

令和6年(2024年)12月使用加工食品の配合割合表

12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
2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
2、16 20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
2日	生クリーム	生乳(国産)100	乳		明治
2、4 13、16 20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
2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、9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
3、5 10、17 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
3日	あじフライ	あじ(日本、タイ、ベトナム、韓国産他)50 ＜衣＞ パン粉20 バッター粉(小麦粉、食塩、増粘剤製剤)8.4 打ち粉(パン粉)3 水18.6	小麦	(同一工場で製造) 卵、乳、えび	大冷
3日	鶏ささみ水煮	ボイル鶏肉(鶏肉、馬鈴薯でん粉、食塩)80 野菜エキス10.9 食塩0.49 水8.61	鶏肉		いなばデリカ フーズ
4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(%)	アレルゲン	コンタミネーション	業者名
4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)			ユウキ食品
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
4日	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 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。			
4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			
5日	酒かすペースト	清酒粕 食塩 酵素剤 水			大関
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
5日	にしんの有馬煮	にしん(アメリカ、ロシア産他)70 砂糖7.17 みりん6.87 醤油6.57 米でん粉1.1 山椒0.15 香辛料 (ガーリック、ジンジャー、ホワイトペッパー)0.1 水8.04	小麦、大豆		トージツ フーズ
		原料の一部に『魚卵』が残存している場合があります。			
6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		(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)23.15 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			
6、9 12、16 19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
9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
9日	ミックスビーンズ	大豆(黄大豆、青大豆)48 いんげん豆(手亡、金時)48 食塩少量 水5	大豆		キューピー
9、16 19、20 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。			

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
10日	粉付き鮭	秋鮭(北海道産他)92 馬鈴薯でん粉8	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
10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	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。			
11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。			
11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
16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
16日 (小学校)	キャベツ メンチカツ50g	(具) キャベツ17.1 鶏肉17.1 粒状植物性たん白4.7 豚すり身(豚肉、水)3.1 豚脂3.1 玉ねぎ3.1 砂糖0.9 水溶性食物繊維0.9 食塩0.6 小麦不使用醬油0.3 酵母エキス0.2 香辛料0.1 水4.7 (使用添加物) 加工でん粉3.3 炭酸Ca0.9 ピロリン酸第二鉄使用	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
		(衣) 粒状植物性たん白14.2 植物油0.8 米粉0.4 水10.6 (使用添加物) 加工でん粉2.4 増粘多糖類使用 揚げ油(菜種油)11.5			
16日 (中学校)	キャベツ メンチカツ70g	(具) キャベツ17.9 鶏肉17.9 粒状植物性たん白4.9 豚すり身(豚肉、水)3.3 豚脂3.3 玉ねぎ3.3 砂糖1 水溶性食物繊維0.9 食塩0.7 小麦不使用醬油0.3 酵母エキス0.2 香辛料0.1 水4.9 (使用添加物) 加工でん粉3.5 炭酸Ca1 ピロリン酸第二鉄使用	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
		(衣) 粒状植物性たん白13.5 植物油0.8 米粉0.4 水9.7 (使用添加物) 加工でん粉2.3 増粘多糖類使用 揚げ油(菜種油)10.1			
17日	高野豆腐 (1/20)	大豆98.4 炭酸カリウム0.9 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)0.7	大豆		旭松食品
18日	青しそごはんの素	塩蔵青しそ72.7 食塩10.1 砂糖9.7 麦芽糖4.2 酵母エキス1.6 加工でん粉1.6 香料0.1			三島食品

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
18日	ほうとう	小麦粉 水	小麦	(同一工場で製造) 卵	シマダヤ
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
18日	粉付き鯖	鯖(韓国産)95 でん粉(馬鈴薯)5		小麦、えび 大豆、いか さば、さけ	山行ヤマキ 水産
19日	アルファ化米	うるち米(山口県産他)100 ビタミンB1使用			アルファー 食品
		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。			
19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
19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
19日	ダイスゼリー (シャインマスカット)	果糖ぶどう糖液糖15 砂糖9 ぶどう糖2 ぶどう果汁1 水69.9 ゲル化剤1.2 乳酸Ca0.9 香料0.6 酸味料0.2 クエン酸鉄Na0.1 ビタミンC0.1 着色料φ		(同一工場で製造) 小麦、卵 乳	ヤヨイ サンフーズ
19日	ダイスゼリー (あまおう)	果糖ぶどう糖液糖15 砂糖8 ぶどう糖2 いちご果汁(還元)1.5 水70.6 ゲル化剤1.2 乳酸Ca0.9 香料0.4 酸味料0.2 クエン酸鉄Na0.1 ビタミンC0.1 着色料φ		(同一工場で製造) 小麦、卵 乳	ヤヨイ サンフーズ
20日	キャロットピラフ の素	にんじん23.6 食用植物油脂(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(白コショウ他)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
20日	はちみつ	はちみつ(アルゼンチン産)100		(同一工場で製造) バナナ、りんご もも、オレンジ キウイフルーツ	加藤美蜂園 本舗
20日	サンタさんの 三色デザート	(糖類) グラニュー糖9.9 砂糖4.4 水あめ4 果糖0.8	大豆	(同一工場で製造) 小麦、卵 乳	ヤヨイ サンフーズ
		還元水あめ9 豆乳加工食品7.7 デキストリン3 いちご果汁(還元)2 寒天0.1 水57.7			
		増粘剤0.4 ゲル化剤0.3 炭酸Ca0.3 香料0.2 加工でん粉0.1 酸味料0.1 着色料φ 乳化剤φ 乳酸Ca(0.040)φ pH調整剤φ クエン酸鉄Na(0.018)φ セルロースφ 塩化マグネシウムφ			