

令和8年(2026年)5月使用加工食品の配合割合表

5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いいます。

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
1、15 28日	冷凍きざみ揚げ	丸大豆74.95 植物油(菜種油、大豆油、混合油<菜種油 大豆油>)24.9 豆腐用凝固剤0.1 消泡剤(食品素材、レシチン、炭酸マグネシウム)0.05	大豆		山一食品
1日	かしわ餅	小豆粒あん(小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩)40 米粉21 砂糖15.49 加工でん粉2.75 植物油0.37 酵素製剤0.3 水20.09 かしわ葉(包材として)1枚	大豆	(同一工場製造) 小麦、乳、卵 やまいも オレンジ ごま	華桔梗
7、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>			エスピー 食品
7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 シヨ糖脂肪酸エステル(乳化剤)0.11 クエン酸(酸味料)0.06 香料0.01			エスピー食品
7、18 日	トマトケチャップ	トマト69.89 砂糖ぶどう糖果糖液糖22 醸造酢4 食塩3 玉ねぎ1 香辛料 0.11			カゴメ
7、18 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	ヨーグアシド	脱脂粉乳7.94 イソマルトオリゴ糖シロップ3.51 全粉乳2.11 乳たん白質濃縮物0.26 クリーム0.14 増粘多糖類0.17 寒天0.14 香料0.09 水85.64	乳	(同一工場製造) もも、りんご	愛知ヨーグ

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
8日	鮭(一汐)	鮭(アメリカ産)98 塩2	さけ		航立
11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
11、25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
11日	バター	生乳(国産)100 食塩(1.4)	乳		雪印 メグミルク
11日	粉チーズ	ナチュラルチーズ100	乳		雪印 メグミルク
11、18 25、29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
11日	ボンレスハム ダイス	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
12、20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
12、14日	ちりめんじゃこ	<ちりめん100> カタクチイワシ(兵庫県、徳島県、広島県産) 食塩 カタクチイワシはえび、かにが混ざる漁法で採取しています。		えび、かに	にしかわ
13日	ゆかりふりかけ	塩蔵赤しそ(赤しそ・食塩・梅酢)82 砂糖8.5 食塩6.5 酵母エキス1.5 酸味料1.5			三島食品
13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
13日	粉付かつお (角切)	かつお(焼津産)90 でん粉(コーンスターチ)7 でん粉(じゃがいも)3			航立

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、22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
14、18日	ノンエッグ マヨネーズ	食用植物油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
15、21日	冷凍豆腐	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
15日	塩こうじ	米 食塩 酒精 配合割合は企業秘密のためのせられません。			ケーオー 産業
15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
18日	ミルクパン	小麦粉74.08 イースト2.59 塩1.11 ショートニング4.44 砂糖5.93 加糖練乳11.11 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.74	小麦、乳		木村屋
18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
19日	切り麩	小麦粉60 小麦たん白40	小麦		いとふ
19日	鯖の竜田揚げ	さば(長崎県産他)84.5 馬鈴薯でん粉12 醤油2 酒1 しょうが0.5	小麦、さば 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
20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
20日	白菜キムチ	白菜87.5 鯉節エキス3.3 ぶどう糖果糖液糖3 食塩2.8 昆布エキス1.7 パプリカ1 一味唐辛子0.7		(同一施設で製造) 小麦、ごま 大豆、りんご	農事組合法人 近江農産組合

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日	チゲ鍋の素	みそ 食塩 アミノ酸液 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 唐辛子 魚醤(魚介類) にんにく 醸造酢 豚脂 ごま油 煮干し粉末 鶏脂 酵母エキス加工品 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) パプリカ色素 レシチン	大豆		ミツカン
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
		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ていません。			
25日	食パン	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
25日	いちごジャム	糖類(水あめ)45.46 糖類(砂糖)21.81 いちご32.21 ゲル化剤(ペクチン)0.4 酸味料0.12			タカ食品工業
25日	粉付白身魚(角切)	スケソウダラ(ロシア産)92 馬鈴薯でん粉8		(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
26日	皿うどんの麺	小麦粉78 菜種油18 水4	小麦		藤崎食品製麺工場
26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
26日	かまぼこ(ピンク)	たらすり身(国内製造 アメリカ製造)53.19 砂糖2.13 食塩1.48 発酵調味料1.07 加工でん粉5.58 着色料(コチニール)0.00 その他キャリアオーバー等0.16 水36.39			中冷
26日	オイスターソース	かき 水あめ 醤油(アルコール キャリーオーバー) 砂糖液糖 食塩 酒精 加工でん粉 水	小麦、大豆		コーミ
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
		※「かき」は、かきが共生しているものが含まれています。			
26日	しゅうまい	(具) 玉ねぎ37.67 豚肉32.96 でん粉(馬鈴薯)9.42 粒状大豆たん白2.35 水2.35 砂糖2.26 食塩0.94 ごま油0.24 しょうが0.24 ホタテエキス0.19 魚介エキス調味料0.14 こしょう0.14	小麦、豚肉 大豆、ごま	(同一工場で製造) 卵、乳 小麦、えび かに、牛肉 さば、大豆 鶏肉、豚肉 ゼラチン ごま	ヨコミゾ
		(皮) 小麦粉8.75 水2.35			
27日	白玉麩	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。			
28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