

令和6年(2024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。

- 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、これをキャリアオーバーと言います。

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日	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
1、4 12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
1、4 12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、10 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
3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
3、4、8 9、11 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	アップルソース	りんご(国産)99 香料0.8 酸味料(クエン酸)0.1 酸化防止剤(ビタミンC)0.1	りんご		キッコーマン 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
3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
3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
4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
4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
4, 8 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
4, 12 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
4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
5日	ビーフン	米100			ケンミン食品
5日	粉付とびうお ファイル	とびうお(京都府産)95 でん粉(馬鈴薯)5		(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
8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
8日	ABCマカロニ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉

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 (小学校) セレクト給食	サーモンフライ	さけ(北海道産)59.96 パン粉24.9 小麦粉6.37 香辛料0.7 小麦粉加工品0.6 食塩0.5 水6.97	小麦、さけ		航立
8日 (小学校) セレクト給食	ノンエッグ タルタルソース	食用植物油脂(菜種油 コーン油 パーム油)24.65 醸造酢(米 アルコール 食塩 酒かす 水)12.975 砂糖類<水あめ、砂糖>(コーンスターチ、甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉、さとうきび、てんさい)9.89 ピクルス(きゅうり、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、香辛料、水) 7.7672 大豆粉2.55 食塩2.2525 粉末状植物性たん白(大豆)1.7 乾燥たまねぎ 1.45 香辛料0.2125 酵母エキス(酵母エキス、食塩、デキストリン)0.2125 レモン果汁0.17 こんにやく精粉0.0202 乾燥パセリ0.01 増粘多糖類(キサンタンガム、タマリンドガム、ぶどう糖)0.5228 酸味料0.1984 香辛料抽出物 (からし油)0.0154 着色料(うこん)0.0064 ミョウバン0.0048 水35.3923	大豆		丸和油脂
8日 (小学校) セレクト給食 (中学校)	ケチャップ ハンバーグ	(ハンバーグ) 鶏肉29.5 玉ねぎ14.7 豚脂4.6 粒状植物性たん白4.6 豚肉3.2 砂糖1.1 水溶性食物繊維1.1 酵母エキス0.5 食塩0.4 トマトペースト0.4 ぶどう糖0.4 にんにくペースト0.3 香辛料0.2 しょうがペースト0.1 水9.2 (使用添加物) 加工でん粉4.6 炭酸Ca0.4 セルロース0.4 ピロリン酸第二鉄使用 (内添ソース) トマトケチャップ7.8 砂糖・ぶどう糖果糖液糖3.2 食酢2 水溶性食物繊維1.4 トマトペースト1.2 小麦不使用醤油0.3 植物油0.2 にんにくペースト0.2 酵母 エキス0.1 香辛料φ 水7.3 (使用添加物) 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)0.5 炭酸Ca0.1 カラメル色素使用 ピ ロリン酸第二鉄使用	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
9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		(同一施設で製造) 小麦、ごま 大豆、りんご	農事組合法人 近江農産組合
9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
10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
11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
11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 こんにやく加工品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
12日	アルファ化米	うるち米(山口県産他)100 ビタミンB1使用 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
12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
12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	大豆、もも りんご		日東ベスト
12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