

令和8年(2026年)3月使用加工食品の配合割合表

3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
2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
2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
2、6 9、11 日	トマトケチャップ	トマト69.89 砂糖ぶどう糖液糖22 醸造酢4 食塩3 玉ねぎ1 香辛料0.11			カゴメ
2、11 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
2、6 16日 (小学校) (中学校) 19日 (中学校)	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
3日	ちらし寿司の素	砂糖23.1 にんじん17.6 醸造酢17.4 たけのこ16.5 れんこん8.7 食塩3.4 醤油3.1 かんぴょう(戻し)2.5 干しいたけ2.2 鰹節エキス1.9 昆布エキス1.2 醸造調味料1.2 みりん1.2	小麦、大豆		三島食品
3日	花麩	小麦粉50 小麦たん白49.89 クチナシ(着色料)0.05 パプリカ(着色料)0.03 ビタミンE(酸化防止剤)0.03	小麦		敷島産業
3日	ひなまつりの デザート	砂糖・ぶどう糖果糖液糖11 もも果汁(濃縮還元)(国産)9.9 砂糖6.9 ぶどう糖6.7 りんご果汁(濃縮還元)(国産)5.2 豆乳加工食品(植物油脂 豆乳クリーム 砂糖類 その他)1.3 水57.8 (使用添加物) 乳酸Ca0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.4 酸味料0.1 炭酸Ca0.1 ビタミンC0.1 香料0.1 クエン酸鉄Na使用 クチナシ色素使用 紅花色素使用 紅麴色素使用	もも、りんご 大豆		日東ベスト

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、5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 } 0.1	大豆		伊賀屋食品工業
4日	粉付きあじ	あじ(京都府産)95 でん粉(馬鈴薯)5 魚卵・腸が除去しきれずに残っている可能性があります。		(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
4日	ふりかけ (のりかつお)	鰹削り節45.6 砂糖15.4 みりん13.3 食塩9.8 青のり8.1 黒のり6.3 酵母エキス0.7 たん白加水分解物0.2 加工でん粉0.6 酸化防止剤(ビタミンE)0.1未満 使用している『のり』は、えび・かにの生息域で採取しています。			三島食品
6日	型抜きチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹(加工助剤) クエン酸鉄Na 水 配合割合は企業秘密のためのせられません。	乳		六甲バター
9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
9日	ミックスビーンズ	ガルバンゾー36 マローファットピース36 レッドキドニー18 食塩少量 水10			キューピー
9、11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
9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
9、16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日 (中学校)	いちごの お祝いケーキ	豆乳20.6 砂糖11 加工油脂8.2 米粉7.2 いちごピューレー国産いちご 砂糖)5.3 水あめ4.9 いちご果汁(濃縮還元 国産)3.1 砂糖・ぶどう糖果糖液糖2.8 大豆粉2.6 植物油2.1 清涼飲料水1.1 粉砂糖0.4 水20.5 <使用添加物> 加工でん粉4.3 トレハロース3.3 増粘剤(カドラン アルギン酸エステル)0.6 乳化剤0.5 炭酸Ca0.4 膨張剤0.3 セルロース0.3 ゲル化剤(加工でん粉 増粘多糖類)0.2 ビタミンC0.1 安定剤(増粘多糖類)0.1 ピロリン酸第二鉄0.1 酸味料使用 紅麴色素使用 香料使用 メタリン酸Na使用	大豆		日東ベスト

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
10日	粉付きかます (一汐)	カマス(京都府産)94 でん粉(馬鈴薯)5 食塩1 魚卵・腸が除去しきれずに残っている可能性があります。		(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
10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
11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			エスピー食品
11、17 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
12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
13日 (小学校)	さつま揚げ	いとよりすり身(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 原材料の魚(イトヨリダイ)は、えび・かにを食べています。			紀州 有田蒲鉾
13日 (小学校) 17日 (小学校) (中学校)	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
16日	味付け バーガーパン	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
16日 (小学校) 19日 (中学校)	ミルク 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
16日 (小学校) 19日 (中学校)	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

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
16日	ハンバーグ (デミグラスソース)	(ハンバーグ) 鶏肉28 たまねぎ14.9 豚脂5.6 豚肉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9.6 (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	牛肉、大豆 鶏肉、豚肉 りんご		日東ベスト
		(ソース) ソテーオニオン3.4 トマトケチャップ3.4 人参ペースト2 砂糖1.3 トマトペースト1.2 りんごジュース0.9 ワイン0.9 ウスターソース0.7 小麦不使用醤油0.7 牛脂0.6 みりん0.6 食酢0.4 食塩0.3 酵母エキス0.1 香辛料φ 水7.1 (使用添加物) 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム)0.4 カラメル色素0.3 炭酸Ca使用 ピロリン酸第二鉄使用			
17日	むきえび	えび(インド産)100	えび		ピアット
17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、かきが共生しているものが含まれています。			
18日 (小学校)	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
18日 (小学校)	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
18日	粉付き鱈	鱈<さごし>(韓国産)90でん粉(馬鈴薯)10		(同一工場製造) 卵、乳 小麦、えび	海幸水産
18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。			
19日 (中学校)	チキンライスの素	トマトケチャップ39 にんじん15.9 食用植物油脂(菜種油)7 コーン6.9 鶏肉6.2 チキンエキス(チキンエキス、デキストリン、食塩、その他)6 食塩1.8 砂糖1.5 乾燥玉ねぎ1.5 ポークエキス0.8 酵母エキス0.2 香辛料0.2 調味料(アミノ酸)0.2 水12.8	大豆、鶏肉 豚肉		三島食品
19日 (中学校)	ABCマカロニ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
19日 (中学校)	野菜グラタン 60g	ショートニング15 豆乳10.6 乾燥マッシュポテト10.4 おから5.7 じゃがいも5.4 たまねぎ5.3 米粉4.8 にんじん4.6 スイートコーン4.6 粉末水あめ2 ほうれん草1.8 水溶性食物繊維1.3 植物油1.2 ソテーオニオン0.5 食塩0.4 砂糖0.3大豆粉0.1 酵母エキスφ 香辛料φ 水21.8 (使用添加物) 加工でん粉2.5 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)1.2 炭酸Ca0.5 乳化剤使用 ピロリン酸第二鉄使用 安定剤(キサンタンガム)使用	大豆		日東ベスト