

令和7年(2025年)10月使用加工食品の配合割合表

10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日	(冷)うどん	小麦粉36 食塩0.5 水63.5	小麦	(同一工場で製造) 卵	四国 日清食品
1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			
1、7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
1、20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
2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	大豆		伊賀屋 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		卵、乳、小麦 えび、かに いか、ごま 大豆、やまいも	二方蒲鉾
		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			
3日	菜めしのもと	塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉)68.3 砂糖17.1 食塩11.9 酵母エキス1.6 鰹削り節粉末1.1			三島食品
3、9 17、22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

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日	煮込み餅	もち米粉40.39 でん粉(とうもろこし)3.6 こんにゃく粉0.52 水45.03 増粘剤(加工でん粉)＜米＞8.27 トレハロース(とうもろこし、じゃがいも)2.19			タカ 食品工業
3日	お月見ゼリー	果糖ぶどう糖液糖9.5 ぶどう糖7.7 砂糖5.7 デキストリン2.2 果糖1.8 みかん果汁(還元)1.4 ブルーベリー果汁(還元)0.4 寒天φ 水68.4 加工でん粉1.3 乳酸Ca0.8 ゲル化剤0.5 酸味料0.3 香料(オレンジ)φ 着色料φ クエン酸鉄Na(0.015)φ	オレンジ	(同一工場で製造) 小麦、卵 乳	ヤヨイ サンフーズ
6日	国産小麦 コッペパン	国産小麦粉80.19 イースト2.41 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
6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
6、8 14、20 21、27 29、30 31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
6日	粉付白身魚 (角切)	スケソウダラ(アメリカ産)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
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 20、29 30、31 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
7、20 29、31 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
8、21 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日	粉付きしいら	しいら(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
10日	たきこみわかめ	塩蔵わかめ80.8 食塩11 砂糖7.5 酵母エキス0.7			三島食品
		わかめは、えび、かにの生息域で採取しています。			
14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

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
14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。			
15、24日	揚げボール	魚肉すり身(ベトナム、日本産)45.07 馬鈴薯でん粉14.42 揚げ油(食用菜種油)4 砂糖3.61 みりん2.97 ぶどう糖1.53 食塩1.35 加水27.05		(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳、いか さけ、大豆 鶏肉、豚肉 ゼラチン	スズヒロ シーフーズ
		魚肉すり身は、たちうお、すけそうたらず。			
15日	キャロット ミニがんも	粉末状大豆たん白19.5 植物油脂(菜種)13 にんじん7.8 上新粉1.6 大豆食物繊維1 食塩0.3 砂糖0.2 揚げ油(植物油脂)<菜種>- クエン酸0.1 水56.5	大豆	(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳	不二製油
15、31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
16日	粉付かつお (角切)	かつお(静岡県産)90 馬鈴薯でん粉10		小麦、いか さけ、さば 大豆、ごま	清水冷凍
17日	さんま筒切り (一汐)	さんま(三陸、北海道産)99 食塩1		卵、乳、小麦 えび、かに いか、ごま さけ、さば	マルヒ食品
17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
20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
21日	(缶)クリームコーン	とうもろこし99.5 食塩0.35 水0.15			天狗缶詰
21、23日	プチドリッブ	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。			
22日	なめこ水煮	なめこ(新潟県産)100			天狗缶詰
22日	いわしのしょうが煮	いわし(国産)70 砂糖6.86 みりん6.57 醤油6.29 生姜1.43 米でん粉1.06 香辛料<ガーリック、ジンジャー、ホワイトペパー>0.1 水7.69	小麦、大豆		トージツ フーズ
		原材料の一部に魚卵が残存している場合があります。			
23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
23日	ぜんまい水煮	ぜんまい100 <充填水>酸化防止剤(ビタミンC)0.1 pH調整剤0.1 水99.8			木村食品 工業

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
24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		えび、かに いか、ごま	カタオカ
		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。			
24日	しば漬け	きゅうり、なす、みょうが、しょうが、しそ ＜漬け原材料＞ 醤油、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、梅酢、醸造酢 ＜添加物＞酸味料 調味料 着色料	小麦、大豆		市久八木
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
27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
27、29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
28日	鰯の たまり醤油漬け	鰯(韓国産)96 たまり醤油1.6 酒0.8 砂糖0.8 昆布だし0.4 みりん風調味料0.4	小麦、大豆		航立
29日	キャロットピラフ の素	にんじん23.6 食用植物油脂(菜種油・パーム油)9 コーン8.6 鶏肉7.2 赤ピーマン6 食塩5.3 にんじん濃縮汁2.8 チキンエキス2 デキストリン1.8 酵母エキス1.4 白身魚(たら)エキス0.4 香辛料(白コショウ他)0.3 野菜エキス0.1 トレハロース3 大豆多糖類0.8 水27.7	鶏肉、大豆		三島食品
29日	ABCマカロニ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
29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 チキンブイヨン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	大豆、鶏肉 豚肉		ニチレイ フーズ
		＜つなぎ＞ でん粉0.94 粉末状植物性たん白0.39			
29、31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
31日	ブラウnlウ	小麦粉38.6 パーム油24.9 砂糖14.9 食塩9.3 トマトペースト6.3 酵母エキス2.5 ココアパウダー1.9 粉末米酢1.5 香辛料0.1	小麦		交易食品
31日	デミグラスソース	ブラウnlウ(小麦粉、ラード)12 トマトペースト6 ソテードオニオン4 チキンエキス4 にんじん4 砂糖2 酵母エキス1.2 でん粉0.4 食塩0.13 香辛料0.04 水66.23	小麦、鶏肉		エムシーシー 食品
31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