

令和7年(2025年)5月使用加工食品の配合割合表＜訂正版＞

5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
1、9 14、21 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
1日	鯖のお茶(城陽産) 入り天ぷら	鯖(さごし)＜京都府産＞60 小麦粉13 でん粉(コーン)9.5 てん茶(城陽市産)1 ベーキングパウダー1 食塩0.5 揚げ油(菜種)8 加水7	小麦	(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
2、13 30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
2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
2、8 12、16 19、21 26、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
2日 (小学校)	かしわもち	上新粉30.43 ＜こしあん＞ 砂糖12.65 小豆12.55 水あめ2.4 食塩0.01 寒天0.01 仕込み水2.38 砂糖8.71 麦芽糖4.29 食用油脂φ 酵素(大豆由来)0.37 仕込水26.2	大豆	卵、乳 小麦、くるみ	カセイ食品
2日 (中学校)	かしわもち	小豆粒あん(小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩)40 米粉21 砂糖15.49 加工でん粉2.75 植物油脂0.37 酵素製剤0.3 水20.09 かしわ葉(包材として)1枚	大豆	(同一工場で製造) 小麦、乳、卵 やまいも オレンジ ごま	華桔梗
7、19 28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
7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
7、16 19、26 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

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
7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
7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 乳たん白質濃縮物0.26 クリーム0.14 増粘多糖類0.17 寒天0.14 香料0.09 水85.64	乳		愛知ヨーク
8、12 19、26 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
8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
12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
12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
12日	粉チーズ	ナチュラルチーズ100	乳		六甲バター
13日	鯖の竜田揚げ	さば(北海道産)90 でん粉(コーンスターチ)4.6 馬鈴薯でん粉2.4 白醤油2.36 みりん風調味料0.6 しょうが0.04	小麦、さば 大豆		航立
13、20 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
14日	ひじきご飯の素	芽ひじき(戻し)36 にんじん11 醤油9.1 鰹風味調味料7.4 【たん白加水分解物 鰹節エキス 米醸造液 酵母エキス 砂糖・異性化液糖 その他】 鶏肉5 こんにゃく4.5 食塩3 魚介エキス2.8 みりん2.3 醸造調味料2 油揚げ2 粒状大豆たん白1.5 砂糖1.2 チキンエキス1.1 かきエキス1 昆布エキス0.7 椎茸エキス0.5 調味料(アミノ酸等)0.8 水8.1 ひじきは、えび、かにの生息域で採取しています。	小麦、大豆 鶏肉		三島食品
15日	白玉麴	小麦粉 小麦たんぱく 配合割合は企業秘密のためのせられません。	小麦		いとふ

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	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	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。			
19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
19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
20日	切り麩	小麦粉 小麦たん白	小麦		いとふ
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
20日	赤魚 (アラスカめぬけ)	赤魚(アラスカメヌケ)＜アメリカ産＞100 酸化防止剤φ		(同一工場で製造) 卵、乳 小麦、えび	海幸水産
20日	きざみたくあん	大根73.7 糖類(異性化液糖)10.3 糖類(砂糖)6.3 食塩3.5 小麦たん白 酵素分解物0.9 醸造酢0.2 酒精0.2 とうがらし微量 ぬか類微量 水4.26 酸味料0.6 酸化防止剤(ビタミンC)0.04	小麦		タカ食品 工業
21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			
21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。			
22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
23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

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
23日	春巻き	豚肉18.47 【野菜】 にんじん7.53 たまねぎ7.05 キャベツ3.42 植物油脂3.85 豚脂2.05 醤油1.64 春雨1.37 でん粉1.37 しょうがペースト1.1 小麦粉1.08 ポークブイヨン1.03 ショートニング0.97 ポークエキス0.68 発酵調味料0.68 酵母エキス0.41 砂糖0.34 乾燥しいたけ0.27 たん白加水分解物0.07 香辛料0.03 【皮】 小麦粉24.45 植物油脂3.21 米粉1.86 粉あめ1.39 ショートニング0.81 食塩0.35 ソルビトール1.39 クエン酸鉄Na0.09 乳化剤0.07 増粘剤0.01 (キサンタンガム0.01) 水12.96	小麦、豚肉 大豆		ニチレイフーズ
23日	ボンレスハム ダイス	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
23、26 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
26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
26日	シェルマカロニ	デュラム小麦のセモリナ100	小麦		はごろも フーズ
26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
27日	粉付かつお (角切)	かつお(静岡県焼津市産)90 でん粉(コーンスターチ)7 でん粉(じゃがいも)3			航立
29日	もち玄米	玄米100			発芽玄米
30日	鮭(一汐)	鮭(北海道・宮城県産)98.8 塩1.2	さけ	(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
30日	骨丸ごと 味付けおかか	味付け鰹節<鰹節、濃口醤油、醸造酢、砂糖> 砂糖 かつお骨粉末 魚介エキス<雑節エキス、デキストリン、食塩、発酵調味料、砂糖> 食塩 酵母エキス 配合割合は企業秘密のためのせられません。	小麦、大豆		にんべん