

令和7年(2025年)3月使用加工食品の配合割合表

3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(%)	アレルギー	コンタミネーション	業者名
3日	バターパン	小麦粉72.15 イースト2.17 塩1.15 砂糖7.22 脱脂粉乳2.16 コンパウンドマーガリン(乳、大豆含)14.43 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.72	小麦、乳 大豆		木村屋
3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
3、12 17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、12 17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
3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
3日 19日 (中学校)	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
4日	さつま揚げ	いとよりすり身(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 原材料の魚(イトヨリダイ)は、えび・かにを食べています。			紀州 有田蒲鉾
4日 14日 (小学校)	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
5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 } 0.1	大豆		伊賀屋 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
6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
7、10 17日 19日 (中学校)	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
7、10 11、17日 19日 (中学校)	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
7日	粉付きかます	カマス(京都府産)95 でん粉(馬鈴薯)5		(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
10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
10日	りんごジャム	りんご48.68 水あめ28.98 砂糖18.97 ゲル化剤(ペクチン)0.55 酸味料(クエン酸)0.26 酸化防止剤(V. C)0.05 仕込水2.51	りんご		カセイ食品
10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
10日	粉チーズ	ナチュラルチーズ100	乳		六甲バター
11日	鶏団子	鶏肉45.53 玉ねぎ14.8 豚脂6.83 パン粉5.69 大豆油5.14 粒状大豆たん白2.28 でん粉2.28 砂糖1.14 醤油0.91 食塩0.68 粉末状大豆たん白0.64 みりん0.46 香辛料0.07 水13.55	小麦、大豆 鶏肉、豚肉	(同一工場で製造) 卵、乳 えび、かに	ヤマガタ食品
11日	ビーフン	米 タピオカでん粉 コーンスターチ 繊維素グリコール酸ナトリウム グリセリン脂肪酸 配合割合は企業秘密のためのせられません。			ケンミン食品
11日 (小学校)	さばのみそ煮 50g	さば(ノルウェー、イギリス、アイルランド産)71.8 <タレ> みそ9.2 砂糖7.1 発酵調味料2.5 でん粉0.4 水9	さば、大豆	(同一工場で製造) 小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ
11日 (中学校)	さばのみそ煮 70g	さば(ノルウェー、イギリス、アイルランド産)74.8 <タレ> みそ8.2 砂糖6.3 発酵調味料2.2 でん粉0.4 水8.1	さば、大豆	(同一工場で製造) 小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ

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
12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 シヨ糖脂肪酸エステル(乳化剤)0.11 クエン酸(酸味料)0.06 香料0.01			エスピー食品
12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
13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
13日	型抜きチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹(加工助剤) クエン酸鉄Na 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
14日 (小学校)	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
17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
17日 (小学校) 19日 (中学校)	ミルク 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
17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
18日 (小学校)	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
18日 (小学校)	ごま塩	ごま60 食塩39.84 コーンスターチ0.16	ごま		アルファー 食品
18日	粉付き鱈	鱈(韓国、石川県、富山県産)92 馬鈴薯でん粉8		(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
19日 (中学校)	チキンライスの 素	トマトケチャップ39 にんじん15.9 食用植物油脂(菜種油)7 コーン6.9 鶏肉6.2 チキンエキス(チキンエキス、デキストリン、食塩、その他)6 食塩1.8 砂糖1.5 乾燥玉ねぎ1.5 ポークエキス0.8 酵母エキス0.2 香辛料0.2 調味料(アミノ酸)0.2 水12.8	大豆、鶏肉 豚肉		三島食品
19日 (中学校)	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