

令和7年(2025年)7月使用加工食品の配合割合表

7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(%)	アレルゲン	コンタミネーション	業者名
1、9 16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、3 8、10 11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、11 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。			
3日 (小1～小4)	ピタパン60g	小麦粉73.02 砂糖2.88 ショートニング1.73 植物油脂1.73 食塩0.86 麦麴製剤0.58 小麦たん白0.58 (pH調整剤)微量 イースト0.58 脱脂粉乳0.58 水17.46	小麦、乳 大豆	(同一工場で製造) 卵、乳	デルソーレ
3日 (小5～中3)	ピタパン80g	小麦粉70.27 砂糖2.77 ショートニング1.66 植物油脂1.66 食塩0.83 麦麴製剤0.55 小麦たん白0.55 (pH調整剤)微量 イースト0.55 脱脂粉乳0.55 水20.61	小麦、乳 大豆	(同一工場で製造) 卵、乳	デルソーレ
3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
3日	ABCマカロニ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
3、14 17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
3、7 14、17 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
3、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>			エスビー 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
3, 11 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			伊那食品工業
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
3日	スライスチーズ	ナチュラルチーズ 炭酸Ca 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。			
4、8 日	ビーフン	米52.99 タピオカでん粉30.81 コーンスターチ15.4 繊維素グリコール酸ナトリウム0.62 グリセリン脂肪酸エステル0.18			ケンミン食品
4日	粉付とびうお ファイル	とびうお(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
4日 (小学校)	パイナップル ゼリー	パインアップル果汁(濃縮還元)80 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4.4 砂糖4 水溶性食物繊維3.3 水7.8			日東ベスト
(中学校)		(使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.3 ビタミンC0.2 クエン酸鉄Na使用			
4日 (小学校)	ブルーベリー クレープ	豆乳30.8 加工油脂8.8 ブルーベリー果汁(濃縮還元)6.2 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4.8 麦芽糖4.3砂糖4 植物油3 米粉3 水あめ2.8 大豆粉0.4 レモン果汁(濃縮還元)0.4 小麦不使用醤油0.2 水16.3	大豆		日東ベスト
		(使用添加物) 加工でん粉9.3 トレハロース4.3 増粘剤(カドラン)0.7 乳化剤0.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.2 香料0.1 安定剤(増粘多糖類)0.1 ビタミンC0.1 メタリン酸Na使用 カラメル色素使用 ピロリン酸第二鉄使用 酸味料使用 ベーキングパウダー使用 カロチノイド色素使用			
7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
7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
7日	城陽産 玉ねぎコロッケ	じゃがいも46.01	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
		パン粉12.55			
		(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			
		たまねぎ10.46			
		豚肉 バターミックス(小麦粉 でん粉 増粘剤) 上白糖 しょうゆ 乾燥マッシュポテト 食塩 こしょう			
		17.04			
		水13.94			

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
8、10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
8日	白菜キムチ	白菜77.33 食塩5 果糖ぶどう糖液糖3.81 発酵調味料1.63 いわし塩辛0.54 パプリカ0.54 米粉0.49 かつお節だし0.44 唐辛子0.16 にんにく0.16 調味酢0.11 水9.79			名神フード
8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	大豆、鶏肉 ごま、魚介類		ミツカン
		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。			
9日	粉付いわし ファイル	いわし(石川・長崎・鹿児島県産)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
11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
14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
14日	ペンネ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
14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
14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
14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

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	ミートボール	鶏肉50.2 豚肉7.3 玉ねぎ22 つなぎ(でん粉)7.3 つなぎ(粉末状植物性たん白)0.5 還元水あめ4.7 食塩0.5 チキンオイル0.2 香辛料φ揚げ油(大豆油)φ 水6.9 ドロマイト0.4 ピロリン酸鉄φ(0.076) 焼成Caφ(0.029)	大豆、鶏肉 豚肉	(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳	ヤヨイ サンフーズ
16日	あじ(一汐)	まあじ(ニュージーランド、チリ産)99 食塩1		(同一工場で製造) 卵、乳 小麦、えび	海幸水産
16日	鶏ささみ水煮	鶏肉80 野菜エキス10.9 食塩0.49 水8.61	鶏肉	(同一工場で製造) 乳、小麦、卵 えび、あわび いくら、オレンジ 牛肉、くるみ ごま、さけ、さば 大豆、鶏肉 豚肉、りんご ゼラチン	いなばデリカ フーズ
17日	アルファ化米	うるち米100 ビタミンB1使用			アルファー 食品
		アルファ化米とは、炊いたり蒸したりした米を熱風で急速に乾燥させて作られた加工米飯です。洗米・つけ置きが必要がないので、通常の米に比べてより早く炊くことができ、長期保存が可能です。			
17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
17日	新カクテルゼリー	(りんごカクテルゼリー) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖5 りんご果汁(濃縮還元)3.7 砂糖1 デキストリン1 水溶性食物繊維0.6 寒天0.2 水12.9 (使用添加物) 乳酸Ca0.3 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 ビタミンC0.1 香料使用 クチナシ黄色素使用 クエン酸鉄Na使用 クチナシ青色素使用 着色料(ビタミンB2)使用 (ぶどうカクテルゼリー) ぶどう果汁(濃縮還元)5 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4 砂糖1.5 デキストリン1 水溶性食物繊維0.6 寒天0.2 水12.1 (使用添加物) 乳酸Ca0.3 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 酸味料使用 ビタミンC使用 紅麴色素使用 香料使用 クエン酸鉄Na使用 クチナシ青色素使用 (ピーチカクテルゼリー) もも果汁(濃縮還元)5 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4 砂糖1.3 デキストリン1 水溶性食物繊維0.6 寒天0.2 水12.5 (使用添加物) 乳酸Ca0.3 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 酸味料0.1 クチナシ赤色素使用 クエン酸鉄Na使用 紅麴色素使用 香料使用 (豆乳カクテルゼリー) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4.3 豆乳2.5 砂糖1.3 デキストリン1.3 水溶性食物繊維0.8 寒天0.2 水14.7 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 ピロリン酸第二鉄使用 香料使用	りんご、もも 大豆		日東ベスト
17日	星型ナタデココ	ナタデココ83.33 砂糖7.11 クエン酸0.02 香料0.01 水9.53			木村食品 工業