

令和7年(2025年)11月使用加工食品の配合割合表

11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いいます。

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
4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
4日	(冷)鯨肉	ニタリ鯨(北西太平洋産)100			奥野水産
5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
5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
5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
5日 (中学校) 6日 (小学校)	茶団子	米粉49.63 砂糖49.63 抹茶0.74			城陽 商工会議所
6日	白玉麩	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
6日 (小学校)	さばのみそ煮 50g	さば(宮城県、千葉県、和歌山県、鳥取県、長崎県産)71.8 みそ9.2 砂糖7.1 発酵調味料2.5 でん粉0.4 水9	さば、大豆	(同一工場で製造) 小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ
6日 (中学校)	さばのみそ煮 70g	さば(宮城県、千葉県、和歌山県、鳥取県、長崎県産)74.8 みそ8.2 砂糖6.3 発酵調味料2.2 でん粉0.4 水8.1	さば、大豆	(同一工場で製造) 小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ
7、20 日	切りいか	アメリカオオアカイカ(ペルー、チリ産)100	いか		井戸商店
7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
7、27 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

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、13 25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
7、20 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	ナタデココ	ナタデココ60 砂糖19 難消化デキストリン(水溶性食物繊維)1 ぶどう濃縮果汁0.5 酸味料少量 香料少量 水19.5			フジッコ
10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
10、12 17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
10、12 17、25 27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
10日 (小学校) セレクト給食 (中学校)	照り焼き ハンバーグ	(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9.3 (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) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖3.4 小麦不使用醤油2.5 清酒2.4 ソテーオニオン1.8 食酢0.7 水溶性食物繊維0.7 植物油0.5 砂糖0.5 みりん0.4 液状混合調味料0.2 しょうがペースト0.2 にんにくペースト0.2 ウスターソース0.1 酵母エキス0.1 香辛料0.1 水10.1 (使用添加物) 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)0.7 カラメル色素0.1 炭酸Ca使用 ピロリン酸第二鉄使用	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
10日 (小学校) セレクト給食	サーモンフライ	さけ(北海道産)59.96 パン粉24.9 小麦粉6.37 香辛料0.7 小麦粉加工品0.6 食塩0.5 水6.97	小麦、さけ		航立
10日 (小学校) セレクト給食	ノンエッグ タルタルソース	食用植物油脂(菜種油 コーン油 パーム油)24.65 醸造酢(米 アルコール 食塩 酒かす 水)12.975 砂糖類<水あめ、砂糖>(コーンスター、甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉、 さとうきび、てんさい)9.89 ピクルス(きゅうり、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、 香辛料、リン酸塩(キャリーオーバー)、水) 7.7672 大豆粉2.55 食塩2.2525 粉末状植物性たん白(大豆)1.7 乾燥たまねぎ1.45 香辛料0.2125 酵母エキス(酵母エキス、食塩、 デキストリン)0.2125 レモン果汁0.17 こんにゃく精粉0.0202 乾燥パセリ0.01 増粘多糖類(キサンタンガム、タマリンドガム、 ぶどう糖)0.5228 酸味料0.1984 香辛料抽出物(からし油)0.0154 着色料(うこん)0.0064 ミョウバン0.0048 水35.3923	大豆		丸和油脂

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
10日 (中学校) 26日 (小学校) (中学校)	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
11、26 日	白菜キムチ	白菜77.33 食塩5 ぶどう糖果糖液糖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
11日	マロニー	じゃがいもでん粉 コーンスターク 増粘剤(CMC 増粘多糖類)			マロニー
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
11、26 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ません。			
11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、米麹、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			
12、17 日	バター	生乳(国産)100 食塩(1.4)	乳		雪印 メグミルク
12日	ホワイトルウ	小麦粉39.6 粉末水あめ15.84 砂糖14.26 豚脂11.88 ぶどう糖7.92 食塩7.92 オニオンパウダー0.95 魚醤加工品0.79 酵母エキス0.63 香辛料0.13 香料0.08	小麦、豚肉		テーオー食品
14日	鮭の西京焼き	さけ(北海道産他)94.5 白みそ3 みりん1 砂糖1 酒0.5	さけ、大豆	(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
17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
17日	ペニネ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
17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
17日	シュレッドチーズ	ナチュラルチーズ(モツツアレラ)<生乳 食塩>49.5 ナチュラルチーズ(ゴーダ)<生乳 食塩>49.5 セルロース1	乳		サンワ乳研
17日	生クリーム	生乳(国産)100	乳		明治
18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。			

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
19、21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
19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
20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。			
20日	たこ型たこ焼き	かつおだし56.9 小麦粉18.1 たこ10.2 キャベツ7 揚げ玉2.8 植物油(大豆・菜種)1.4 ねぎ1.4 膨張剤1 生姜酢漬0.3 砂糖0.3 食塩0.3 調味料(アミノ酸)0.3	小麦、大豆		すぐる食品
21日	赤魚	赤魚(アメリカ、北洋産)>100		(同一工場で製造) さば、さけ えび、いか	小泉商店
25日	むきえび	むきえび(インドネシア産)98 塩1 調味料(アミノ酸)1	えび	(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
25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
25日	粉付き鰯(カレー味)	鰯(韓国産他)93 馬鈴薯でん粉6.65 カレー粉0.35		(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
27日	高野豆腐	大豆98.6 炭酸カリウム0.7 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)0.7	大豆		旭松食品
28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
28日	おから	大豆24.2 消泡剤0.1 【レシチン グリセリン脂肪酸エステル 炭酸マグネシウム 食用油脂】 水75.7	大豆		伊賀屋食品工業
28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
28日	お米と豆乳のババロア <みかん>	<お米のババロア> 豆乳加工食品(動物油脂 豆乳クリーム 砂糖類 その他)14.2 水あめ9.4 砂糖4.3 水溶性食物繊維2.3 米粉2.2 水39.1 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.3 香料0.1 乳化剤0.1 pH調整剤0.1 セルロース使用 ピロリン酸第二鉄使用 <みかんソース> うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)(国産)10 みかんシラップ漬け(国産みかん)3.3 砂糖3 砂糖・ぶどう糖果糖液糖2.2 水溶性食物繊維0.7 水8.4 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 ビタミンC0.1 酸味料0.1 香料使用	大豆		日東ベスト