保護者各位

城陽市立学校給食センター
＜小学校・中学校＞
TEL52-2205

令和6年(2024年)6月使用加工食品の配合割合表

6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、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
3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
3、18 24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
3、5 10、12 18、24 28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
3日	チキンカツ	若鶏むね肉62.5 (衣) パン粉18.5 でん粉2.7 (バターミックス粉) 小麦粉1.94 小麦でん粉0.46 粉末状大豆たん白0.24 増粘剤＜グァーガム＞0.07 食塩0.04 こしょう0.01 水13.54	小麦、大豆 鶏肉	(同一工場で製造) 卵、乳 小麦、えび	海幸水産
3、10 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
4日	ミートボール	鶏肉50.2 豚肉7.3 玉ねぎ22 つなぎ(でん粉)7.3 つなぎ(粉末状植物性たん白)0.5 還元水あめ4.7 食塩0.5 チキンオイル0.2 香辛料φ揚げ油(大豆油)φ 水6.9 ドロマイト0.4 ピロリン酸鉄φ(0.076) 焼成Caφ(0.029)	大豆、鶏肉 豚肉	(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳	ヤヨイ サンフーズ
4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
4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
5日	ぜんまい水煮	ぜんまい100 ＜充填水＞酸化防止剤(ビタミンC)0.1 pH調整剤0.1 水99.8			木村食品 工業
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

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
6日	揚げボール	魚肉すり身(ベトナム、日本産)45.07 馬鈴薯でん粉14.42 揚げ油(食用菜種油)4 砂糖3.61 みりん2.97 ぶどう糖1.53 食塩1.35 加水27.05 魚肉すり身は、たちうお、すけそうたらです。		(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳、いか さけ、大豆 鶏肉、豚肉 ゼラチン	スズヒロ シーフーズ
7、14 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
7日	アレルゲンフリー 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
7、10 14、17 24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> 配合割合は企業秘密のためのせられません。			ハグルマ
7、10 14、24 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
7日	ホタテフライ	ホタテ(北海道産)65 パン粉16 小麦粉8 でん粉(コーン)2 植物性たん白(大豆)1.5 植物性油脂(菜種)1 食塩0.5 こしょう0.5 加水5.5	小麦、大豆	(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
10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
10日	マカロニ・ツイスト	強力小麦粉95 デュラム小麦のセモリナ5	小麦		はごろも フーズ
10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
11、12 14、19 25、26 日	(冷)油揚げ	大豆84.7 植物油(菜種白絞油、大豆白絞油)15 凝固剤(塩化マグネシウム)0.3 消泡剤微量(グリセリン脂肪酸エステル45%、炭酸カルシウム45%、炭酸マグネシウム5%、レシチン5%)	大豆		リード 食品工業
11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 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、米麹、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		(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
11日	青梅ゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖19.4 梅果汁(濃縮還元)(和歌山県産梅)10.6 砂糖7 水62.2 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.3 酸味料0.3 ビタミンC0.1 香料0.1 クエン酸鉄Na使用 クチナシ色素使用 カラメル色素使用 着色料(ビタミンB2)使用			日東ベスト

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
12日	たきこみわかめ	塩蔵わかめ80.8 食塩11 砂糖7.5 酵母エキス0.7			三島食品
		わかめは、えび、かにの生息域で採取しています。			
12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
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
13日	むきえび	えび (インド産)100	えび		ピアット
13、27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、**かに**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。			
13日	粉付きししゃも	カラフトししゃも(ノルウェー産)92 でん粉8 食塩＜海水＞		(同一工場で製造) 卵、乳 小麦、えび	海幸水産
		魚卵があります。			
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	乳		六甲バター
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
17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
17日	ハヤシフレーク (アレルギー特定原材料等28品目不使用)	パーム油・菜種油混合油脂31.99　でん粉19.22　砂糖10.59 食塩9.28 デキストリン7.25 トマトパウダー5.42 オニオンパウダー2.18 キャベツエキスパウダー1.45 しいたけエキスパウダー1.45 酵母エキスパウダー1.31 焙煎米粉1.2 野菜ペースト1.09 マッシュルームエキスパウダー0.58 香辛料0.41 ソースパウダー0.25 リン酸架橋でん粉(増粘剤)4.35 カラメル色素(着色料)1.83 グリセリン脂肪酸エステル(乳化剤)0.13 クエン酸(酸味料)0.02 香料微量			エスビー食品
17日	城陽産 たまねぎコロッケ	じゃがいも46.01	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
		パン粉12.55 (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			
		たまねぎ10.46			
		豚肉 バターミックス(小麦粉 でん粉 増粘剤) 上白糖 しょうゆ 乾燥マッシュポテト 食塩　こしょう } 17.04			
		水13.94			
18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、米麹) 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)			ユウキ食品
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			

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
19日	あじ(一汐)	あじ(チリ産)98 食塩2		(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
21日	コチュジャン (唐辛子みそ)	みそ 水あめ 唐辛子 食塩 醸造調味料 醸造酢 酒精 グルタミン酸ナトリウム リポ核酸ナトリウム 配合割合は企業秘密のためのせられません。	大豆		甘利香辛食品
24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
25日	ふりかけ (のりかつお)	鰹削り節45.6 砂糖15.4 みりん13.3 食塩9.8 青のり8.1 黒のり6.3 酵母エキス0.7 たん白加水分解物0.2 加工でん粉0.6 酸化防止剤(ビタミンE)0.1未満 使用している『のり』は、えび・かにの生息域で採取しています。			三島食品
25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
25日	いわしのしょうが煮	いわし(国産)70 砂糖6.86 みりん6.57 醤油6.29 生姜1.43 米でん粉1.06 香辛料<ガーリック、ジンジャー、ホワイトペパー>0.1 水7.69 原材料の一部に魚卵が残存している場合があります。	小麦、大豆		トージツ フーズ
26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
26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
27日	皿うどんの麺	小麦粉76.9 菜種油22.7 水0.4	小麦		藤崎食品 製麺工場
27日	切りいか	アカイカ(紫イカ)＜北太平洋産＞100	いか	(同一工場で製造) さけ	井戸商店
27日	かまぼこ	たらすり身(国内製造 アメリカ製造)53.19 砂糖2.13 食塩1.48 発酵調味料1.07 加工でん粉5.58 着色料(コチニール)0.00 その他キャリーオーバー等0.16 水36.39			中冷
27日	しゅうまい	(具) 玉ねぎ37.67 豚肉32.96 でん粉(馬鈴薯)9.42 粒状大豆たん白2.35 水2.35 砂糖2.26 食塩0.94 ごま油0.24 しょうが0.24 ホタテエキス0.19 魚介エキス調味料0.14 こしょう0.14 (皮) 小麦粉8.75 水2.35	小麦、豚肉 大豆、ごま	(同一工場で製造) 卵、乳 小麦、えび かに、牛肉 さば、大豆 鶏肉、豚肉 ゼラチン ごま	ヨコミゾ
28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