

令和6年(2024年)11月使用加工食品の配合割合表

11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、19日	切り麩	小麦粉 小麦たん白	小麦		いとふ
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
5日	高野豆腐 (1/60)	大豆97.4 炭酸カリウム1.9 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)0.7	大豆		旭松食品
5、11 12、18 25、28 29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
5日	モウカサメの 竜田揚げ	モウカサメ(宮城県産)90 馬鈴薯でん粉5 醤油3 みりん2	小麦、大豆		スルガ東海
6、8 18、25 29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。			
6日 (中学校) 7日 (小学校)	茶団子	米粉49.63 砂糖49.63 抹茶0.74			城陽 商工会議所
7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 近江農産組合
7日	マロニー	じゃがいもでん粉 コーンスターチ 増粘剤(CMC 増粘多糖類)			マロニー
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
7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ゲン「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	大豆、鶏肉 ごま、魚介類		ミツカン
		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。			
7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			

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
8、18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reek10 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
8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
8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
8日	ナタデココ	ナタデココ60 砂糖19 難消化デキストリン(水溶性食物繊維)1 ぶどう濃縮果汁0.5 酸味料少量 香料少量 水19.5			フジッコ
11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
11日	ペンネ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
11、18 25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
11日	(缶)クリームコーン	とうもろこし99.5 食塩0.35 水0.15			天狗缶詰
11日	シュレッドチーズ	ナチュラルチーズ(モッツアレラ)<生乳 食塩>49.5 ナチュラルチーズ(ゴーダ)<生乳 食塩>49.5 セルロース1	乳		サンワ乳研
11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
11日	生クリーム	生乳(国産)100	乳		明治
12日	きりたんぽ	米46.15 水53.85			ピアット
12日	粉付きハタハタ	ハタハタ(兵庫県豊岡市産)91 でん粉(馬鈴薯)9 原料の一部に、魚卵が残存している場合があります。		(同一工場で製造) 小麦、いか ごま、さけ さば、大豆	カネ貞
13、28 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	鶏肉、大豆	卵、乳 小麦、えび かに	カセイ食品
14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 かに、いか 大豆、ごま やまいも	二方蒲鉾

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
14、19 21 (小学校) 27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	大豆		伊賀屋 食品工業
15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		(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
		魚肉すり身は、たちうお、すけそうたらず。			
15日	キャロット ミニがんも	粉末状大豆たん白19.5 植物油脂(菜種)13 にんじん7.8 上新粉1.6 大豆食物繊維1 食塩0.3 砂糖0.2 揚げ油(植物油脂)<菜種>- クエン酸0.1 水56.5	大豆	(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳	不二製油
18日	国産小麦 コッペパン	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
18日	ABCマカロニ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
18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
19日	さば(一汐)	さば(ノルウェー産)99 食塩1	さば	(同一工場で製造) 小麦、いか さけ、さば 大豆、ごま	シヨクザイ
20 (小学校) 22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
20日 (小学校)	切りいか	アメリカオオアカイカ(ペルー、チリ紫イカ)100	いか	(同一工場で製造) さけ	井戸商店
20日 (小学校)	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、かにな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。			
20日 (小学校)	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
20日 (小学校)	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
21日 (小学校)	舞茸ごはんの素	舞茸38.5 醤油8.4 にんじん5.5 油揚げ5.5 こんにゃく5.5 食用植物油脂5 醸造調味料3.1 食塩2.5 砂糖1.9 混合節エキス0.6 昆布エキス0.6 酵母 エキス0.3 水22.6	小麦、さば 大豆		三島食品
21日 (小学校)	塩こうじ	米 食塩 酒精			ケーオー 産業
		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(%)	アレルギー	コンタミネーション	業者名
22日	さつま揚げ	いとしり身(無リン)(タイ・ベトナム・インド産他)87.74 発酵調味料1.85 上白糖1.39 食塩1.39 植物性油脂(菜種油)3 加工でん粉(タピオカ)4.63			紀州 有田蒲鉾
		原材料の魚(イトヨリダイ)は、えび・かにを食べています。			
22日	城陽産さつまいも コロッケ	さつまいも30.23 じゃがいも19 砂糖5.73 パン粉4.86 食塩0.18	小麦		大福食品
		(衣) パン粉20 水16.22 小麦粉1.89 米粉1.89			
25日	食パン	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
25日 (小学校) セレクト給食 (中学校)	いちごジャム	糖類(水あめ)45.46 糖類(砂糖)21.81 いちご32.21 ゲル化剤(ペクチン)0.4 酸味料0.12			タカ食品 工業
25日 (小学校) セレクト給食	みかんジャム	糖類(水あめ)52.68 糖類(砂糖)11.96 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖1.54 みかん33.21 ゲル化剤(ペクチン)0.38 酸味料(クエン酸)0.2 PH調整剤 (クエン酸Na)0.02 香料0.01			カセイ食品
25日	シェルマカロニ	デュラム小麦のセモリナ100	小麦		ニッポン
25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
26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
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
26日	フレンチ フライポテト	じゃがいも97 パーム油3			ホクレン 農業協同 組合連合会
27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
28日	むきえび	えび(インド産)100	えび		ピアット
28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
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			伊那食品 工業
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			