

令和7年(2025年)2月使用加工食品の配合割合表<訂正版>

2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)とっています。
- 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いいます。

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
3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
3、4 6、10 14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
3、5 14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
3、13 14、17 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	いわしフライ	まいわし(山陰産<京都>)61 加水20.2 パン粉11.6 【小麦粉 砂糖 ショートニング イースト 食塩 米麴加工品】 バッター粉7.2 【コーンフラワー 小麦粉 でん粉 食物繊維 食塩 ぶどう糖 大豆たん白 増粘剤(グーガム)】	小麦、大豆	(同一工場で製造) 小麦、いか ごま、さけ さば、大豆	力ネ貞
4、18 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 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		(同一线で製造) 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
4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
4、17 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
5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>			エスピード 食品

献立日	食品名	原材料(%)	アレルゲン	コントミネーション	業者名
5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
5日	ヨークアシド	脱脂粉乳7.94 イソマルトオリゴ糖シロップ3.51 全粉乳2.11 クリーム0.14 乳たん白質濃縮物0.26 増粘多糖類0.17 寒天0.14 香料0.09 水85.64	乳		愛知ヨーク
6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
10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
10日	ハヤシフレーク (アレルギー特定原材料等28品目不使用)	パーム油・菜種油混合油脂31.99 でん粉19.22 砂糖10.59 食塩9.28 デキストリン7.25 トマトパウダー5.42 オニオンパウダー2.18 キャベツエキスパウダー1.45 しいたけエキスパウダー1.45 酵母エキスパウダー1.31 焙煎米粉1.2 野菜ペースト1.09 マッシュルームエキスパウダー0.58 香辛料0.41 ソースパウダー0.25 リン酸架橋でん粉(増粘剤)4.35 カラメル色素(着色料)1.83 グリセリン脂肪酸エステル(乳化剤)0.13 クエン酸(酸味料)0.02 香料微量			エスビー食品
10、17 21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
12日	鰯	鰯(京都府産)100	(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
13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
13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
13日	プチドリップ	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
14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
14日	ポークワインナー	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)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
14日	チキンカツ	鶏むね肉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
14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

献立日	食品名	原材料(%)	アレルゲン	コントaminーション	業者名
14日 (小学校) セレクト給食 (中学校)	チョコプリン	グラニュー糖10.2 粉あめ10 ポリデキストロース7.66 ココアパウダー3 カカオマス2 果糖1.5 食塩0.05 (使用添加物) 増粘剤(加工でん粉)2.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.48 香料0.3 ピロリン酸第二鉄0.28 水62.33			トーニチ
14日 (小学校) セレクト給食	いちごの ステイックケーキ	豆乳26.4 砂糖19.6 米粉19.3 いちごピューレー(国産いちご 砂糖)11.2 植物油9 大豆粉3 レモン果汁(濃縮還元)2.5 水1.6 (使用添加物) 加工でん粉6 膨張剤0.9 乳化剤0.2 ビタミンC0.1 紅麹色素0.1 香料0.1	大豆		日東ベスト
17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
17日	ペンネ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
17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
17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
17日	シュレッドチーズ	ナチュラルチーズ(モツツアレラ)<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
17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
17日	生クリーム	生乳(国産)100	乳		明治
18日	白菜キムチ	白菜86.8 鰹節エキス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
18日	マロニー	じゃがいもでん粉 コーンスターク 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
18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 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

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
19、21 日	揚げポール	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、すけそしたらです。		(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
20日 (中学校)	アルファ化赤飯	もち米(国産)67.55 うるち米(国産)28.95 乾燥小豆3.5 小豆煮汁 - ビタミンB1 -			アルファー 食品
20日 (中学校)	ごま塩	ごま60 食塩39.84 コーンスターク0.16	ごま		アルファー 食品
20日	ぶりカツ	ぶり(三陸産)62.5 (衣) パン粉18.5 でん粉2.75 バッターミックス粉 【小麦粉1.43 小麦でん粉0.34 粉末状大豆たん白0.18 増粘剤(グーガム)0.05】 食塩0.01 こしょうφ 水14.24	小麦、大豆	(同一工場で製造) 卵、乳 小麦、えび	海幸水産
21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
25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
25日	むきえび	むきえび(インドネシア産)98 塩1 調味料(アミノ酸)1	えび	(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
25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。	小麦、大豆		コーミ
25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
26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
26日	さば(一沢)	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
28日	ちらし寿司の素	砂糖23.1 にんじん17.6 醸造酢17.4 たけのこ16.5 れんこん8.7 食塩3.4 醤油3.1 かんぴょう(戻し)2.5 干しいたけ2.2 鰹節エキス1.9 昆布エキス1.2 醸造調味料1.2 みりん1.2	小麦、大豆		三島食品
28日 (中3)	ミルメーク ココア(液体)	果糖ぶどう糖液糖69.44 砂糖8.06 ココアパウダー7 ぶどう糖0.3 食塩0.3 香料0.7 植物レシチン(大豆由来)0.5 水13.7	大豆		大島食品工業
28日	乾燥ゆば	大豆100 <消泡剤>	大豆		比叡ゆば本舗 ゆば八
28日	ひなまつり デザート <三色花ゼリー>	砂糖ぶどう糖果糖液糖11 もも果汁(濃縮還元、国産)9.9 砂糖6.9 ぶどう糖6.7 りんご果汁(濃縮還元、国産)5.2 豆乳加工品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)1.3 水57.9 (使用添加物) 乳酸Ca0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.4 酸味料0.1 炭酸Ca0.1 ビタミンC0.1 香料使用 クエン酸鉄Na使用 クチナシ色素使用 紅花色素使用 紅麹色素使用	もも、りんご 大豆		日東ベスト