

令和6年(2024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。

- 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、これをキャリー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
1日	モウカサメの 竜田揚げ	モウカサメ(宮城県産)88.9 <衣>でん粉(馬鈴薯)7.78 <調味料>醤油2.32 おろし生姜0.4 清酒0.3 みりん0.3	小麦、大豆	(同一工場で製造) 卵、乳 小麦、えび	海幸水産
2日	切り麩	小麦粉 小麦たん白 配合割合は企業秘密のためのせられません。	小麦		いとふ
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
7、9 20、29 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
7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
7、14 20、27 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	ヨーグルト	生乳82.2 砂糖8.4 スターター(種菌) 調合水9.4	乳		四国乳業

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	(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
8日	粉付き鱈	鱈(山陰産<京都・兵庫>)96 馬鈴薯でん粉4		(同一工場で製造) 小麦、いか ごま、さけ さば、大豆	カネ貞
9、13 16、20 24、27 28日	冷凍パイオン (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
9日	高野豆腐	大豆98.6 炭酸カリウム0.7 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)0.7	大豆		旭松食品
10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	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
13、24 27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
13日	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
13日	粉チーズ	ナチュラルチーズ100	乳		六甲バター
13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
14、17 22、23 31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
14日	ホタテ天ぷら	ホタテ(北海道産)65 小麦粉13 でん粉(コーン)8.5 ベーキングパウダー1 食塩0.5 揚げ油(菜種)8 加水4	小麦	(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

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、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
15、30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
16日	トック	米粉(国産) 食塩 pH調整剤(クエン酸) 配合割合は企業秘密のためのせられません。			越後しらたま本舗
17日	さば(一汐)	さば(ノルウェー産)97 塩3	さば	小麦、えび 大豆、いか さば、さけ	山行ヤマキ水産
20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
20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
21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
22日	(冷)うどん	小麦粉36 食塩0.5 水63.5	小麦	(同一工場で製造) 卵	四国日清食品
22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
24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
27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
27日	チョコブラック&ホワイト	【ブラック】砂糖36 植物油34 ココア17 全粉乳10 カカオマス少量 乳化剤少量 香料少量 【ホワイト】植物油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	乳、大豆		キューピー

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
27日	シェルマカロニ	デュラム小麦のセモリナ100	小麦		はごろもフーズ
27日	粉付白身魚(角切)	スケソウダラ(アメリカ産)92 馬鈴薯でん粉8		(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
28日	もち玄米	水稻もち米100			アルファー食品
28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
29日	ちりめんじゃこ	しらす(産地:広島県、香川県、兵庫県、長崎県、佐賀県、大分県、鹿児島県)93.4 食塩6.6 しらすは、えび・かに・いかが混ざる方法で漁獲しています。		えび、かに いか、ごま	カタオカ
30日	鶏団子	鶏肉45.53 玉ねぎ14.8 豚脂6.83 パン粉5.69 大豆油5.14 粒状大豆たん白2.28 でん粉2.28 砂糖1.14 醤油0.91 食塩0.68 粉末状大豆たん白0.64 みりん0.46 香辛料0.07 水13.55	小麦、大豆 鶏肉、豚肉	(同一工場で製造) 卵、乳 えび、かに	ヤマガタ食品
30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
30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
31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
31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