

令和8年(2026年)2月使用加工食品の配合割合表

2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
2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
2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
2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
2日	バター	生乳(国産)100 食塩(1.4)	乳		雪印 メグミルク
2、10 16、25 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日	海藻ミックス	乾燥わかめ43 乾燥茎わかめ24 乾燥昆布20 乾燥赤とさかのり6.5 乾燥白ふのり3.5 乾燥白とさかのり3			理研ビタミン
2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
3、5 12、19 24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
3日	いわしフライ	まいわし(鹿児島県産)62 パン粉21.3 バターミックス4.5 【小麦粉 植物性たん白 でん粉 植物油脂 食塩】 でん粉2.8 食塩0.5 水8.9	小麦、大豆	えび、さば ごま	やまた 水産食品
3日	節分デザート (豆乳プリン)	粉あめ18.2 豆乳9 グラニュー糖5.9 ぶどう糖果糖液糖3.8 ポリデキストロース3.6 食用加工油脂2.88 カaramelソース1 食塩0.05 ゲル化剤(増粘多糖類)0.72 香料0.57 ピロリン酸第二鉄0.12 着色料(カラメル、カロテノイド)0.07 水54.09	大豆		トーニチ
4、17 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 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		卵、乳、小麦 えび、かに いか、ごま 大豆、やまいも	二方蒲鉾

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
4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
4、9 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
4、5 13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。			
5日	酒かすペースト	清酒粕43.3 食塩1.6 酵素剤0.03 水55.07			大関
5日	塩こうじ	米 食塩 酒精			ケーオー 産業
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
6、16 25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
6日	アレルギーフリー 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
6日	ウスターソース	(糖類) ぶどう糖果糖液糖24 砂糖12			カゴメ
		(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			
9日	バターパン	小麦粉72.15 イースト2.17 塩1.15 砂糖7.22 脱脂粉乳2.16 コンパウンドマーガリン(乳、大豆含)14.43 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.72	小麦、乳 大豆		木村屋
9日	アレルギーフリー 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
9、20 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
10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
10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
10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

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	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
12日	さば(一汐)	さば(日本)＜北海道、三重県、島根県産他＞99 食塩1	さば	小麦、いか さけ、さば 大豆、ごま	清水冷凍
12日	さつま揚げ	いといよりすり身(無リン) (タイ・ベトナム・インド産他)87.74 発酵調味料1.85 上白糖1.39 食塩1.39 植物性油脂(菜種油)3 加工でん粉(タピオカ)4.63			紀州 有田蒲鉾
		原材料の魚(イトヨリダイ)は、えび・かにを食べています。			
13日 (小学校) ＜セレクト給食＞	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。			
13日	チョコプリン	グラニュー糖10.2 粉あめ10 ポリデキストロース7.66 ココアパウダー3 カカオマス2 果糖1.5 食塩0.05 (使用添加物) 増粘剤(加工でん粉)2.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.48 香料0.3 ピロリン酸第二鉄0.28 水62.33			トーニチ
16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
16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
16日	ポークフランク	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
17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
17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 魚醬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
		魚醬について、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。			
18日	モウカサメ 竜田揚げ	モウカサメ(宮城県産)90 馬鈴薯でん粉5 醤油3 みりん2	小麦、大豆		山佐食品
19日	白玉麴	小麦粉 小麦たんぱく	小麦		いとふ
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
19日	ヨーグルト	生乳82.2 砂糖8.4 スターター(種菌) 調合水9.4	乳		四国乳業

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
20、26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。			
20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
24日	粉付わかさぎ	わかさぎ(カナダ産)93 馬鈴薯でん粉7		(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
24日	型抜きチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹(加工助剤) 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。			
25日	高野豆腐 (1/60)	大豆97.4 炭酸カリウム1.9 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)0.7	大豆		旭松食品
25日 (小学校)	ハンバーグ50g (チーズ風ソース)	豚肉32.3 たまねぎ17.2 豚脂6.5 豚肉5.4 粒状植物たん白5.4 植物油2.8 砂糖1.1 ぶどう糖0.9 食塩0.7 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0.2 しょうがペースト0.1 水19.2	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
		<使用添加物> 加工でん粉4.1 増粘剤(加工でん粉)1.8 セルロース0.4 炭酸Ca0.3 トレハロース0.3 乳化剤0.3 ヒドロキシプロピルメチルセルロース使用 香料使用 ピロリン酸第二鉄使用 ビタミンC使用 カロチノイド色素使用			
25日 (中学校)	ハンバーグ60g (チーズ風ソース)	豚肉32.5 たまねぎ17.3 豚脂6.5 豚肉5.4 粒状植物たん白5.4 植物油2.7 砂糖1.1 ぶどう糖0.9 食塩0.7 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0.2 しょうがペースト0.1 水19.1	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
		<使用添加物> 加工でん粉4.1 増粘剤(加工でん粉)1.7 セルロース0.4 炭酸Ca0.3 トレハロース0.3 乳化剤0.3 ヒドロキシプロピルメチルセルロース使用 香料使用 ピロリン酸第二鉄使用 ビタミンC使用 カロチノイド色素使用			
26日	バナナの スティックケーキ	バナナピューレ30.7 砂糖16.5 米粉16 豆乳14.7 植物油8.9 大豆粉5 清涼飲料水1	大豆、バナナ		日東ベスト
		(使用添加物) 加工でん粉6 膨張剤1 乳化剤0.2 香料使用			
27日 (中学校)	アルファ化赤飯	もち米(島根県、北海道産他)67.55 うるち米(島根県産他)28.95 乾燥小豆3.5 小豆煮汁- ビタミンB1 -			アルファー 食品
27日 (中学校)	ごま塩	ごま60 食塩39.84 コーンスターチ0.16	ごま		アルファー 食品
27日 (中3)	ミルメーク ココア(液体)	果糖ぶどう糖液糖69.44 砂糖8.06 ココアパウダー7 ぶどう糖0.3 食塩0.3 香料0.7 植物レシチン(大豆由来)0.5 水13.7	大豆		大島食品 工業
27日	さわらクリスピー	さわら(京都府産)80	大豆	(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
		【クリスピー粉】 コーン粉末6 植物性たん白2 コーンスターチ0.78 食塩0.55 パプリカ0.2 砂糖0.2 にんにく末0.14 こしょう0.08 こしょう末0.05			
		【バター粉】 食塩0.08 香辛料0.05 でん粉0.012 植物繊維0.008 酵母エキス0.004 加工でん粉3.606 増粘剤0.24			
		加水6			