

令和7年(2025年)8・9月使用加工食品の配合割合表

8・9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
8月28日 9月1、11 16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
8月28日 9月16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
8月28日 9月1、11 16、29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0.01%を含む>0.07			ハグルマ
8月28日 9月11、16 29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
8月28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
8月29日	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
8月29日 9月3、9 11、18 19、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
8月29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 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
9月1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
9月 1、16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
9月2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

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
9月 2、24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
9月2、4 26日	オイスターソース	かき18.89 水あめ17.78 醤油17.78 (アルコール キャリーオーバー) 砂糖液糖10 食塩6.67 酒精2.22 加工でん粉2 水24.66	小麦、大豆		コーミ
		※「かき」は、 かに が共生しているものが含まれています。			
9月 2、30 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。			
9月3日	鮭(一汐)	秋鮭(北海道産)98 食塩2	さけ	(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
9月3日	昆布のつくだ煮 (しそ昆布)	醤油40 砂糖30 昆布(北海道産)25 酵母エキス0.3 寒天微量 しそ香料0.03 水4.67	小麦、大豆		堂本食品
9月4、8 12、17 22、26 29、30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
9月5日	コチュジャン (唐辛子みそ)	みそ 水あめ 唐辛子 食塩 醸造調味料 醸造酢 エタノール L-グルタミン酸ナトリウム 5'リボ-ヌクレオチドナトリウム 5'リボ-ヌクレオチドカルシウム	大豆		甘利香辛食品
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
9月5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
9月8日	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
9月 8、30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
9月8日 (小学校)	国産かぼちゃ ひき肉フライ40g	かぼちゃ33 玉ねぎ3.3 豚肉6.5 砂糖3 醤油3 豚脂1.8 粒状植物性たん白1.4 でん粉(つなぎ)0.8 パン粉(つなぎ)0.4 発酵調味料0.8 小麦グルテン酵素分解物0.6 ウスターソース0.5 香辛料φ 【衣】パン粉16.6 でん粉3.5 小麦粉1.4 植物油脂0.9 デキストリン0.6 水20.7 加工でん粉1.2 調味料(アミノ酸等)φ 着色料φ	小麦、大豆 豚肉、りんご	(同一工場で製造) えび、かに 卵、乳	ヤヨイ サンフーズ
9月8日 (中学校)	国産かぼちゃ ひき肉フライ60g	かぼちゃ33.4 玉ねぎ3.3 豚肉6.6 砂糖3.1 醤油3.1 豚脂1.8 粒状植物性たん白1.4 でん粉(つなぎ)0.8 パン粉(つなぎ)0.4 発酵調味料0.8 小麦グルテン酵素分解物0.6 ウスターソース0.5 香辛料φ 【衣】パン粉14.1 でん粉3.8 小麦粉1.5 植物油脂1 デキストリン0.6 水22 加工でん粉1.2 調味料(アミノ酸等)φ 着色料φ	小麦、大豆 豚肉、りんご	(同一工場で製造) えび、かに 卵、乳	ヤヨイ サンフーズ

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
9月10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
9月10日	塩こうじ	米82.4 食塩10.8 酒精6.8			ケーオー産業
9月11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。			
9月12日	ワンタン	小麦粉98.8 麦たん白0.4 野菜粉末(オニオン)0.4 食塩0.4	小麦		日本糧食
9月12日	粉付とびうお	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
9月16日	新カクテルゼリー	(りんごゼリー) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖5 りんご果汁(濃縮還元)(国産)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	りんご、もも 大豆		日東ベスト
		(ぶどうゼリー) ぶどう果汁(濃縮還元)(国産)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			
		(ピーチゼリー) もも果汁(濃縮還元)(国産)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			
		(豆乳ゼリー) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4.3 豆乳(国産)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			
9月18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
9月18日	冷凍パイナップル	パイナップル90 砂糖1.9 酸味料0.05 水8.05			トーニチ
9月19日	さば(一汐)	さば(ノルウェー産)97 塩3	さば	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(%)	アレルギー	コンタミネーション	業者名
9月22日	バーガーパン	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
9月22日	ポークウィンナー	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
9月22日	ハンバーグ (ケチャップソース)	(ハンバーグ) 鶏肉(国産)28 たまねぎ14.9 豚脂5.6 豚肉(国産)4.7 粒状植物性たん白4.7 砂糖0.9 ぶどう糖0.7 食塩0.4 酵母エキス0.3 トマトペースト0.3 香辛料0.2 にんにくペースト0.2 小麦不使用醤油0.1 しょうがペースト0.1 水9.4 (使用添加物) 加工でん粉4.3 炭酸Ca0.4 セルロース0.3 ピロリン酸第二鉄使用 (内添ソース) トマトケチャップ10.5 砂糖・ぶどう糖果糖液糖3.2 水溶性食物繊維1.4 食酢1 トマトペースト0.5 小麦不使用醤油0.4 植物油0.2 にんにくペースト0.1 酵母エキス0.1 香辛料φ 水6.5 (使用添加物) 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)0.5 炭酸Ca0.1 ピロリン酸第二鉄使用	鶏肉、豚肉 大豆		日東ベスト
9月 22、29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
9月 24、29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
9月25日	粉付きさんま	さんま(北海道産)94 でん粉(コーンスターチ)4.2 馬鈴薯でん粉1.8			航立
9月26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
9月26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
9月29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
9月29日	マカロニ・ツイスト	デュラム小麦のセモリナ100	小麦		はごろも フーズ
9月30日	あじ	あじ(ニュージーランド産)100			丸幸