

令和8年(2026年)1月使用加工食品の配合割合表

1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
13、15 20、23 29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
13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
13日	ぶり(一汐)	ぶり(長崎県 石川県 京都府産)98 塩2		(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
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	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
14日	ラビオリ	小麦粉43 小麦たん白3 食塩1.3 食用植物油脂(菜種)0.9 豚肉18.4 パン粉10.9 たまねぎ6.7 オニオンソテー1.9 食塩0.5 ポークエキス0.2 香辛料0.2 酵母エキス0.1 加工でん粉0.4 水12.5	小麦、豚肉		ピアット
14、16 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
14、16 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

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、22 26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
14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
14、30 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、22 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 ちんび5 シナモン35 <その他香辛料>			エスビー 食品
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
16日	新カクテルゼリー	<div>(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</div> <div>(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</div> <div>(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</div> <div>(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</div> <div>(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</div> <div>(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</div> <div>(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</div> <div>(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</div>	りんご、もも 大豆	日東ベスト	

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
19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
19日	バター	生乳(北海道産)99.92 食塩0.08	乳		よつ葉乳業
19、30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
20日	ほっけ(一汐)	しまほっけ(アメリカ産)99 食塩1		(同一工場で製造) 卵、乳 小麦	海幸水産
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
21日	城陽産さつまいも 豆乳プリン	豆乳31.5 グラニュー糖15 ゲル化剤(増粘多糖類)1.65 加工でん粉0.5 城陽産さつまいもペースト15 ラムダーク＜洋酒＞0.3 紅花黄色素0.1 香料0.25 安定剤使用 乳化剤使用 水35.7	大豆		ジェーケー コーポレーション
22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
23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-ヌクレオチド二ナトリウム 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。			
23、27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(%)	アレルギー	コンタミネーション	業者名
26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
26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
26日	スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ100	小麦		はごろも フーズ
26日	すぐき漬	すぐきかぶら ＜漬け原材料＞ 糖類（水あめ 砂糖）食塩 醸造酢 発酵調味料 醤油 調味料(アミノ酸等) 酸味料	小麦、大豆		やまじょう
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
26日	ちりめんじゃこ	カタクチイワシ(瀬戸内海産)93.4 食塩6.6		えび、かに	香川県 漁業協同 組合連合会
		本製品はイワシ以外の海産物(エビ、カニを含む)が混じる漁法で 採取しています。			
27日	さば水煮	さば(国産)80 食塩0.5 水19.5	さば		堂本食品
27日	かまぼこ (ピンク)	たらすり身(国内製造 アメリカ製造)35.74 でん粉2.98 食塩1.25 砂糖1.19 加工でん粉10.71 調味料(アミノ酸等)0.66 着色料(コチニール)0.00 その他キャリアオーバー等0.41 水47.06			中冷
28日	生麩	小麦グルテン64 もち粉調製品＜もち粉 砂糖＞35.26 食塩0.1 紅麴色素0.38 クチナシ黄色素0.26	小麦	ごま	いとふ
28日	鰯の竜田揚げ	鰯(韓国産)90 馬鈴薯でん粉5 醤油3 みりん2	小麦、大豆		山佐食品
28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。			
29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
30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。			