)	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
12 <small>(小1以外)</small> 24、26 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
12日 (小1以外)	桜もち	こしあん <小豆23.03 砂糖12.28 麦芽糖4.61 食塩0.04 寒天0.04> もち米29.36 麦芽糖7.83 桜葉塩漬0.2 食塩0.08 トレハロース7.83 着色料(ビートレッド)0.04 仕込水14.66		卵、乳、小麦	カセイ食品
15日 (小1以外)	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
15日 (小1以外)	バター	生乳(国産) 食塩  配合割合は企業秘密のためのせられません。	乳		明治

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 (小1以外)	生クリーム	生乳(国産)100	乳		明治
15(小1以外) 22、25 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
15日 (小1以外)	ハンバーグ	豚肉20.92 鶏肉19.46 たまねぎ21.41 粒状植物性たん白16.06 豚脂5.84 難消化性デキストリン 1.99 果糖ぶどう糖液糖1.46 ドロマイト1.03 ぶどう糖加工品0.97 ポークエ キス0.88 発酵調味料0.49 食塩0.35 加工油脂0.3 酵母エキス0.29 チキ ンブイヨン0.19 加工でん粉0.63 クエン酸鉄Na0.06 《その他キャリアオーバー等(大豆)》0.01 水6.33	大豆、鶏肉 豚肉		ニチレイ フーズ
		<つなぎ> でん粉0.94 粉末状植物性たん白0.39			
15日 (小1以外)	マッシュルーム	マッシュルーム62.5 食塩0.38 ビタミンC(酸化防止剤)0.11 水37.01			岡本食品
15(小1以外) 16、22 日	トマトケチャップ	濃縮トマト ぶどう糖果糖液糖 上白糖 食塩 醸造酢(15%) オニオンピューレー 香辛料<にんにくを含む>			ハグルマ
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
15(小1以外) 16、22 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
16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
16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
17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
17、25 日	オイスターソース	すりつぶしかき(かき 食塩) 水あめ 醤油(アルコール キャリーオーバー) 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。			
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

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
18日	ちくわ	魚肉<助宗たら>(北海道産、アメリカ産)34.8 ソルビトール2.97 クエン酸ナトリウム0.04 炭酸ナトリウム0.01		(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
		魚肉<イトヨリダイ>(タイ産)23.14 砂糖1.8 ソルビトール0.22			
		馬鈴薯澱粉8.85 本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)2.21 昆布だし(利尻昆布、食塩)1.61 砂糖1.31 食塩0.91 水22.13			
19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	(同一工場で製造) 小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ
19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	(同一工場で製造) 小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ
19日	塩昆布	醤油28 昆布26.6 発酵調味料22.2 砂糖17.3 食塩5.3 酵母エキス0.6	大豆、小麦		都平昆布 海藻
22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
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
22日	ラビオリ	小麦粉43 小麦たん白3 食塩1.3 食用植物油(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
22、30 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
26日	鮭(一汐)	秋鮭(北海道産)98 食塩2	さけ	(同一工場で製造) 小麦、えび いか、ごま さけ、さば 大豆	丹波福知山
30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	鶏肉、大豆	卵、乳 小麦、えび かに	カセイ食品
		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			
		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			