

令和7年(2025年)4月使用加工食品の配合割合表

4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
11日 (中学校)	赤しそふりかけ	塩蔵赤しそ(赤しそ・食塩・梅酢)82 砂糖8.5 食塩6.5 酵母エキス1.5 酸味料1.5			三島食品
14日 (小1以外)	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
14日 (小1以外)	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
14日 (小1以外)	生クリーム	生乳(国産)100	乳		明治
14日 (小1以外) 21、28 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
14日 (小1以外)	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
15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
15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
15、21 28日	トマトケチャップ	濃縮トマト70.19 ぶどう糖果糖液糖12 上白糖10 食塩3.2 醸造酢(15%)3 オニオンピューレー1.54 香辛料<にんにくを含む>0.07			ハグルマ
15、21 28日	ウスターソース	(糖類) ぶどう糖果糖液糖24 砂糖12 (野菜) トマト9 たまねぎ2 にんじん1 マッシュルーム0.27 にんにく0.05 醸造酢27 食塩8 たん白加水分解物0.25 香辛料0.17 (水)16.26			カゴメ

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
15日	カットゼリー (ぶどう)	ぶどう果汁(濃縮還元)＜国産＞10 砂糖・ぶどう果糖液糖10 砂糖8.5 水あめ7 水63.4 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.7 酸味料0.2 ビタミンC0.1 香料0.1 クチナシ色素使用 クエン酸鉄Na使用			日東ベスト
15日	カットゼリー (りんご)	りんご果汁(濃縮還元)(山形県産ふじ)30 砂糖・ぶどう果糖液糖9 砂糖5 ぶどう糖5 水溶性食物繊維3.8 水45.6 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)1 香料0.4 酸味料0.2 クエン酸鉄Na使用	りんご		日東ベスト
16、17 23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
17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
18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
18日	さばのみそ煮	さば(北海道産他)80 ＜タレ＞ みそ6 砂糖6 発酵調味料2.5 生姜0.1 水5.4	さば、大豆	(同一工場で製造) 小麦、いか さけ、さば 大豆、ごま	ショクザイ
18日	塩昆布	昆布22 醤油16 発酵調味料13 砂糖9 ぶどう糖4 食塩2 椎茸粉末2 酵母エキス1 水31	大豆、小麦		都平昆布 海藻
21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
21、28 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
21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
21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
22日	鯖	鯖(韓国産)100		小麦、えび 大豆、いか さば、さけ	山行ヤマキ 水産

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
22日	桜もち	こしあん ＜小豆23.03 砂糖12.28 麦芽糖4.61 食塩0.04 寒天0.04＞ もち米29.36 麦芽糖7.83 桜葉塩漬0.2 食塩0.08 トレハロース7.83 着色料(ビートレッド)0.04 仕込水14.66		卵、乳、小麦	カセイ食品
24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
24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		卵、乳、小麦 えび、かに いか、ごま 大豆、やまいも	二方蒲鉾
25日	たけのこごはんの素	たけのこ43 醤油15.8 鶏肉13 油揚げ3.5 食塩3.1 醸造調味料2.7 食用植物油脂2 砂糖1.8 鰹節エキス1.5 たん白加水分解物1.2 酵母エキス0.8 昆布エキス0.5 ポークエキス0.5 水10.6	小麦、大豆 鶏肉、豚肉		三島食品
25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
25日	ちりめんじゃこ	しらす(産地:広島県、香川県、兵庫県、長崎県、佐賀県、大分県、 鹿児島県)93.4 食塩6.6 しらす(カタクチイワシ)は、えび・かに・いかが混ざる方法で漁獲しています。		えび、かに いか、ごま	カタオカ
28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
28日	いちごジャム	いちご49.61 糖類(水あめ)25.86 糖類(砂糖)23.61 ゲル化剤(ペクチン)0.64 酸味料0.28			タカ食品 工業
28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
28日	マッシュルーム	マッシュルーム99.88 ビタミンC(酸化防止剤)0.08 クエン酸(pH調整剤)0.04			天狗缶詰
30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