

令和7年(2025年)1月使用加工食品の配合割合表

1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
10、17 21、22 27、29 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
10日	煮込み餅	もち米粉40.39 でん粉(とうもろこし)3.6 こんにやく粉0.52 水45.03 増粘剤(加工でん粉)<米>8.27 トレハロース(とうもろこし、じゃがいも)2.19			タカ 食品工業
10日	ぶり(一汐)	ぶり(三陸産他)98.8 塩1.2		(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
14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>			エスピー 食品
14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			エスピー 食品
14、15 20、28 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
14、15 20、28 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

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、15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
15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
15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
15日	ラビオリ	小麦粉43 小麦たん白3 食塩1.3 食用植物油脂(菜種)0.9 豚肉18.4 パン粉10.9 たまねぎ6.7 オニオンソテー1.9 食塩0.5 ポークエキス0.2 香辛料0.2 酵母エキス0.1 加工でん粉0.4 水12.5	小麦、豚肉		ピアット
15、16 20、23 27、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
15、24 28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
16、24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
16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 ※「かき」は、かき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。	小麦、大豆		コーミ
16、23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
17日	ほっけ(一汐)	ほっけ(アラスカ産)98.8 塩1.2		(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
17、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

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
20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
20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
20日	ハンバーグ	豚肉20.92 鶏肉19.46 たまねぎ21.41 粒状植物性たん白16.06 豚脂5.84 難消化性デキストリン 1.99 果糖ぶどう糖液糖1.46 ドロマイト1.03 ぶどう糖加工品0.97 ポークエ キス0.88 発酵調味料0.49 食塩0.35 加工油脂0.3 酵母エキス0.29 チキ ンブイオン0.19 加工でん粉0.63 クエン酸鉄Na0.06 《その他キャリアオーバー等(大豆)》0.01 水6.33 <つなぎ> でん粉0.94 粉末状植物性たん白0.39	大豆、鶏肉 豚肉		ニチレイ フーズ
20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
22日	酒かすペースト	清酒粕 食塩 酵素剤 水 配合割合は企業秘密のためのせられません。			大関
22日	粉付わかさぎ	わかさぎ(カナダ産)90 馬鈴薯でん粉10			チウスイ
22日	城陽産梅ゼリー	果糖ぶどう糖液糖25 梅ペースト(城陽市産梅使用)6.5 ゲル化剤(増粘多 糖類)1.1 pH調整剤(クエン酸三ナトリウム)0.3 pH調整剤(クエン酸)0.05 香料0.2 水66.85			ジェーケー コーポレーション
23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
24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) 配合割合は企業秘密のためのせられません。			マロニー
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

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	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
27日	コチュジャン (唐辛子みそ)	みそ 水あめ 唐辛子 食塩 醸造調味料 醸造酢 エタノール L-グルタミン酸ナトリウム 5'リボ-ヌクレオチドナトリウム 5'リボ-ヌクレオチドカルシウム 配合割合は企業秘密のためのせられません。	大豆		甘利香辛食品
27日	カット調理用麺	小麦30 食塩0.4 水57.3 (使用添加物) 加工でん粉6 炭酸Ca0.5 ピロリン酸第二鉄使用 炒め油(米油)5.8	小麦		日東ベスト
28日	チキンカツ	鶏肉(むね肉)70 (衣) パン粉13 小麦粉10 食塩0.1 こしょう0.1 水分6.8	小麦、鶏肉		まんてん
28日	とんかつソース	(野菜) トマト41.4 にんじん4.4 たまねぎ1 ねぎ0.7 マッシュルーム0.4 シャロット0.2 にんにく0.1 (糖類) 砂糖19 ぶどう糖果糖液糖6.4 醸造酢21 食塩5 でん粉0.3 香辛料0.1			カゴメ
29日	粉付ぶり (角切り)	ぶり(長崎県産)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
29日	プリン	【糖類】 果糖ぶどう糖液糖7.7 ぶどう糖5.6 砂糖5.2 水あめ2.7 豆乳加工品13 豆乳6.2 デキストリン5.4 水53.6 ゲル化剤0.3 炭酸Ca0.2 着色料0.1 乳化剤φ pH調整剤φ セルロースφ 香料φ クエン酸鉄Naφ 塩化マグネシウムφ	大豆	(同一工場で製造) 小麦、卵 乳	ヤヨイ サンフーズ
30日	黒豚入りコロケ	じゃがいも51.76 パン粉14.12 (白パン粉)小麦粉 ぶどう糖 ショートニング イースト 食塩 (微粉)小麦粉 イースト 食塩 水 バターミックス5.49 (小麦粉 でん粉<コーンスターチ> 増粘剤<グアーガム>) 玉ねぎ 黒豚 上白糖 しょうゆ 乾燥マッシュポテト 食塩 こしょう } 12.94 水15.69	小麦、大豆 豚肉	(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵、乳 いか、牛肉 ごま、さけ さば、大豆 鶏肉、バナナ 豚肉、もも やまいも りんご ゼラチン	合同食品
30日	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
31日	さば(一汐)	さば(青森県産)99 食塩1	さば	(同一工場で製造) さけ	ハートン インター ナショナル