

令和6年(2024年)10月使用加工食品の配合割合表

10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(%) | アレルゲン | コンタミネーション | 業者名 |
|-------|----------|--|-------|--|--------|
| 1、16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 |
| 2、18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 |
| 2、30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 |
| 3日 | 粉付きししゃも | カラフトししゃも(干し)(欧州産)94 でん粉(コーンスターチ)4.2 馬鈴薯でん粉1.8 魚卵があります。 | | | 航立 |
| 4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 |
| 4日 | かまぼこ | 魚肉<助宗たら>(北海道産、アメリカ産)34.18 砂糖1.69 ソルビトール1.69 食塩0.84 魚肉<イトヨリダイ>(タイ産)23.15 砂糖1.79 食塩0.56 馬鈴薯澱粉6.3 本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)1.9 昆布だし(利尻昆布、食塩)1.6 砂糖0.6 食塩0.2 水25.5 | | (同一ラインで製造)小麦 (同一工場で製造)卵、乳、えび、かき、いか、大豆、ごま、やまいも | 二方蒲鉾 |
| 4、25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 シナモン35 <その他香辛料> | | | エスビー食品 |
| 4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(カタクチイワシ)は、えび・かき・いかが混ざる方法で漁獲しています。 | | えび、かき、いか、ごま | カタオカ |
| 7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 |
| 7日 | ペンネ | 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 |
|--------------------------------------|-----------------|---|-------------|---|----------------|
| 7、9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 |
| 7、9 25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、9 25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、15 31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 |
| 8、18 23、24 29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 |
| 8日 | 鯖の竜田揚げ | さば(アイスランド産)90 でん粉(馬鈴薯)4.5 醤油2 みりん2 砂糖1 しょうが0.5 | 小麦、さば 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 |
| 8、22 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 |
| 9日 | ブラウnlウ | 小麦粉38.6 パーム油24.9 砂糖14.9 食塩9.3 トマトペースト6.3 酵母エキス2.5 ココアパウダー1.9 粉末米酢1.5 香辛料0.1 | 小麦 | | 交易食品 |
| 9日 | デミグラスソース | ブラウnlウ(小麦粉、ラード)12 トマトペースト6 ソテードオニオン4 チキンエキス4 にんじん4 砂糖2 酵母エキス1.2 でん粉0.4 食塩0.13 香辛料0.04 水66.23 | 小麦、鶏肉 | | エムシーシー 食品 |
| 9、10 17、21 28、29 30、31 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 |
| 9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 |
| 9、11 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 |
| 10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 |

| 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、30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 |
| 10日 | ブルーベリーゼリー | グラニュー糖12 ブルーベリーピューレ7 果糖4 水あめ2 【使用添加物】 ゲル化剤(増粘多糖類)1.3 乳酸カルシウム0.81 ピロリン酸第二鉄0.44 香料0.4 酸味料0.15 ビタミンC0.1 水71.8 | | | トーニチ |
| 11、22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 |
| 16日 | 宮城県産いわし入りハンバーグ | 粒状植物性たん白29.8 <野菜>玉ねぎ20 人参6 ねぎ1 魚肉すり身12 <つなぎ>粉末状植物性たん白4.5 でん粉2.5 いわし6 みそ4 しょうがペースト1.5 砂糖1.2 乾燥マッシュポテト1 魚醬調味料0.3 食塩0.3 香辛料0.1 にんにくペースト0.1 植物油脂φ 水9.3 炭酸Ca0.4 着色料φ ピロリン酸鉄φ(0.050) | 大豆 魚肉すり身 (魚介類) | (同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳 | ヤヨイ サンフーズ |
| 17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 | | (同一工場で製造) 小麦、ごま 大豆、りんご | 農事組合法人 近江農産 |
| 17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 魚醬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 魚醬について、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 |
| 18日 | さんま筒切り(一汐) | さんま(三重県、北海道産)99 食塩1 | | | マルヒ食品 |
| 21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 |
| 21日 | トラウトサーモン角切り | トラウトサーモン(チリ産)100 | 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 |
| 22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 |

| 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 |
|--------------|---|---|-------|------------------------|----------------|
| 23日 | なめこ水煮 | なめこ(新潟県産)100 | | | 天狗缶詰 |
| 23日 | いわしの梅しょうゆ煮 | いわし(日本産)70 砂糖6.86 みりん6.57 醤油6.29 梅肉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 |
| 24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 |
| 25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 |
| 28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 |
| 28、30 31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 |
| 28日 | 白身魚フライ | スケソウダラ(アメリカ<アラスカ>産)60 パン粉26.5 バターミックス12 <小麦粉 加工でん粉(馬鈴薯) 乳化剤(さとうきび 甜菜 パーム ヤシ) 増粘多糖類(グアー豆 大豆 とうもろこし) 塩1 こしょう0.5 | 小麦 | | 航立 |
| 28日 | 型抜きチーズ | ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹(加工助剤) 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 |
| 30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 |
| 31日 | キャロットピラフの素 | にんじん23.6 食用植物油(菜種油・パーム油)9 コーン8.6 鶏肉7.2 赤ピーマン6 食塩5.3 にんじん濃縮汁2.8 チキンエキス2 デキストリン1.8 酵母エキス1.4 白身魚(たら)エキス0.4 香辛料(白ゴショウ他)0.3 野菜エキス0.1 トレハロース3 大豆多糖類0.8 水27.7 | 鶏肉、大豆 | | 三島食品 |
| 31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 |
| 31日 | 生クリーム | 生乳(国産)100 | 乳 | | 明治 |