

令和8年(2026年)4月使用加工食品の配合割合表

4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・かき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(%)	アレルギー	コンタミネーション	業者名
13日 (小1以外)	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
13日 (小1以外)	バター	生乳(国産)100 食塩(1.4)	乳		雪印 メグミルク
13日 (小1以外)	生クリーム	生乳(国産)100	乳		明治
13日 (小1以外) 20、23 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
13日 (小1以外)	ハンバーグ	鶏肉23.29 豚肉18 たまねぎ23.3 粒状植物性たん白16.42 難消化性デキストリン2.12 果糖ぶどう糖液糖1.59 ドロマイト1.06 ぶどう糖加工品1.06 ポークエキス0.95 発酵調味料0.53 食塩0.32 酵母エキス0.32 加工油脂0.32 チキンブイヨン0.21 加工でん粉0.53 クエン酸鉄Na0.13 水7.94	大豆、鶏肉 豚肉		ニチレイ フーズ
		<つなぎ> でん粉1.27 粉末状植物性たん白0.64			
13日 (小1以外)	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
13日 (小1以外) 15、20 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
13日 (小1以外) 15、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

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
14日 (小1以外)	鱈	鱈(韓国産)100		(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
15、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>			エスピー食品
15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
16日	鶏つくね	鶏肉43.5 たまねぎ21.75 粒状大豆たん白4.82 でん粉4 鶏レバー味付 鶏レバー2.84 砂糖0.13 食塩0.06 香辛料0.00 水0.92 米粉パン粉3.36 揚げ油(菜種油)1.48 砂糖1.35 食塩0.58 醤油0.36 みりん0.29 こしょう0.07 水14.49	鶏肉、大豆	卵、乳 小麦、えび かに	カセイ食品
17日	たけのこごはん の素	たけのこ43 醤油15.8 鶏肉13 油揚げ3.5 食塩3.1 醸造調味料2.7 食用植物油脂2 砂糖1.8 鰹節エキス1.5 たん白加水分解物1.2 酵母エキス0.8 昆布エキス0.5 ポークエキス0.5 水10.6	小麦、大豆 鶏肉、豚肉		三島食品
17、22 28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
17日	いももち	じゃがいも67.4 加工でん粉22.5 砂糖1.1 食塩0.4 グルコマンナン0.3 水8.3			すぐる食品
20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
20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
20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

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
20、27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
20、24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
21日(小学校)	さばのみそ煮 50g	さば(国産)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
21日(中学校)	さばのみそ煮 70g	さば(国産)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
21日	桜もち	こしあん <小豆23.03 砂糖12.28 麦芽糖4.61 食塩0.04 寒天0.04> もち米29.35 麦芽糖7.79 桜葉塩漬0.2 食塩0.08 トレハロース7.79 着色料(クチナシ)0.01 仕込水14.78		卵、乳、小麦	カセイ食品
22日	切り麩	小麦粉60 小麦たん白40	小麦		いとふ
23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
27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
27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
28日	赤魚(一汐)	赤魚(アラスカメヌケ)<アラスカ産>98 塩2			航立