

令和8年(2026年)6月使用加工食品の配合割合表

6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
1日	バーガーパン	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
1、18 22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
1、12 18、22 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
1日	チキンカツ	若鶏もも肉62.5 (衣) パン粉18.5 でん粉2.7 (バターミックス粉) 小麦粉1.94 小麦でん粉0.46 粉末状大豆たん白0.24 増粘剤<グァーガム>0.07 食塩0.04 こしょう0.01 水13.54	小麦、大豆 鶏肉	(同一工場で製造) 卵、乳 小麦、えび	海幸水産
1、5 8、18 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
1、5 8、15 29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
2、10 16、19 24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
2日	さば(一汐)	さば(北海道産他)98 塩2	さば	(同一工場で製造) 小麦、いか さけ、さば 大豆、ごま	シヨクザイ
2日	きざみたくあん	大根83.24 糖類(果糖ぶどう糖液糖)4.03 糖類(砂糖)3.82 食塩3.2 発酵調味料0.35 米ぬか0.24 醸造酢0.15 たん白酵素分解物0.12 酵母エキス0.09 水4.01 酒精0.56 酸味料0.19	小麦		タカ食品工業
2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

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
3、17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
3、25日	トウバンジャン	塩蔵唐辛子(唐辛子、食塩) そら豆加工品(そら豆、食塩、米麴) 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC) 配合割合は企業秘密のためのせられません。			ユウキ食品
4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 魚肉すり身は、たちうお、すけそうたらです。		(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳、いか ごま、さけ さば、大豆 鶏肉、豚肉 やまいも ゼラチン	スズヒロ シーフーズ
4、29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
5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
5、29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
5日	いかのフリッター	いか(ペルー産)50 醤油0.7 【衣】 小麦粉14.8 でん粉2.36 砂糖1.1 米粉1.03 食塩0.15 アオサ0.06 揚げ油(大豆油)13 ベーキングパウダー0.18 仕込水16.62 アオサは「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。	いか、小麦 大豆	小麦、えび	カセイ食品
8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
8日	ミックスビーンズ	大豆 大福豆 金時豆 配合割合は企業秘密のためのせられません。	大豆		天狗缶詰
9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
9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	粉付きししゃも	カラフトししゃも(ノルウェー産)93 馬鈴薯でん粉6 塩1 魚卵があります。			海渡

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
11日	つみれ(白身魚)	魚肉すり身(すけそうたら)＜国内製造＞27.7 たまねぎ9 枝豆7 人参5.5 植物油7 砂糖3.7 粉末状植物たん白3.6 かぼちゃペースト1.5 食塩1.2 香辛料0.2 水29.7 加工でん粉3.1 ドロマイト0.5 調味料(アミノ酸) 0.3 着色料φ ピロリン酸鉄φ すけそうたらは、えび・かにを食べています。	大豆	(同一工場製造) えび、かに 小麦、卵 乳	ヤヨイサン フーズ
12日	ワンタン	小麦粉98.8 麦たん白0.4 野菜粉末(オニオン)0.4 食塩0.4	小麦		日本糧食
12、30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 ※「かき」は、かにが共生しているものが含まれています。 配合割合は企業秘密のためのせられません。	小麦、大豆		コーミ
15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
15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			エスピー食品
15日 (小学校)	キャベツ メンチカツ40g	(具) キャベツ16.1 鶏肉16.1 粒状植物性たん白4.4 豚すり身(豚肉、水)2.9 豚脂2.9 玉ねぎ2.9 砂糖0.9 水溶性食物繊維0.8 食塩0.6 小麦不使用醤油0.3 酵母エキス0.2 香辛料0.1 水4.4 (使用添加物) 加工でん粉3.1 炭酸Ca0.9 ピロリン酸第二鉄使用 (衣) 粒状植物性たん白15.2 植物油0.9 米粉0.4 水11.4 (使用添加物) 加工でん粉2.6 増粘多糖類使用 揚げ油(菜種油)12.9	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
15日 (中学校)	キャベツ メンチカツ60g	(具) キャベツ17.2 鶏肉17.2 粒状植物性たん白4.7 豚すり身(豚肉、水)3.1 豚脂3.1 玉ねぎ3.1 砂糖0.9 水溶性食物繊維0.9 食塩0.6 小麦不使用醤油0.3 酵母エキス0.2 香辛料0.1 水4.7 (使用添加物) 加工でん粉3.4 炭酸Ca0.9 ピロリン酸第二鉄使用 (衣) 粒状植物性たん白13.3 植物油0.9 米粉0.4 水10.8 (使用添加物) 加工でん粉2.5 増粘多糖類使用 揚げ油(菜種油)11.7	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
16日	ちくわ	魚肉＜助宗たら＞(北海道産、アメリカ産)42.67 魚肉＜イトヨリダイ＞(タイ産)10.67 タピオカでん粉4.27 馬鈴薯澱粉2.13 本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)1.87 昆布だし(利尻昆布)0.53 砂糖0.8 食塩1.49 水35.57		卵、乳、小麦 えび、かに いか、ごま 大豆、やまいも	二方蒲鉾
18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
19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
19日	鯖の たまり醤油漬け	鯖(韓国産)96 たまり醤油1.6 酒0.8 砂糖0.8 昆布だし0.4 みりん風調味料0.4	小麦、大豆		航立
22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
22日	粉付白身魚 (角切)	スケソウタラ(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
23日	むきえび	むきえび(インドネシア産)98 塩1 調味料(アミノ酸)1	えび	(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
24日	切り麩	小麦粉60 小麦たん白40	小麦		いとふ
24日	赤魚 (アラスカめぬけ)	赤魚(アラスカめぬけ)＜アラスカ産＞100			航立
25日	ビーフン	米52.99 タピオカでん粉30.81 コーンスターチ15.4 繊維素グリコール酸ナトリウム0.62 グリセリン脂肪酸エステル0.18			ケンミン食品
26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-ヌクレオチドナトリウム 5'リボ-ヌクレオチドカルシウム 配合割合は企業秘密のためのせられません。	大豆		甘利香辛食品
26日	鶏ささみ水煮	鶏ささみ肉64.11 食塩0.89 野菜エキス0.74 玉ねぎ0.7 寒天0.18 マイタケエキス0.06 水33.32	鶏肉		天狗缶詰
29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
29日	ペンネ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
29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
30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
30日	ぎょうざ	(具) キャベツ33.65 豚肉20.19 豚脂5.61 玉ねぎ1.87 粒状大豆たん白1.31 水1.31 にから1.12 醤油1.12 にんにく0.93 でん粉(馬鈴薯)0.75 ごま油0.56 食塩0.5 砂糖0.28 しょうが0.09 たん白自己消化物(イワシ)0.08 酵母エキス0.04 こしょう0.04 (皮) 小麦粉23.32 水7 食塩0.23	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